Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Wykonanie usługi dożywiania dzieci w szkołach i przedszkolach na terenie Gminy Dzikowiec

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA DZIKOWIEC

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690581695

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Dworska 62

1.5.2.) Miejscowość: Dzikowiec

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-122

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.7.) Numer telefonu: 177442109

1.5.8.) Numer faksu: 172274508

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ugdzikowiec@dzikowiec.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.gminadzikowiec.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://gminadzikowiec.logintrade.net/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Wykonanie usługi dożywiania dzieci w szkołach i przedszkolach na terenie Gminy Dzikowiec

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4adb5611-8e7c-48da-a634-9a93cb7d2ba4

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00246646

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-05-26

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00098695/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Wykonanie usługi dożywiania dzieci w szkołach i przedszkolach na terenie Gminy Dzikowiec

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:

Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00159902

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: INW.271.4.2025

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 603352,03 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu, ugotowaniu
i wydaniu posiłków dla uczniów z terenu Gminy Dzikowiec w:
• Szkole Podstawowej w Lipnicy wraz z oddziałami przedszkolnymi;
• Szkole Podstawowej w Dzikowcu i Przedszkolu Samorządowym w Dzikowcu;
oraz przygotowaniu i ugotowaniu posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej
w Kopciach i Wilczej Woli.
Przewidywana szacunkowa ilość posiłków wydawanych dziennie w przedszkolu wynosi 154.
Przewidywana szacunkowa ilość posiłków wydawanych dziennie w szkołach podstawowych wynosi 240.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków w dwóch lokalach użytkowych (kuchniach wraz z zapleczem) znajdujących się w szkołach w Dzikowcu i Lipnicy. Zamawiający nie dopuszcza przygotowania posiłków tylko w jednym lokalu użytkowym.
3. 1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu i wydaniu posiłku:
a) dla uczniów szkół: jednodaniowego gorącego posiłku wraz z kompotem;
b) dla dzieci w przedszkolach: śniadania, obiad dwudaniowy, kompot, 3.2. Jednodaniowy gorący posiłek będzie podawany w formule: 2 razy w tygodniu zupa i 3 razy tygodniu drugie danie.
3.3.Pod pojęciem posiłku gorącego jednodaniowego rozumie się:
a) zupę z wkładką mięsną podaną z pieczywem, kompot/woda,
b) danie bezmięsne np.: pierogi, ryba, naleśniki,
c) danie mięsne: mięso z dodatkiem ziemniaków, kasz, ryżu - gramatura min. 400 g, podawane z surówką warzywną i kompotem/wodą
3.4. Pod pojęciem posiłku dwudaniowego rozumie się:
a) zupę z wkładką mięsną podaną z pieczywem oraz kompot/woda.
b) danie bezmięsne np. pierogi, ryba, naleśniki, lub danie mięsne: mięso z dodatkiem np. ziemniaków, kasz, ryżu, nasion strączkowych) podawane wraz surówką warzywną i kompot/woda.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydania posiłków o podwyższonym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
5. Przy planowaniu posiłków Wykonawca musi uwzględniać zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym, w poszczególnych grupach wiekowych oraz brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci z klas 0-3 szkół podstawowych oraz dzieci z klas 4-8 szkół podstawowych i oddziałów przedszkolnych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania instrukcji HACCP w lokalach użytkowych oraz uzyskania zgody właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na przygotowanie, ugotowanie
i wydanie posiłków.
7. Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia
26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowne w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
8. Podstawowymi przyprawami używanymi do sporządzania posiłków powinny być m.in.: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, cukier oraz inne składniki np. śmietana. Wykonawca nie powinien przygotowywać posiłków z półproduktów.
9. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem następujących zaleceń dotyczących: wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń), personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie), cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków), jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników

pokarmowych zapewniających różnorodność diety) jak również zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz.1154),
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego:
11. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu. Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
12. Zamawiający dopuszcza maksymalnie 3 reklamacje w ciągu okresu obowiązywania umowy.
Kolejna – czwarta reklamacja będzie skutkować odstąpieniem od umowy z winy WYKONAWCY.
13. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno– epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Zamawiający będzie płacił wykonawcy całkowitą cenę posiłku na którą składa się cena wsadu do kotła i cena przygotowania posiłku.
15. Cena obiadu musi być rozbita na wsad do kotła i koszt przygotowania.
16. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z 10-dniowym jadłospisem, przedstawionym przez Wykonawcę Zamawiającemu i Dyrektorom szkół z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.
17. Za wykonane usługi przygotowywania i ugotowania gorących posiłków strony rozliczać się będą za pomocą faktur wystawionych przez Wykonawcę. Nabywcą będzie Gmina Dzikowiec, odbiorcami poszczególne szkoły.
18. Rozliczenia za wykonanie usługi dokonywane będą przez strony w okresach miesięcznych – za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto za jeden posiłek oraz liczby dostarczonych posiłków w oparciu o ewidencję dostarczonych posiłków oraz
o potwierdzone przez dyrektorów szkół wykazy uczniów objętych dożywianiem. Wykazy uczniów będą stanowiły podstawę wystawiania i rozliczania faktur.
19. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia faktury wraz z załącznikami, o których mowa w pkt 18 do 5. dnia kolejnego miesiąca po miesiącu, w którym wykonano usługę.
20. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia przygotowujące posiłki
i zajmujące się ich wydawaniem, muszą posiadać aktualne badania lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
21. Dzienna ilość posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w trakcie realizacji umowy, w zależności od dziennej frekwencji uczniów zgłaszanej przez dyrektorów szkół. Liczba posiłków dziennie może nie osiągać prognozowanej w dokumentacji przetargowej minimalnej ilości. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.
22. Posiłki muszą być urozmaicone, przygotowywane z pełnowartościowych produktów żywnościowych spełniających normy jakościowe produktów spożywczych nabytych
w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi
i higienicznymi.
23. 1. Wykonawca winien przedstawić w ofercie cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz upusty, których Wykonawca zamierza udzielić.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 798720,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 798720,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 798720,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): "GADO" Marcin Kosek i Robert Wilk Spółka cywilna

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: "GADO" Marcin Kosek i Robert Wilk Spółka cywilna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8141696870

7.3.4) Miejscowość: Lipnica

7.3.5) Kod pocztowy: 36-123

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-04-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 798720,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2025-12-31