

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowanie posiłków dla dzieci ZPO oraz podopiecznych MOPS w Chociwlu z uwzględnieniem najmu pomieszczeń szkoły (pomieszczenia kuchni) niezbędnych do realizacji usługi.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Chociwel

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 811685680

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Armii Krajowej 52

1.5.2.) Miejscowość: Chociwel

1.5.3.) Kod pocztowy: 73-120

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL428 - Szczeciński

1.5.7.) Numer telefonu: 915622001

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: urząd@chociwel.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
www.chociwel.pl

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie posiłków dla dzieci ZPO oraz podopiecznych MOPS w Chociwlu z uwzględnieniem najmu pomieszczeń szkoły (pomieszczenia kuchni) niezbędnych do realizacji usługi.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-383b9fe7-970e-42f4-9c52-312a8710fac1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00096805

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00069826/12/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowanie posiłków dla dzieci ZPO w Chociwlu oraz podopiecznych MOPS w Chociwlu z uwzględnieniem pomieszczeń szkoły niezbędnych do realizacji usługi (pomieszczeń kuchni).

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:
Nie

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZPU.TP.271.2.12.2024.IJ

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

6. Zalecane przez Zamawiającego posiłki to:

1) śniadanie dla przedszkolaków i oddziałów zerowych: produkty mleczne (zupa mleczna, owsianka, kasza manna z sokiem, płatki), mlekopochodne, pieczywo, masło, dodatki m. in. wędliny, pasty jajeczne, twarożki, ser żółty, jajka; świeże warzywa, dżem; kielbaski na ciepło, jajecznica, herbata, kakao;

2) obiad dwudaniowy:

a) I danie: zupa + 2 kromki chleba lub bułka; w trakcie tygodnia dożywiani otrzymają 5 rodzajów zup;

b) II danie: ziemniaki, kasza, ryż, makaron; mięso, ryba; surówki, jarzyny; minimum raz w tygodniu (piątek) należy podawać danie bezmięsne, minimum trzy razy w tygodniu danie mięsne; potrawy nie mogą powtarzać się w okresie 10 dni; do dań mięsnych nie zalicza się wątróbki, kaszanki, bigosu; dania bezmięsne to np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane (w każdym tygodniu inne danie) oraz danie z rybą lub jajkiem sadzonym (w piątek); do posiłków drugo-daniowych mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane; w tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć; do posiłków drugodaniowych obowiązkowo należy podawać kompot.

7. Każdy obiad będzie składał się z przynajmniej jednego gorącego dania.

8. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zamienne posiłki dla dzieci z alergiami żywieniowymi typu alergia na gluten bądź skaza białkowa zgłoszonymi oficjalnie przez rodziców lub opiekunów dzieci.

9. Dla uczniów Szkoły Podstawowej oraz dla osób dorosłych objętych pomocą MGOPS, wartość energetyczna całego posiłku (obiad dwudaniowy) nie może być mniejsza niż 960 kcal, tj. 40% całodziennego zapotrzebowania energetycznego przyjętego średnio dla dzieci szkolnych i osoby dorosłej (2400 kcal). Gramatura poszczególnych produktów:

1) zupa nie mniej niż 400g;

2) mięso nie mniej niż 80g;

3) ziemniaki nie mniej niż 350g;

4) ryż, kasza nie mniej niż 40g;

5) makaron nie mniej niż 60g;

6) warzywa nie mniej niż 250g;

7) dania bezmięsne – pierogi, makaron z sosem, placki, naleśniki, kopytka, kluski śląskie itp. nie mniej niż 300g.

10. Dla dzieci w wieku przedszkolnym i oddziałów zerowych wartość energetyczna całego posiłku (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) nie może być mniejsza niż 1000 kcal, tj. 75 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego przyjętego średnio dla dzieci szkolnych (1500 kcal). Gramatura poszczególnych produktów:

1) zupa nie mniej niż 300g;

2) mięso nie mniej niż 60g;

3) ziemniaki nie mniej niż 250g;

4) kasza, ryż nie mniej niż 35g;

5) makaron nie mniej niż 60g;

6) warzywa nie mniej niż 150g;

7) dania bezmięsne – pierogi, makaron z sosem, placki, naleśniki, kopytka, kluski śląskie itp. nie mniej niż 250g.

11. Wykonawca decydując się na podanie dań typu pierogi, kopytka, kluski śląskie, bigos czy fasolka po bretońsku, zobowiązany jest cały proces produkcyjny wykonać osobiście. Nie dopuszcza się stosowania gotowych dań.

12. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

13. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

14. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji, dostawy i wydawania posiłków

z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

15. Przygotowywanie i wydawanie posiłków ma być realizowane w dni objęte nauką szkolną/przedszkolną od poniedziałku do piątku w czasie trwania roku szkolnego, tj. z wyłączeniem podczas przerw w nauce (przerwa wakacyjna oraz przerwy świąteczne itp.), od dnia 02 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.

Wykonawca będzie dostarczał miesięczny jadłospis do Dyrektora ZPO w Chociwlu, a codzienny jadłospis będzie wywieszany w miejscu wydawania posiłków. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresie 10 dni.

16. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej 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., poz. 1448), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności oraz 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. z 2016 r. poz. 1154).

17. Przewożenie artykułów żywnościowych służących przygotowaniu posiłku musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP. System HACCP gwarantuje najwyższe standardy żywności, a tym samym zachowanie wysokiej jakości transportowanych produktów. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw produktów do przygotowania posiłku oraz ich wydawania.

18. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki gotowe do wydania w pomieszczeniach kuchni, która zostanie mu wynajęta umową najmu. Zamawiający wymaga od Wykonawcy pokrycia kosztu wynajmu pomieszczeń kuchennych wraz z pomieszczeniami pomocniczymi oraz urządzeniami i wyposażeniem w wysokości: 951,53 zł brutto (słownie: dziewięćset pięćdziesiąt jeden 53/100 złotych) oraz innych kosztów wskazanych w umowie najmu, której wzór stanowi załącznik nr 6 do niniejszej SWZ.

19. Miejsce i godziny wydawania posiłków w szkołach zostaną ustalone przez Wykonawcę z dyrekcją szkoły.

20. Obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywnościowych spoczywa na Wykonawcy w miejscu, w którym potrawy zostały wyprodukowane. Pobrane próbki potraw są udostępniane na żądanie Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

21. Z Wykonawcą, który zostanie wyłoniony w przetargu, zostanie podpisane porozumienie dotyczące sposobu korzystania z punktu wydawania posiłków. Porozumienie zostanie podpisane pomiędzy Wykonawcą a dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z podawania posiłków w przypadku gdy te okażą się być złej jakości i kaloryczności. W takim przypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do wydania posiłku dobrej jakości i zgodnego z normami, w tym samym dniu.

23. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Chociwlu oraz Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Chociwlu.

24. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany będzie do przyjmowania zgłoszeń o nieobecności dzieci szkolnych, przedszkolnych i podopiecznych MGOPS. Przyjmowanie zgłoszeń będzie możliwe do godziny 7:00 w dniu którego dotyczy nieobecność, a w konsekwencji nieobecności osoby korzystające z posiłków nie zostaną obciążone finansowo.

25. O sposobie przekazywania zgłoszeń o których mowa powyżej Wykonawca powiadomi zamawiającego, Dyrektora Szkoły, oraz MGOPS, oraz przekaże sposób kontaktu, numer telefonu bądź inne źródło przekazywania informacji o nieobecności.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 0 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 709915,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 709915,40 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Polska Fundacja Turystyczna

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 0001057574

7.3.3) Ulica: Jaszczurówki 19E

7.3.4) Miejscowość: Zakopane

7.3.5) Kod pocztowy: 34-500

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-01-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 709915,40 PLN

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