

Ogłoszenie o wykonaniu umowy
Dostawy
Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkół na terenie Gminy Radziłów w 2024 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: GMINA RADZIŁÓW
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 450669737
- 1.4.) Adres zamawiającego
- 1.4.1.) Ulica: pl. 500-lecia 14
- 1.4.2.) Miejscowość: Radziłów
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 19-213
- 1.4.4.) Województwo: podlaskie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL843 - Suwalski
- 1.4.7.) Numer telefonu: 86 273 71 10
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@gminaradzilow.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.radzilow.pl
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-62abcd0-8d0a-11ee-9fb5-3edbb70f45bd
- 2.2.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00016433
- 2.3.) Wersja ogłoszenia: 01
- 2.4.) Data ogłoszenia: 2025-01-09

SEKCJA III – PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

3.1.) Charakter zamówienia:

Zamówienie klasyczne - od 130 000 zł, ale o wartości mniejszej niż progi unijne

3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak

3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2023/BZP 00515349

3.3.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:

Nie

3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

3.6.) Rodzaj zamówienia:

Dostawy

3.7.) Nazwa zamówienia:

Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkół na terenie Gminy Radziłów w 2024 roku

3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz dostarczenie posiłków w ramach wieloletniego programu „Posiłek

w szkole i domu” podopiecznym ośrodka, osobom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie decyzji administracyjnych wydawanych przez kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Radziłowie zgodnie z przepisami ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 r. (Dz. U z 2023 r. poz. 901 z późn. zm.), do czterech punktów wydawania posiłków tj.

- 1) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Radziłowie, ul. Szkolna 1, 19-213 Radziłów – 2 punkty wydawania posiłków,
- 2) Szkoła Podstawowa w Słuczu, Słucz 114, 19-213 Radziłów,
- 3) Szkoła Podstawowa w Klimaszewnicy, Klimaszewnica 41, 19-213 Radziłów.

3.2. Ilość zamawianych posiłków dziennie (obiadów) szacuje się średnio, w okresie od 3 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r. dla punktów:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Radziłowie - ok. 95 obiadów,
- Szkoła Podstawowa w Słuczu - ok. 16 obiadów,
- Szkoła Podstawowa w Klimaszewnicy – ok. 42 obiady.

Razem szacunkowa ilość posiłków dziennie ok. 153 obiadów przez 174 dni.

Ogółem - 26 622 posiłków.

3.3. Zamówienie przewiduje przygotowanie i wydawanie około 153 porcji/zestawów posiłków dziennie w trakcie roku 2024 za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych (sobót, niedziel, świąt, wakacji, ferii oraz dni, kiedy zawieszono są zajęcia). Przewiduje się, że w czasie realizacji zamówienia od 03.01.2024 r. do 31.12.2024 r. wydanych zostanie około 26622 posiłków. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczniów w szkołach, przy czym nie mniejsza niż 30 posiłków dziennie. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.

3.4. Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego – obiad podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczyć 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Obiad ma spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z rozporządzenia 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.

Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:

- 1) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml
- 2) drugie danie - w tym:
 - Ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g
 - Mięso lub ryba – 80g
 - surówki lub jarzyny gotowane – 100g
 - naleśniki lub pierogi – 200g
- 3) sok 200 ml

Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego.

Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.

W skład posiłku powinny również wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.

3.5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C.

3.6. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Dostarczane soki powinny być zróżnicowane.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem. Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeśli nie będzie on spełniał wyżej wskazanych wymagań.

3.7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).

3.8. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.

3.9. Dostarczenie posiłków do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:20 do godz. 11:00. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatkowo, nieodpłatnie pełną porcję obiadową dla każdego punktu wydawania posiłków z przeznaczeniem do celów kontrolnych.

3.10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

3.11. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej.

3.12. Ilość zamawianych obiadów na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorami szkół. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.

3.13. Warunki dotyczące zatrudnienia:

1) Zamawiający wymaga w trakcie realizacji zamówienia, zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności polegających na:

a) przygotowywanie posiłków

b) transport posiłków.

2) Sposób dokumentowania zatrudnienia osób wykonujących czynności określone w pkt 1), uprawnienia w zakresie kontroli spełnienia wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań określone są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.

3.9.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2023-12-29

4.2.) Okres realizacji zamówienia:

od 2024-01-03 do 2024-12-31

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): Przedsiębiorstwo Handlowo - Usługowe Danielewski Krzysztof Danielewski

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 450007350

4.3.3.) Ulica: ul. Łomżyńska 1

4.3.4.) Miejscowość: Radziłów

4.3.5.) Kod pocztowy: 19-213

4.3.6.) Województwo: podlaskie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 304821,90 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania zamieszczonego w BZP lub numer ogłoszenia o udzieleniu zamówienia opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej: 2024/BZP 00001856/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2024-12-31

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Tak

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 0

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 232102,95 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy