

**Ogłoszenie o wykonaniu umowy
Usługi**

„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórze w roku szkolnym 2024/2025”.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: Gmina Podedwórze

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 030237658

1.4) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Podedwórze

1.4.2.) Miejscowość: Podedwórze

1.4.3.) Kod pocztowy: 21-222

1.4.4.) Województwo: lubelskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL811 - Bialski

1.4.7.) Numer telefonu: 833795031

1.4.8.) Numer faksu: 833795008

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: ug@podedworze.pl

1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.gmina-podedworze.pl/>

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

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3833f4a8-5a0b-4a0f-b246-2b015b1bab64

2.2.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00362862

2.3.) Wersja ogłoszenia: 01

2.4.) Data ogłoszenia: 2025-08-06

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: 2024/BZP 00423723

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:

Usługi

3.7.) Nazwa zamówienia:

„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórze w roku szkolnym 2024/2025”.

3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz w roku szkolnym 2024/2025, który obejmuje:

- jednodaniowy obiad w formie drugiego dania dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórz w dni nauki szkolnej od dnia 03.09.2024 r. do dnia 26.06.2025 r. (10 miesięcy)
- jednodaniowy obiad w formie drugiego dania dla uczniów Przedszkola Samorządowego w Podedwórz w dni nauki szkolnej i Przedszkola od dnia 03.09.2024 r. do dnia 31.07.2025 r. (11 miesięcy)
- śniadanie dla uczniów Przedszkola Samorządowego w Podedwórz w dni nauki szkolnej i Przedszkola od dnia 03.09.2024 r. do dnia 31.07.2025r. (11 miesięcy).

Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. 2023 poz.1211) Dodatkowe dni wolne dla uczniów zostaną podane do wiadomości Wykonawcy.

3.4.2. Szacunkowa ilość przygotowywanych i dostarczonych ciepłych jednodaniowych posiłków w formie drugiego dania dziennie wynosi:

- obiad dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórz – 50 szt.
- obiad dla uczniów Przedszkola Samorządowego w Podedwórz - 39 szt.
- śniadanie dla uczniów Przedszkola Samorządowego w Podedwórz - 39 szt.

3.4.3. Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w okresie obowiązywania umowy może ulec zmianie - stosownie do ilości żywionych. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznej przez Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz lub osobę przez niego upoważnioną najpóźniej do godziny 8.00 w dniu świadczenia usługi. Wykonawca jest zobowiązany do podania danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz. Z racji zmniejszenia liczby wydanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Wykonawca gwarantuje niezmiennosć ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy.

3.4.4. W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- Przygotowania posiłków spełniających 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 (Dz. U. 2016 poz.1154)
- Przygotowywania posiłków dobrej jakości z surowców świeżych, najwyższej 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.
- Przygotowania posiłków obiadowych jednodaniowych w postaci drugiego dania dla dzieci i młodzieży. Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć ciepły posiłek złożony z mięsa/ryby z surówką lub gotowanymi warzywami oraz dodatku ziemiennię: ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane, itp. Danie mięsne powinno zawierać „sztukę mięsa na osobę”, a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Dostarczanie posiłków obiadowych minimum 3x w tygodniu posiłki typu drugie danie mięsne z surówką (raz na 2. tygodnie ryba); 2x w tygodniu danie jarskie lub półmięsne. Posiłki powinny być urozmaicone, ciepłe o temperaturze + 630C, temperatura sałatek, surówek, soków poniżej +40C.
- Przygotowania posiłków w formie śniadania dla dzieci z przedszkola 5x w tygodniu w dni nauki szkolnej i Przedszkola. Pod pojęciem śniadania rozumie się przygotowanie kanapek z pełnowartościowego pieczywa, wysokiej jakości wędliną, sezonowymi warzywami, serami, itp. Dopuszcza się przygotowanie zup mlecznych. W przypadku, kiedy śniadanie stanowić będzie zupa mleczna, dodatkowo należy dołączyć słodką bułkę.
- Dostarczania posiłków do budynku szkoły przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach ustalonych pomiędzy Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych, a Wykonawcą.

Orientacyjne pory dostarczania posiłków:

- Śniadanie dla dzieci z przedszkola- 9.00;
- Obiad dla dzieci z przedszkola i szkoły podstawowej- w godzinach 11.00-12.00.

W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;

- Dostarczania posiłków własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- Wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
- Uwzględniania diet specjalistycznych z powodów medycznych.
- Przedkładania wymaganego jadłospisu dla Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych z określeniem składu posiłków oraz alergenów w czwartek w tygodniu poprzedzającym wydawanie posiłków. Posiłki przygotowywane będą w tzw. cyklach dwutygodniowych;
- Ponoszenia kosztów załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych;
- Przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponoszenia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.

3.4.5 Wykonawca w ramach wykonywanej usługi może zaoferować wydanie przygotowanych posiłków uczniom Zespołu

Placówek Oświatowych w Podedwórz.

UWAGA:

Wydawanie posiłków jest jednym z kryteriów oceny ofert opisanym w rozdz. 16 niniejszej SWZ

3.4.6 Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:

1. kaloryczności każdego dania obiadowego nie mniejsza niż 700 kcal. i gramaturze:

a) danie obiadowe mięsne gramatura nie mniej niż 300 gram (oddział przedszkolny) i 400g (szkoła podstawowa). W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- Ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 120g- oddział przedszkolny i nie mniej niż 150g- szkoła podstawowa. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny);
- Mięso, sosy mięsne lub ryba nie mniej niż 90g- oddział przedszkolny i nie mniej niż 120g- szkoła podstawowa; waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki; w przypadku ryb- ryba bez ości lub filet.

• Sosy mięsne

• Surówka nie mniej niż 120 g oddział przedszkolny i szkoła podstawowa

b) Dania jarskie i półmięsne nie mniej niż 300 gram (oddział przedszkolny) i 400g (szkoła podstawowa).

Pod pojęciem dania jarskie lub półmięsne rozumie się: Pierogi - 300g-400g

- Pyzy - 300g-400g (przedszkole/szkoła podstawowa);
- Kopytka - 300g-400g (przedszkole/szkoła podstawowa);
- Spaghetti: makaron - 250g, sos - 150g/ (przedszkole/szkoła podstawowa);
- Makaron z serem /makaron - 200g, ser - 70g/ (przedszkole/szkoła podstawowa);
- Naleśnik 3 szt. – 220/250g, śmietana – 40/50g (przedszkole/szkoła podstawowa);
- Pieczywo - 100g-120g (przedszkole/szkoła podstawowa).

c) Kompot/sok- 200 ml oddział przedszkolny i szkoła podstawowa

3.4.7 Wymagane parametry dla jednej porcji śniadania dla dzieci z przedszkola:

a) Kanapki lub bułki z dodatkami: gramatura 160g i kaloryczność 400kcal

a) Kanapki w zależności od rodzaju obiadu: z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną wysokiej jakości, szynką, kielbasą, sezonowe warzywa oraz naprzemiennie zupa mleczna, kielbaski na gorąco, parówki wysokiej jakości.

b) Gramatury poszczególnych komponentów minimum:

- a. bułka 30-40g,
- b. masło 6g,
- c. twarożek 40g,
- d. ser żółty 15-20g,
- e. mleko 100-150g,
- f. wędlina 20-40g,
- g. pomidor 20-40g,
- h. ogórek 10-15g,
- i. papryka czerwona 10-15g.
- j. Zupa mleczna 250 ml

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: 2024-08-26

4.2.) Okres realizacji zamówienia:
do 2025-07-31

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): AGHIIH Paweł Kępa

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9462536254

4.3.4.) Miejscowość: Krężnica Jara 21

4.3.5.) Kod pocztowy: 20-515

4.3.6.) Województwo: lubelskie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 191595,60 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 00472270/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2025-07-31

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: 140477,83 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

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

nie dotyczy