

Nr sprawy: SPBB.261.1.2024

Białe Błota, dnia 15.07.2024 r.

Dotyczy postępowania pn.:

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych oraz oddziałów przedszkolnych na terenie Gminy Białe Błota w roku szkolnym 2024/2025

ZAWIADOMIENIE O ODRZUCENIU OFERT ORAZ UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA

Zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, zwanej dalej ustawą Pzp), Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Mariana Rejewskiego w Białych Błotach, zawiadamia o:

I. Odrzuceniu ofert:

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym (na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp), dokonano odrzucenia:

- 1) Oferty nr 1 złożonej przez Wykonawcę **P.W. Krzysztof Lewandowski**, ul. Janusza Korczaka 7/81, 85-319 Bydgoszcz

Uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia ww. oferty:

1. faktyczne:

Oferta nr 1 jest niezgodna z warunkami zamówienia, tj. z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający w pkt 7 i 23 OPZ wymagał, żeby posiłki spełniały określone warunki jakościowe, natomiast przedstawione przykładowe zestawy obiadowe, są niezgodne z treścią SWZ, w szczególności:

- a) Zamawiający wymagał, aby jadłospis był „...urozmaicony, zbilansowany, różnorodny...”, natomiast Wykonawca wskazał:
 - we wszystkich zestawach kompot z jabłek;
 - w zestawie obiadowym nr 2 i 5, surówkę z kapusty pekińskiej (o tym samym składzie);
 - w zestawie obiadowym nr 17 i 19, surówkę z białej kapusty (o tym samym składzie);
 - w zestawie nr 7, na pierwsze danie - zupę ogórkową, a w drugim daniu - sałatkę z ogórka kiszzonego.

- b) Zamawiający zastrzegł, żeby kasza, ryż, ziemniaki, kopytka i in. – podawane były naprzemiennie, natomiast Wykonawca w 15 zestawach (dot. drugiego dania) na 20 przedstawionych zestawów, wymienia ziemniaki;
- c) Zamawiający wymagał, żeby waga mięsa lub ryby (w drugim daniu) po ugotowaniu lub usmażeniu, nie licząc ewentualnej panierki, wynosiła dla oddziału przedszkolnego – min. 80 g, a dla szkoły podstawowej – min. 100 g. Wykonawca w formularzu cenowym miał podać wagę poszczególnych składników przed obróbką, ponieważ mięso podczas obróbki termicznej traci około 20% objętości, dlatego Wykonawca powinien uwzględnić wyższą gramaturę. Natomiast Wykonawca nie zwiększył gramatury mięsa przed obróbką i podaje w formularzu cenowym wagę mięsa za niską, tj. 80g – dla oddziału przedszkolnego i 100 g – dla szkoły podstawowej (w przeliczeniu na 1 porcję), w szczególności w zestawach obiadowych nr: 1, 2, 4, 7, 9, 11, 12, 14, 16, 17, 19.
- d) Zamawiający wymagał, aby gramatura jednej porcji surówki/sałatki/warzyw z wody/owocu wynosiła nie mniej niż 120 g, jednak Wykonawca przedstawia w formularzu cenowym mniejszą gramaturę (czyli na 10 porcji mniej niż 1200 g):
 - dla oddziału przedszkolnego – w zestawach nr: 2, 6, 10, 14, 17, 20
 - dla oddziału przedszkolnego oraz szkoły podstawowej – w zestawach nr: 5, 7, 12, 15;
- e) Zamawiający zezwolił na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni roboczych, natomiast Wykonawca wymienia zupełną ogórkową (o tym samym składzie) w zestawie nr 7 i 14 czyli po 7 dniach roboczych;
- f) Zamawiający wymagał, aby codziennie w drugim daniu znajdowała się porcja warzyw lub surówek. Natomiast Wykonawca w zestawie nr 16 nie wykazał składników potrzebnych do przygotowania surówki.

Ponadto Wykonawca nie wycenił we wszystkich zestawach obiadowych (dot. pierwszego dania) pozycji pn. *przyprawy*.

W konsekwencji, Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę, na podstawie :

- art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp

2. prawne:

- zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść

jest niezgodna z warunkami zamówienia.

2) Oferty nr 3 złożonej przez Wykonawcę **Fundacja Pro Omnis**, ul. Jerzego Rupniewskiego 11, 85-796 Bydgoszcz

Uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia ww. oferty:

1. faktyczne:

Oferta nr 3 nie spełnia wymagań jakościowych, które Wykonawca wskazał w opisie przedmiotu zamówienia, w szczególności:

- a) Zamawiający wymagał, aby jadłospis był „...urozmaicony, zbilansowany, różnorodny...”, natomiast Wykonawca wskazał:
 - w każdym zestawie obiadowym ten sam kompot z owoców sezonowych (o tym samym składzie);
 - w zestawie nr 9, zarówno kompot oraz pierwsze danie z tych samych składników, tj. „owoce sezonowe (truskawki, wiśnie, porzeczki)”;
- b) Zamawiający wymagał, aby gramatura jednej porcji surówki/sałatki/warzyw z wody/owocu wynosiła nie mniej niż 120 g, jednak Wykonawca przedstawia :
 - w zestawach nr: 10, 19 i 20 - mniejszą gramaturę dla oddziału przedszkolnego (czyli na 10 porcji mniej niż 1200 g);
 - w zestawach nr: 1, 9, 16 – za małą gramaturę bananów/jabłek/brzoskwiń dla oddziału przedszkolnego i szkoły podstawowej, ponieważ wykazuje wagę tylko 150 g owocu (1 szt.) zamiast 10 szt. w każdym zestawie (min. 120 g /os. czyli na 10 porcji – min. 1200 g);
- c) Zamawiający wymagał, aby dla szkoły podstawowej na drugie danie podawać ziemniaki w ilości 150 g, co w przeliczeniu na 10 porcji stanowi min. 1500 g, a Wykonawca w zestawie nr 3 i 19 (dla szkoły podstawowej) wskazał odpowiednio 1375 g i 1250 g;
- d) Zamawiający zastrzegł, że „w przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze,..., itp. ...„surówki” nie wydaje się. Należy jednak ...uwzględnić min. 120 g warzyw (lub/ i owoców)”, natomiast:
 - w zestawie nr 11, tj. *Gulasz z łopatki wieprzowej...* - występuje mizeria z ogórków z jogurtem naturalnym;
 - w zestawach nr: 2 i 6 - Wykonawca nie wykazał wymaganych składników

tj. warzyw/owoców;

- e) Zamawiający zastrzegł, aby ograniczyć stosowanie tłuszczów zwierzęcych, natomiast Wykonawca często dodatkowo oprócz mięsa dodaje masło do zup (tj. w zestawach nr: 1, 2, 4, 5, 6, 11, 13, 15);
- f) Wykonawca dodaje do wszystkich kompotów cukier w ilości 100 g (na 10 porcji), co stanowi 10 g na 1 porcję napoju czyli na 200 ml (- Wykonawca proponuje taką ilość napoju), natomiast Zamawiający zastrzegł, aby napoje zawierały „nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia”.

W konsekwencji, Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę, na podstawie :

- art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp

2. prawne:

- zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

W związku z dokonaniem ww. czynności, Zamawiający działając na podstawie art. 260 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), zawiadamia, że ww. postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego zostało unieważnione.

Uzasadnienie faktyczne i prawne unieważnienia:

1. faktyczne:

Cena najkorzystniejszej oferty, która nie podlega odrzuceniu, przewyższa kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2. prawne:

art. 255 pkt 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) - Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Danuta Ferenstain