

## Ogłoszenie o wyniku postępowania

### Dostawy

Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w pierwszym półroczu roku 2022

#### SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

##### 1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) **Nazwa zamawiającego:** Szkoła Podstawowa nr 3 im.gen.Mariusza Zaruskiego

1.4) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 490573510

##### 1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) **Ulica:** Mieczysława Karłowicza 6

1.5.2.) **Miejscowość:** Zakopane

1.5.3.) **Kod pocztowy:** 34-500

1.5.4.) **Województwo:** małopolskie

1.5.5.) **Kraj:** Polska

1.5.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL219 - Nowotarski

1.5.7.) **Numer telefonu:** 182015633

1.5.9.) **Adres poczty elektronicznej:** sp3zakopane@gmail.com

1.5.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.sp3zakopane.pl

##### 1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

1.7.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

#### 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:

Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w pierwszym półroczu roku 2022

2.4.) **Identyfikator postępowania:** ocds-148610-af420b62-737d-11ec-83b1-bea871b78b5b

2.5.) **Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00043371/01

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2022-02-01 12:55

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

**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:** 2022/BZP 00013488/01

### **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:** SP.271.01.22

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 147840,00 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.

2. Zamawiający planuje, że w okresie od 1 lutego 2022 do 23 czerwca 2022 dziennie należy dostarczyć 140 obiadów.

2.1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

2.2. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 13 440, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

2.3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.

3. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 1 lutego 2022, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – do godz.: 10.30,

4. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

5. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z

późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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).

7. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
- drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g; mięso-ryba nie mniej niż w przedziale 150 g - 180 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.), surówka nie mniej niż 150 g – 180 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
- kompot: pojemność nie mniej niż 200 ml, bez dodatku cukru,
- deser: np. owoc, jogurt. Zamawiający dopuszcza jako deser: owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a co najmniej raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie 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)
- Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, powinny być wyraziste w smaku
- ważna jest estetyka potraw i posiłków
- Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bemy nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.

16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).

17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

19. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
- 55322000-3 Usługi gotowania posiłków,
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania 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:** 2

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 2

**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: 133862,40 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 173376,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 133862,40 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: Nie
- 7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Szałas na Polanie Tomasz Wiatr
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7361576848
- 7.3.3) Ulica: Za Torem 21D
- 7.3.4) Miejscowość: Poronin
- 7.3.5) Kod pocztowy: 34-520
- 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: 2022-02-01
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 133862,40 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
do 2022-06-23