

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w okresie od
dnia zawarcia umowy
do dnia 25 czerwca 2026 roku”**

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: 18 201 56 33

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp3zakopane.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.sp3zakopane.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-4caaf79e-dea7-42b4-a89c-9ab12f96bd43>

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 okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 25 czerwca 2026 roku”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4caaf79e-dea7-42b4-a89c-9ab12f96bd43

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00620144

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-23

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: 2025/BZP 00573261

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: SP3.271.3.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 306000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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 07 stycznia 2026 r. do 25 czerwca 2026 r. dziennie należy dostarczyć 180 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 18 360 sztuk, 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 07 stycznia 2026 r., 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 Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - a) zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
 - b) 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;
 - c) kompot: pojemność nie mniej niż 200 ml, bez dodatku cukru,
 - d) deser: np. owoc, jogurt. Zamawiający dopuszcza jako deser: owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy).
- 8.1. Ograniczenia kaloryczności posiłków:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z określonymi normami kalorycznymi, aby zapewnić zdrowe i zbilansowane żywienie dla uczniów.
 - 2) Zabrania się przekraczania określonej kaloryczności posiłków, ponieważ może to być niezdrowe dla dzieci. Maksymalne dopuszczalne kaloryczności to:
 - a) Zupa: nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, z dopuszczalnym przekroczeniem do 220 kcal.
 - b) Drugie danie: nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, z dopuszczalnym przekroczeniem do 770 kcal.
 - 3) W przypadku przekroczenia dopuszczalnej kaloryczności, Wykonawca zostanie zobowiązany do dostosowania posiłków do wyznaczonych norm kalorycznych.
9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - e) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - f) 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),
 - g) 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,
 - h) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - i) 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)

j) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, powinny być wyraziste w smaku

k) ważna jest estetyka potraw i posiłków

l) 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 bębny 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, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

19. Cena jednostkowa posiłku obejmuje wszystkie elementy niezbędne do jego przygotowania, w tym wsad do kotła w kwocie 12,00 zł (koszt surowców).

20. Wykonawca zapewnia na własny koszt zgodne z prawem postępowanie ze wszystkimi odpadami powstającymi w związku ze świadczeniem usługi. Wykonawca posiada przez cały okres realizacji umowy ważną umowę z uprawnionym podmiotem na odbiór i zagospodarowanie właściwych strumieni odpadów. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedkłada w terminie 3 dni kopię tej umowy oraz dowody przekazania odpadów podmiotom uprawnionym.

21. Wykonawca segreguje i deponuje odpady powstające na terenie Zamawiającego zgodnie z regulaminem gminy. Wykonawca organizuje we własnym zakresie odbiór i zagospodarowanie strumieni nieobjętych gminnym systemem (w szczególności zużytych olejów i tłuszczów jadalnych) na podstawie umowy, o której mowa w pkt 19. Naruszenie obowiązków określonych w niniejszym punkcie stanowi nienależyte wykonanie umowy i podlega karom umownym przewidzianym w umowie.

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

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

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: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 300736,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 300736,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 300736,80 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: ul. 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: 2025-12-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 300736,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-06-25