

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

„Świadczenie usług cateringowych dla SP nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w okresie od dnia 01.02.2024 roku do dnia 20.06.2024 roku z możliwością skorzystania z prawa opcji”

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@gmail.com

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-128759a6-aa11-11ee-a681-52fe4aa7189e>

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 SP nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w okresie od dnia 01.02.2024 roku do dnia 20.06.2024 roku z możliwością skorzystania z prawa opcji”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-128759a6-aa11-11ee-a681-52fe4aa7189e

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00061059

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-01-23

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: 2024/BZP 00003479

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:** SP3.271.1.23.**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 329388,89 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 tj. obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.
2. Zamawiający planuje, że:
 - a) dziennie należy dostarczyć około 140 obiadów,
 - b) w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi w na początku lutego 2024 roku) a zakończenia na dzień 20 czerwca 2024 roku, należy dostarczyć około 11 060 sztuk posiłków.
 - c) w okresie korzystania przez Zamawiającego z prawa opcji (zgodnie z rozdziałem 2 pkt. 2.4 SWZ tj. od dnia 04 września 2024 roku do 19 grudnia 2024 roku, należy dostarczyć około 10 500 sztuk posiłków.
- 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 11 060 sztuk, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
- 2.3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.
- 2.4. Prawo Opcji:
 - a) Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia w ramach prawa opcji, o który mowa w art. 441 ust. 1 ustawy PZP.
 - b) Przedmiotem świadczenia w ramach prawa opcji jest zapewnienie identycznych usług jak opisane w pkt. 1 powyżej tj. przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku tj. obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, przez okres wskazany w rozdziale IV pkt. 2 SWZ.
 - c) Prawo opcji dla ww. okoliczności, realizowane będzie na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
 - d) Warunkiem uruchomienia zamówienia opcjonalnego jest przekazanie Wykonawcy przez Zamawiającego pisemnej informacji (zamówienia) o potrzebie skorzystania z prawa opcji najpóźniej w terminie do dnia 29 lipca 2024 roku.
 - e) Usługi świadczone w ramach prawa opcji muszą być świadczone zgodnie z wymaganiami opisanymi w OPZ (Załączniku nr 1 do umowy).
 - f) Do świadczenia usługi w ramach prawa opcji zastosowanie mają postanowienia określające warunki i sposób zapłaty wynagrodzenia, warunki świadczenia usługi oraz kar umownych.
 - g) Zamawiający nie ma obowiązku korzystać z prawa opcji.
 - h) Wykonawcy nie przysługuje prawo roszczeń z tytułu niewykorzystania prawa opcji lub jego pełnej wartości.
3. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy /jednak nie wcześniej niż dnia 01 lutego 2024 roku), 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 dostarczy 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
9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- b) 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),
- c) 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,
- d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- e) 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)
- f) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, powinny być wyraziste w smaku
- g) ważna jest estetyka potraw i posiłków
- h) 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, sztucce 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.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania 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: 164572,80 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 168112,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 164572,80 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: REGON 120283060
- 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: 2024-01-23
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 164572,80 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2024-06-20

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający w polu: „Wartość umowy/umowy ramowej **” wskazał wartość dla świadczenia gwarantowanego tj. od dnia 01 lutego 2024 roku do dnia 20 czerwca 2024 roku, bez uwzględnienia prawa opcji.
Zamawiający w polu: „Data końcowa okresu obowiązywania” wskazał datę dla zakończenia realizacji świadczenia gwarantowanego.