

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy**

„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 21 czerwca 2023 roku”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4 IM. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W ZAKOPANEM

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 490573526

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Janosówka 15B

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 18 26

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp4zakopane@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sp4zakopane.edupage.org/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c3d21e74-76e1-11ed-94da-6ae0fe5e7159>

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 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 21 czerwca 2023 roku”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c3d21e74-76e1-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00051603

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-01-23

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: 2022/BZP 00484124

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:** SP4.271.2.2022**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 214259,26 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Dostawy**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

2.2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć ok. 100 szt. obiadów,

- w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi w na początku stycznia 2023 roku) a zakończenia na dzień 21 czerwca 2023 roku, należy dostarczyć około 10 000 posiłków (tj. 100 dni nauki x 100 szt.).

2.2.1. 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. 2 powyżej tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem 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 2023 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 przysługują prawo roszczeń z tytułu niewykorzystania prawa opcji lub jego pełnej wartości.

2.3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

2.4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy do dnia 21 czerwca 2023 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11:20.

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

2.6. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

2.7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

2.8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

2.9. 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.

2.10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

2.10.1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

2.10.2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,

2.10.3. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:

a) powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

b) powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.

2.10.4. Przygotowując obiady należy stosować:

1. produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):

a. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli

wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,

c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,

d. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

2. warzywa:

a. surowe lub przetworzone,

b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,

c. w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,

d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,

e. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,

f. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;

3. owoce:

a. surowe lub przetworzone,

b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,

c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Dziennik Ustaw – 5 – Poz. 1256

d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,

e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;

4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:

a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,

b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,

c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia

5. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

6. mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

7. inne napoje:

a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródlana lub woda stołowa,

b. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, – bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych, – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

c. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,

8. inne produkty:

a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),

b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,

c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

2.11. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

2.12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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.

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

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania 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

6.1.3.) 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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 120000,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 142500,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 120000,00 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: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: VIP-CATERING-TEAM

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 492837030

7.3.3) Ulica: Droga na Wierch 13 a

7.3.4) Miejscowość: Zakopane

7.3.5) Kod pocztowy: 34-500

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: 2023-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 120000,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2023-06-21

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 21 czerwca 2023 roku.

2. Rozpoczęcie wykonania umowy w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji Zamawiający ustala na dzień 04 września 2023 roku, a zakończenia na dzień 22 grudnia 2023 roku.

3. Całkowita szacunkowa łączna wartość umowy wynosi: świadczenie gwarantowane (usługa realizowana do dnia 22 czerwca 2023 roku) 120 000,00 zł brutto, prawo opcji: 93 600,00 zł brutto, łącznie: 213 600,00 zł brutto, w tym należny

podatek VAT.