**Ogłoszenie o wyniku postępowania**
**Usługi**
**Świadczenie usług cateringowych - przygotowanie i dostawa obiadów do stołówki szkolnej w Sportowej Szkole Podstawowej w Supraślu**

## SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

**1.1.) Rola zamawiającego**
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Sportowa Szkoła Podstawowa im. Ferdynanda Mareckiego w Supraślu

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000263998

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Piłsudskiego 1

**1.5.2.) Miejscowość:** Supraśl

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 16-030

**1.5.4.) Województwo:** podlaskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL841 - Białostocki

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** spsuprasl@poczta.onet.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.z2s.edu.pl/bip

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**
https://suprasl.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html

**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 - przygotowanie i dostawa obiadów do stołówki szkolnej w Sportowej Szkole Podstawowej w Supraślu

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-bd8bb099-d5b8-11ec-9a86-f6f4c648a056

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00217013

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2022-06-21

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00161691/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych

**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 00161772/01

## 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 2 ustawy

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Numer referencyjny:** SP.260.1.2022

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

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostawie trzydaniowych posiłków w każdy dzień roboczy szkoły (Zamawiającego) z wyłączeniem ferii zimowych, świątecznych i dni wolnych od nauki w szkole w ilości około 220 porcji obiadowych dziennie. Łączna przewidywana liczba posiłków – 200 x liczba dni w okresie trwania umowy bez okresów w/w, tj. 220 obiadów x 175 dni żywieniowych = 38 500 obiadów.
3. Zamawiający przekaże wykonawcy, po podpisaniu umowy, harmonogram roku szkolnego.
4. Opis przedmiotu zamówienia zgodnie z Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV):
a) 55524000-9 – usługi dostawy posiłków do szkół,
b) 55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,
c) 55321000-6 – usługi przygotowania posiłków.
5. Zamawiający zastrzega, iż liczba posiłków podana wyżej jest liczbą aktualną na dzień ogłoszenia o zamówieniu publicznym i w trakcie roku szkolnego może ulegać zmianie – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość dostarczanych posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności od faktycznej ilości osób.
6. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej w Sportowej Szkole Podstawowej im. Ferdynanda Mareckiego w Supraślu, ul. J. Piłsudskiego 1, gorącego posiłku: obiadu składającego się z trzech dań, tj. zupy plus pieczywo, drugiego dania, trzecie – kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko, w okresie od 05.09.2022 r. do 21.06.2023 r.
7. Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
9. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży w wieku od 7 do 16 lat.
10. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania, a wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu jakiekolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
11. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16.00 dnia poprzedzającego realizację zamówienia. Zgłoszenie będzie dokonywane przez osobę upoważnioną za pomocą fax-u lub telefonicznie.
12. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia następnego po dniu podpisania umowy, nie wcześniej jednak niż od dnia 5 września 2022 r., w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - do godziny 10.45 do stołówki szkolnej znajdującego się w budynku szkoły przy ul. Piłsudskiego 1 w Supraślu.

13. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
14. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze składanymi Zamawiającemu i zaakceptowanymi przez Zamawiającego jadłospisami obejmującymi kolejne miesiące kalendarzowe.
15. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać, cyklicznie co miesiąc, projekt miesięcznego jadłospisu na co najmniej 7 dni roboczych przed dniem jego wprowadzenia. Jadłospis powinien zawierać podanie gramatury poszczególnych dań.
16. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt 14 powyżej, Zamawiający, w terminie 3 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SIWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz dostarczenia poprawionego jadłospisu w terminie określonym przez Zamawiającego.
17. W przypadku, gdy w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w pkt 15 zadnie 2 powyżej, wykonawca nie przedłoży jadłospisu lub przedłoży jadłospis niepoprawiony lub niepoprawiony zgodnie z uwagami Zamawiającego, Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo do odstąpienia od umowy zawartej z wykonawcą.
18. Uzgodniony i zaakceptowany przez Zamawiającego jadłospis Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu w terminie do trzech dni przed jego wprowadzeniem.
19. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody zamawiającego. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby zamawiającego przez pracownika

przywożącego posiłki.
20. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
1) pierwsze danie – zupa wraz z oddzielnie podawanym chlebem,
2) drugie danie:
a) winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, a jeden dzień może to być danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami lub jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.,
b) do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron,
c) wyklucza się podawanie następujących dań: wątróbka, kaszanka, parówki, jajka gotowane, śledź;
3) trzecie danie – kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko.
21. Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.
22. Wyklucza się możliwość wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM) np.: parówki, mortadele.
23. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
1) drugie danie: gramatura łączna min. 350 g,
2) zupa: ilość łączna minimum 250 ml plus pieczywo minimum ok. 50g;
3) kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko: ilość minimum 200 ml / 1 sztuka;
24. Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:
1) sztuka mięsa lub ryby – 100 g;
2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150 g;
3) surówki lub jarzyny – 100 g;
4) pierogi, naleśniki, krokiety itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.
20. Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie, a jeżeli wykonawca zaoferuje wyższą różnorodność (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert) – zgodnie z ofertą wykonawcy.
21. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
22. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
23. Do przygotowania posiłku wymagane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz.
24. Posiłki powinny być estetycznie zapakowane.
25. Wykonawca po zawarciu umowy poinformuje Zamawiającego o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków w szczególności mięsa i drobiu. Każda zmiana firmy zaopatrującej w produkty służące do przygotowania potraw powinna być zgłoszona Zamawiającemu. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu informacje o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków także w przypadku każdej zmiany dostawcy.
26. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
27. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
28. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
30. Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.
31. Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki, zwijki itp. - dania porcjowane, powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami / półkami. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
32. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki w szkole, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
33. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, ich odbiór i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.
34. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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:** 0

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

**6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem:** 252000 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 270900 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 252000 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:** Casablanca Catering sp. z o.o.,

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 5422779296

**7.3.3) Ulica:** Legionowa 10 lok. 209

**7.3.4) Miejscowość:** Białystok

**7.3.5) Kod pocztowy:** 15-099

**7.3.6.) Województwo:** podlaskie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

**7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?:** Nie

## SEKCJA VIII UMOWA

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2022-06-07

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 252000 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
Od 2022-09-05 do 2023-06-21