

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Przygotowywanie, dostawa i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej nr 2 oraz oddziałom V LO Mistrzostwa Sportowego
w Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Jastrzębiu-Zdroju**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 5 IM. JANA PAWŁA II

1.3.) Oddział zamawiającego: ZS5

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 273605680

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Staszica 10

1.5.2.) Miejscowość: Jastrzębie-Zdrój

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-330

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL227 - Rybnicki

1.5.7.) Numer telefonu: 507051420

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: poczta@zs5.jastrzebie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zs5.jastrzebie.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

www.zs5.jastrzebie.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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowywanie, dostawa i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej nr 2 oraz oddziałom V LO Mistrzostwa Sportowego
w Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Jastrzębiu-Zdroju

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-6f83091c-5e47-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00337881

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-12-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00316459/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie, dostawa i wydawanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej nr 2 oraz oddziałom V LO Mistrzostwa Sportowego w Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Jastrzębiu-Zdroju”

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: 2021/BZP 00319988/01

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: ZS5.260.2.2021

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

4.3.) Wartość zamówienia: 383368,06 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, dostawie i wydawaniu gorących posiłków jednodaniowych (drugie danie + kompot lub woda) w roku 2022 w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce, dla uczniów, dla których będą wydawane obiady.

2) Posiłki przygotowuje się zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach:

w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności 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. z 2016r. poz. 1154 z późn.zm.), normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

3) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.

4) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać co najmniej 4 razy dania mięsne-w tym może być raz ryba.

5) Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.

6) Za gorący posiłek Zamawiający uznaje świeży, nieodgrzewany posiłek. Niedopuszczalne jest podawanie posiłków odgrzewanych, przygotowanych poprzez przetworzenie półproduktów głęboko zamrożonych.

7) Gorące posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, winne posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę minimum + 600C.

8) Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem – samochód musi spełniać wymogi sanitarno- techniczne do przewozu żywności. Posiłki winny być przewożone w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Wykonawca zobowiązany jest dbać

o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

9) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego oznacza akceptację zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu

w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego.

10) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków poprzez dokonywanie degustacji próbek dań dostarczonych do szkoły. Uwagi i wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego nie zastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

11) Nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formie fastfood.

12) Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 2 tygodni następujących po sobie wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku.

13) Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza budynkiem szkoły.

14)Wydawanie posiłków odbywa się przez pracowników Wykonawcy i na koszt Wykonawcy. 15)Wykonawca powinien wydawać posiłki uczniom w czasie przerw międzylekcyjnych zgodnie z podanym przez szkołę harmonogramem.

16)Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości wyposażenia oraz pomieszczeń używanych w czasie wydawania posiłków.

17)Wykonawca, we własnym zakresie i na swój koszt zapewni obrusy, serwetki, niezbędne naczynia kuchenne i sztucce do spożywania i wydawania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.

18)Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztucców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych

0w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2015r. poz.594 z późn.zm.).

19)Odbiór brudnych naczyń i sztucców ze stołówki szkolnej odbywać się będzie po zakończonym posiłku. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, zgodnie

z zasadami i przepisami sanitarnymi określonymi w aktualnych przepisach sanitarnych

z wykorzystaniem urządzeń, sprzętu oraz środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w zbiorowym żywieniu.

20)Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych, wywóz odpadów komunalnych należy do Wykonawcy zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

21)W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł po wcześniejszym poinformowaniu Zamawiającego o zaistnieniu danej okoliczności.

22)Wykonawca obowiązany jest prowadzić ewidencje dożywianych uczniów w danym miesiącu.

23)Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla pozostałych uczniów i pracowników szkoły, przy czym decyzja o korzystaniu, lub nie, z usług będzie indywidualną sprawą w/w osób i uzależniona od ich indywidualnych preferencji możliwości.

24)Posiłki mają być takie same i cena posiłków ma być taka sama dla wszystkich. Wyjątek stanowią dzieci dożywiane z Ośrodka Pomocy Społecznej, dla których cena obiadu ustalana jest przez Miasto Jastrzębie-Zdrój.

25)Orientacyjna wielkość zamówienia wynosi 33 123 gorących posiłków przez 183 dni nauki .

Podane ilości posiłków są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszenia roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w zależności od liczby osób uprawnionych do objęcia dożywianiem.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

brak aktywnej skrzynki ePUAP

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 0

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 0 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 0 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 0 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie