Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Ustroniu Morskim w okresie od dnia 17 lutego 2025 roku do dnia 23 grudnia 2025 roku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA W USTRONIU MORSKIM

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 331079413

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Wojska Polskiego 8

1.5.2.) Miejscowość: Ustronie Morskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 78-111

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL426 - Koszaliński

1.5.7.) Numer telefonu: 943515528

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: szkola@ustronie-morskie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://zs.bip.ustronie-morskie.pl/bip

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-a800d2f1-9685-4d60-9807-2459cc374d58

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 im. Marii Konopnickiej w Ustroniu Morskim w okresie od dnia 17 lutego 2025 roku do dnia 23 grudnia 2025 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a800d2f1-9685-4d60-9807-2459cc374d58

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00130675

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-03-04

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00032193/01/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: 2025/BZP 00036749

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: SP.1.1.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 294911,11 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 jednodaniowego.
2.Zamawiający planuje, że:
a)dziennie należy dostarczyć około 182 obiadów,
b)w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi w na początku lutego 2025 roku) a zakończenia na dzień 23 grudnia 2025 roku, należy dostarczyć około 26.542 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 26.542 sztuk, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
2.3.Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 dnia poprzedzającego.

3.Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – do godz.: 11.00,

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 Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
8. 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 posiłek składający się z zupy oraz co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem – dwa razy z daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a co najmniej raz w tygodniu z daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką, 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), raz w tygodniu danie jarskie,

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, 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 7 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

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

11.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.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
13.Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (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. 14.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).
15.Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
16.Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem 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:

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: 4

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 318504 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 424672 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 318504 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: ADAMUS PHU PAWEŁ USIDUS

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: regon 320631827

7.3.3) Ulica: Szarych Szeregów

7.3.4) Miejscowość: Koszalin

7.3.5) Kod pocztowy: 75-130

7.3.6.) Województwo: zachodniopomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-02-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 318504 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-02-17 do 2025-12-23