**Ogłoszenie o wyniku postępowania**
**Usługi**
**Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie "Rolnictwo" w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu**

## SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

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

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000097844

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Studzieniec 30

**1.5.2.) Miejscowość:** Sierpc

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 09-200

**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL923 - Płocki

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@estudzieniec.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** http://www.zszstudzieniec.bip.org.pl/

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**
https://zsckrstudzieniec.ezamawiajacy.pl

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

**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:**
Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie "Rolnictwo" w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-1893f9f9-e707-4659-8c31-c9ee1463dc3b

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2025/BZP 00384109

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2025-08-21

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00062375/04/P

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

1.3.1 Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie "Rolnictwo" w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu - sukcesywna usługa cateringowa

**2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Tak

**2.12.) Nazwa projektu lub programu:**
Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 branżowych centrów umiejętności (BCU), realizujących koncepcję centrów

doskonałości zawodowej (CoVEs) na realizację projektu pn. Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie "Rolnictwo" w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu Wniosek numer: KPO/22/BCU/W/0039

**2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:** Tak

**2.14.) Numer ogłoszenia:** 2025/BZP 00365608

## 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:** ZSCKR.071/4/21/2025

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 130000,00 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna usługa cateringowa obejmująca przygotowanie, dostarczenie i obsługę cateringu dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach zadania pn. „Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie "Rolnictwo" w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu”.
2. Usługa cateringowa będzie obejmowała:
1) szkolenia (śniadanie, obiad, kolacja) w łącznym przeliczeniu na 540 osobodni;
2) szkolenia (serwis kawowy) w łącznym przeliczeniu na 540 osobodni;
3) konferencja jednodniowa na 150 osób (16 września 2025 r.);
4) spotkanie Rady BCU (obiad, serwis kawowy) w łącznym przeliczeniu na 80 osobodni (8 spotkań dla 10 osób);
3. Usługa cateringowa szkoleń obejmuje maksymalnie 540 osobodni, przy czym liczba uczestników szkoleń będzie wynosić od 10 do 40 osób dziennie, w zależności od szkolenia. Szkolenia będą odbywać się w cyklach 2-, 3- lub 4-dniowych.
4. Miejsca realizacji usługi: siedziba Branżowego Centrum Umiejętności w Studzieńcu, Studzieniec 30, 09-200 Sierpc. Wykonawca zapewni transport i serwis na miejscu szkolenia.
5. Usługa będzie realizowana sukcesywnie, zgodnie z harmonogramem szkoleń przekazywanym przez Zamawiającego z wyprzedzeniem (min. 3 dni roboczych przed każdym szkoleniem), w okresie od 19 sierpnia 2025 r. maksymalnie do 30 czerwca 2026 r.
6. Wymagania dodatkowe:
a) Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi i przepisami HACCP.
b) Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję właściwego inspektora sanitarnego dopuszczającą prowadzenie działalności gastronomicznej.
c) Usługa musi być świadczona z zachowaniem należytej staranności oraz wysokiej jakości produktów i obsługi.
d) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
• powinny być przygotowane ze świeżych i naturalnych składników,
• powinny być przygotowywane w dniu planowanego spożycia,
• przed przygotowaniem, w trakcie i po są przechowywane w odpowiednich warunkach.

7. Wymagania w zakresie dostarczanych posiłków
Zamawiający wymaga różnorodności dostarczanych posiłków. Nie jest dopuszczalne podawanie przez wszystkie następujące po sobie dni szkolenia dla danej grupy tych samych zestawów posiłków. Każdy dzień szkolenia dla danej grupy powinien mieć urozmaicone posiłki.
1) Serwis kawowy - Przewidywane dwie przerwy kawowe każdego dnia szkolenia, asortyment uzupełniany w razie potrzeby. Każda przerwa obejmuje: kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka, minimum dwa rodzaje ciast świeżych.
- usługa powinna uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, bezglutenowe),
− usługa powinna zapewniać zróżnicowanie serwowanych drobnych słonych lub słodkich przekąsek,

− jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców;
- usługa będzie przygotowana w formie stołu szwedzkiego
2) Śniadanie - kanapki do wyboru: z łososiem, serami twardymi, szynką, pasztetem pieczonym, jajkiem, mozzarella, z pastami (np.: serową, jajeczną, rybną, wegetariańską). Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie masło, co najmniej jeden dodatek, świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, ogórek kiszony). Łącznie kanapka ma zawierać min. 4 składniki. Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym), (4 szt. 180 g/ 1 osoba), kawa (rozpuszczalna i mielona), herbata (minimum trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa), woda, dodatki (cukier, mleko,

itp.).
- usługa będzie przygotowana w formie stołu szwedzkiego
3) Obiad – obejmujący dwa dania (zupa – około 300 ml/os i drugie danie) oraz napoje sok/kompot oraz woda (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach). W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
Drugie danie składające się z:
- mięsa (wieprzowe, drobiowe)/ryba (np. dorsz bałtycki, pstrąg tęczowy, sandacz, makrela)/danie bezmięsne (np. pierogi, makarony) (min. 200 g/1 osobę),
- dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. ziemniaki, ryż, kasza, kluski śląskie, makaron.
- dodatki warzywne/surówki (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. surówka z kiszonej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, fasolka szparagowa z zasmażką, kapusta zasmażana.
- obiad będzie wydawany jednoporcjowo
4) Kolacja –- obejmująca jedno danie ciepłe, pieczywo, wybór wędlin, serów i świeżych warzyw i owoców, kawę, herbatę, wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), mleko, cukier, cytrynę. W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
- usługa będzie przygotowana w formie stołu szwedzkiego
5) Konferencja jednodniowa na 150 osób (16 września 2025 r) w godzinach od 9.30 - organizacja cateringu na zasadach „stół szwedzki”
1) Serwis kawowy - asortyment uzupełniany w razie potrzeby, w godzinach od 9.30. do 13.00, kawa (rozpuszczalna i mielona), herbata (minimum trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa), woda, dodatki (cukier, mleko, cytryna itp.), drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka, minimum cztery rodzaje ciast świeżych, ciasta wytrawne, tortelinki, bufet zimny: sery (minimum 3 rodzaje), wędliny (minimum 3 rodzaje), warzywa (minimum 3 rodzaje) oraz pieczywo (minimum 3 rodzaje)
- usługa powinna uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, bezglutenowe),
− jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np.szklanych lub ceramicznych, na paterach, w warnikach nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców;
- stół szwedzki będzie nakryty obrusem i falbaną
2) Obiad od godziny 13.00 (hala sportowa ZSCKR w Studzieńcu – obejmujący dwa dania (zupa – około 300 ml/os i drugie danie) oraz napoje (sok/kompot oraz woda w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach). W razie potrzeby (wcześniejsze zgłoszenie Wykonawcy) zostanie zapewniony posiłek/łki specjalny/e (np. wegetariańskie, bezglutenowe, bez laktozy). Jedzenie i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
Zupa i danie zasadnicze będzie wydawane z podgrzewaczy.
Drugie danie składające się z:
- mięsa (wieprzowe, drobiowe) – 1 szt./ os.
- „pół na pół” - ryba (np. dorsz bałtycki, pstrąg tęczowy, sandacz, makrela)/danie bezmięsne (np. pierogi, makarony) (min. 200 g/1 osobę),
- dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. ziemniaki, ryż, kasza, kluski śląskie, makaron.
- dodatki warzywne/surówki (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. surówka z kiszonej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, fasolka szparagowa z zasmażką, kapusta zasmażana.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55521200-0 - Usługi dowożenia 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:** 1

**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:** 84000,00 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 88452,00 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 88452,00 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

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

**7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** BC KONESER Sp. z o.o.

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** NIP: PL 7010353703

**7.3.3) Ulica:** ul. Bojanowska 2B

**7.3.4) Miejscowość:** Sierpc

**7.3.5) Kod pocztowy:** 09-200

**7.3.6.) Województwo:** mazowieckie

**7.3.7.) Kraj:** Polska

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

## SEKCJA VIII UMOWA

**8.1.) Data zawarcia umowy:** 2025-08-20

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 88452,00 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**
do 2026-06-30

**8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:**

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy