Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 36 WE WROCŁAWIU

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 36 im. Bohaterów Westerplatte we Wrocławiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000692400

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Chopina 9b

1.5.2.) Miejscowość: Wrocław

1.5.3.) Kod pocztowy: 51-609

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL514 - Miasto Wrocław

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat.sp036@wroclawskaedukacja.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://sp36.szkolnastrona.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-8650d21e-61ab-487d-ba50-bb905b9053d5

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:
WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 36 WE WROCŁAWIU

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8650d21e-61ab-487d-ba50-bb905b9053d5

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00569410

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00019181/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Wybór wykonawcy usług żywienia uczniów w Szkole Podstawowej nr 36 we Wrocławiu w roku 2026

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 00537495

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

4.2.) 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

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi żywienia zbiorowego uczniów, w Szkole Podstawowej nr 36 we Wrocławiu (51-609), przy ul. F. Chopina 9b, w miejscu nauki, polegającej na przygotowaniu i wydawaniu wyżywienia (obiad) dla średnio 310 uczniów dziennie, przebywających, na co dzień w jednostce Zamawiającego
2. Średnią ilość wydanych obiadów (przez cały okres trwania zamówienia) szacuje się na poziomie 58590. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczniów w poszczególnych dniach. Minimalna, dzienna ilość obiadów, do wykonania których Wykonawca jest zobowiązany wynosi 10 zestawów.
3. Zamawiający wymaga, aby cały posiłek był przygotowany i wydany w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający nie wyraża zgody na dowożenie i wydawanie jakichkolwiek części posiłków, przygotowanych poza wynajętym blokiem żywieniowym.

4. Wynajęty blok żywieniowy spełnia wymogi budowlano-techniczne, ale NIE SPEŁNIA WYMOGÓW SANITARNYCH. Zgodnie z zaleceniami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, wynajęte pomieszczenia należy dostosować do wymogów sanitarnych poprzez usunięcie nieprawidłowego układu funkcjonalnego pomieszczeń polegającego na:

1) Braku bezpośredniego połączenia obieralni wstępnej z kuchnią (przejście do kuchni odbywa się korytarzem dostępnym również dla pracowników technicznych Zamawiającego). Ponadto pomieszczenia te znajdują się na różnych kondygnacjach co wymusza przebudowę schodów.
2) Nieprawidłowym usytuowaniu wejścia do pomieszczenia magazynu spożywczego z poziomu kuchni (dostawa towaru do magazynu odbywa się przez kuchnię)

Dotychczasowy Wykonawca, korzysta z pomieszczeń na zasadzie wcześniej nabytego dopuszczenia, warunkowo przedłużanego na lata kolejne, przy corocznej kontroli, dokonywanej przez właściwy organ inspekcji sanitarnej. Wykonawca, na rzecz którego zostanie rozstrzygnięte postępowanie, przed uruchomieniem bloku żywieniowego i jego odbiorem przez ww. organ, będzie zobowiązany doprowadzić go do stanu zgodnego z istniejącymi w tym zakresie zaleceniami (o ile nie będzie posiadał stosownego odroczenia wdrożenia w/w zaleceń). Wiąże się to z koniecznością przeprowadzenia remontu, w porozumieniu z właściwym organem Urzędu Miasta - inwestycja wymaga ingerencji w elementy konstrukcji schodów i pomieszczeń, a co za tym idzie, wymaga projektu budowlanego, pozwolenia na budowę i znacznych nakładów nie licząc czasu koniecznego na jego wykonanie.

5. Wynajmowane jest wyłącznie puste pomieszczenie - należy je wyposażyć w sprzęt kuchenny niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia, a w szczególności:

1) Stoły kuchenne (do mięsa, do potraw mącznych, wydawcze, zwrotu naczyń, do jarzyn);
2) Obierak do ziemniaków;
3) Patelnia elektryczna;
4) Robot kuchenny wielofunkcyjny;
5) Sztućce (łyżki, widelce, noże po około 150 szt.);
6) Lodówki – min. 4 szt. + oddzielna chłodziarka do przechowywania próbek;
7) Zlew 3-komorowy – 2 szt.;
8) Zlew 2-komorowy – 3 szt.;
9) Wieszaki na naczynia - w niezbędnej ilości;
10) Umywalki – 2 szt.;
11) Metalowe regały na warzywa - w niezbędnej ilości;
12) Kuchenka gazowa z piekarnikiem/elektryczna (6 – palnikowa);
13) Regały magazynowe - w niezbędnej ilości;
14) Waga, mikser, blender;
15) Szklanki – min. 100 szt.;
16) Talerze płytkie i głębokie – po min. 150 szt.
17) Ociekacze na naczynia - w niezbędnej ilości;
18) Przemysłowa zmywarko - wyparzarka do naczyń;
19) Stoliki podawcze na wyparzone naczynia;
20) Min. 3 duże patelnie ręczne;
21) Min. 7 patelni naleśnikowych;
22) Min. 3 duże i 3 małe durszlaki;
23) Min. 6 średnich garnków i min. 3 duże – wykonane ze stali nierdzewnej
24) Chochle – min. 8 szt.
25) Wazy – w niezbędnej ilości

26) Wiadra, miski - w niezbędnej ilości
27) Kosze na śmieci - w niezbędnej ilości
28) Noże kuchenne - w niezbędnej ilości
29) Szafki w szatni - w niezbędnej ilości
30) Szafki i regały kuchenne - w niezbędnej ilości

6. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są
w Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego - stanowiących Załącznik nr 1 do SWZ.
7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

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

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 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
Wykonawca KANZEON WROCŁAWSKI CATERING Sp. z o.o., Al. Brucknera 10, 51-410 Wrocław, który jako jedyny złożył ofertę w przedmiotowym postępowaniu, nie dołączył do niej wymaganego przedmiotowego środka dowodowego jakim był Certyfikat ISO 22000:2005 lub PN-EN ISO 22000:2006 lub inny równoważny wystawiony przez niezależną od Wykonawcy jednostkę certyfikującą, potwierdzający wdrożenie i funkcjonowanie w ramach prowadzonej działalności, Systemu Zrządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Zamiast powyższego Wykonawca załączył posiadany certyfikat HACPP – systemu, który choć jest jednym z elementów wyżej wymienionej normy jest pojęciem znacznie węższym, nie obejmującym jej wszystkich elementów.

Zamawiający nie przewidział możliwości uzupełnienia brakujących przedmiotowych środków dowodowych (art. 107, ust. 3 ustawy PZP). Tym samym ich brak w złożonej ofercie, skutkuje jej odrzuceniem.

SEKCJA VI OFERTY

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie