

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Usługa przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych
dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 10 w Legnicy”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA NR 10 IM ZOFII KOSSAK

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000708839

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Jaworzyńska 47

1.5.2.) Miejscowość: Legnica

1.5.3.) Kod pocztowy: 59-220

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL516 - Legnicko-głogowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp10.legnica.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sp10.legnica.eu/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

www.platformazakupowa.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

jednostka budżetowa Gminy Legnica

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:

„Usługa przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 10 w Legnicy”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-7218d969-749a-11ed-b4ea-f64d350121d2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00037509

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-01-17

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

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 00476602/01

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:** 271.2.2022**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**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu zestawów obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 10 w Legnicy składających się z dwóch dań: zupa, drugie danie oraz z kompotu.
 2. Zamawiający planuje, że:
 - przewidywalna liczba posiłków dostarczanych codziennie – około 150 obiadów,
 - w miesiącach styczeń – grudzień 2023r. należy dostarczyć około 24.450 obiadów, tj. 150 obiadów x 163 dni żywieniowe.
 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 24.450, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
 4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.
 5. Wykonawca dostarczał będzie ww. obiady transportem własnym począwszy od dnia 09 stycznia 2023r. do dnia 22 grudnia 2023r., we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz okresu realizacji procesu kształcenia na odległość.
 6. obiady powinny być dostarczone do godz. 1100.
 7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem.
 9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 10. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
 11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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.
 13. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Specjalistyczne termosy powinny gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadać dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
 14. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
 16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług jadalni szkolnej.
 17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówek ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
- Opis przedmiotu zamówienia określa również projekt umowy - Rozdział 3 SWZ.

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 unieważnieniem

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

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 249390 PLN