

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Roboty budowlane  
Adaptacja pomieszczeń na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Szkoły Podstawowej w Chorzelach**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** GMINA CHORZELE

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 550667882

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Stanisława Komosińskiego 1

**1.5.2.) Miejscowość:** Chorzele

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 06-330

**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL924 - Ostrołęcki

**1.5.7.) Numer telefonu:** 29 7516540

**1.5.8.) Numer faksu:** 29 7516530

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

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.chorzele.pl

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://chorzele.ezamawiajacy.pl>

**1.7.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

**1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ogólne usługi publiczne

**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:**

Adaptacja pomieszczeń na potrzeby stołówki szkolnej w budynku Szkoły Podstawowej w Chorzelach

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-d364e8e7-01d9-11ed-9a86-f6f4c648a056

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00285808/01

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2022-08-01 11:40

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

**2.9.) Numer planu postępowania w BZP:** 2022/BZP 00005283/03/P

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

1.1.7 Modernizacja pomieszczeń w budynku Szkoły Podstawowej w Chorzelach

**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 00253509/01**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:** ZP/TP/5/2022**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Roboty budowlane**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Adaptacja pomieszczeń na stołówkę w Szkole Podstawowej w Chorzelach” .

Zadanie obejmuje:

wykonanie stołówki (kuchni i jadalni wraz z zapleczem magazynowym i socjalnym dla personelu kuchni na potrzeby Szkoły Podstawowej w Chorzelach. Celem budowy jest poprawa funkcjonalności i polepszenie warunków żywieniowych dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej.

W aktualnie funkcjonujących pomieszczeniach zostaną zlikwidowane istniejące ścianki działowe, a na ich miejsce zostaną wykonane pomieszczenia zaplecza kuchennego, pomieszczenie kuchni oraz pomieszczenie stołówki. Ściany działowe należy wykonywać w technologii gips-karton wraz z izolacją akustyczną ścian przy użyciu wełny mineralnej. Konieczne będzie również wykonanie okładzin ceramicznych ściennych i podłogowych oraz malowanie pomieszczeń farbą emulsyjną. Do nowych urządzeń sanitarnych zostaną wykonane podejścia wodociągowe oraz kanalizacyjne. W pomieszczeniu łazienek i socjalnym zostaną zamontowane grzejniki, w pomieszczeniu stołówki - pozostaną istniejące. Budynek posiada piwnicę i na tym poziomie należy prowadzić poziomy wodne oraz kanalizacyjne. Wykonana zostanie także instalacja elektryczna zasilona z istniejących punktów, dokładne rozmieszczenie punktów poboru należy uzgodnić z inwestorem. W pomieszczeniu stołówki zostaną wykonane otwory w ścianach, w których zostanie wykonana stolarka okienna i drzwiowa (zgodnie z rysunkiem) celem pośredniego doświetlenia korytarza. Wentylację pomieszczeń należy włączyć do istniejących kominów wentylacyjnych. W dokumentacji projektowej wzięto pod uwagę rodzaje posiłków, ilość osób żywionych, stan zatrudnienia oraz praktykowany system wydawania posiłków. W szkole wydawany będzie obiad składający się z dwóch dań: zupy i drugiego dania w ilości 100 dań dziennie, w trzech turach, na przerwach pomiędzy zajęciami. Praktykowane są dwa sposoby podawania posiłków do stolików: przez personel lub pobieranie z miejsca ekspedycji przez dzieci (samoobsługa). Na zapleczu kuchni będzie znajdował się magazyn towarów oraz pomieszczenia dla personelu. Dostawa towarów będzie odbywała się z poziomu terenu do pomieszczeń zaplecza, dojście personelu do obiektu – z zewnątrz za pomocą wewnętrznej komunikacji prowadzącej do zaplecza kuchennego. Przewiduje się zatrudnienie 3 osób ( 2 kucharki i 1 pomoc kuchenna). Po konsumpcji tace i naczynia stołowe będą zwracane do zmywalni przez ładę, zlokalizowaną tuż obok kuchni. Stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi w pomieszczeniu kuchni spełnia warunek 1:8. Pomieszczenia kuchenne ma wysokość użytkową 3,30m. Działalność kuchni polegać będzie na usługach związanej z organizacją konsumpcji na miejscu. Konsumpcja odbywać się będzie na stołówce. W szkole prowadzony będzie tradycyjny system produkcji potraw: magazynowanie półproduktów, obróbka wstępna warzyw i owoców, mycie i dezynfekcja jaj, obróbka czysta surowców w kuchni, termiczna w kuchni, ekspedycja – podawanie posiłków uczniom.

Wymagania konstrukcyjne :

-konstrukcja ścian i stropów powinna uniemożliwić wykraplanie się pary wodnej, ściany i stropy powinny być odporne na działanie pary wodnej; wszystkie pomieszczenia w poziomie przyziemia zostały zaprojektowane o wys.3,0- 3,30 m

-wymagania dotyczące wykończenia wewnątrz:

-ściany i sufity pomieszczeń produkcyjnych (kuchnia z zapleczem oraz wszystkie sanitariaty) powinny być w jasnych kolorach, nienasiąkliwe, niepyłące, powinny mieć gładkie i łatwowymyalne powierzchnie;

-dolna część ścian korytarz do wys. 1,5 m od podłogi powinna być zmywalna, narożniki ścian w ciągu komunikacyjnym i miejsca narażone na uszkodzenia należy zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi;

-ściany w kuchni do pełnej wysokości wyłożyć glazurą, w pomieszczeniu obróbki wstępnej do wys. min 2,1 m powinny być wyłożone glazurą - mieć powierzchnie łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;

-w zmywalni naczyń należy wyłożyć ściany glazurą do sufitu;

-należy wykonać wyokrąglenia połączeń ścian oraz ścian z podłogami;

-podłogi muszą być łatwe do czyszczenia, a zapleczu kuchennym oraz w magazynach przeznaczonym do przechowywania żywności - również łatwe do dezynfekcji. Powinny być wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkalnych, nietoksycznych i zmywalnych. W pomieszczeniach z wpustami podłogowymi należy wykonać posadzki ze spadkiem 1,5 % w kierunku wpustów;

-w kuchni i innych pomieszczeniach wskazanych na rys. technologicznym powinien zostać wykonany spływ wody z powierzchni podłóg.

-przy instalowaniu urządzeń ściekowych w kuchni, należy wykonać je tak, aby były one kryte, a pokrywy wypustów podłogowych nie wystawały ponad poziom podłogi, lub nie tworzyły zagłębień.

-drzwi i futryny zewnętrzne od zaplecza powinny być metalowe, szczelne; drzwi wewnętrzne należy wykonać z materiału

łatwego do czyszczenia i dezynfekcji.

-okna powinny być dokładnie dopasowane, otwierane do wewnątrz i być otwierane z poziomu podłogi. Okna otwierane powinny być zabezpieczone siatką przeciwko owadom.

-wymagania dotyczące wyposażenia zaplecza kuchennego :

-maszyny, urządzenia technologiczne, meble kuchenne stykające się ze środkami spożywczymi powinny mieć atest Państwowego Zakładu Higieny;

-elementy robocze urządzeń, blaty stołów, lamy powinny być w dobrym stanie technicznym, bez uszkodzeń, pęknięć i zarysowań;

-sprzęt pomocniczy i naczynia kuchenne oraz deski, widelce, szczypcy, noże, itp. powinny być wydzielone dla poszczególnych asortymentów artykułów spożywczych.

UWAGA:

1) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został przedstawiony w załącznikach do SWZ, które stanowią:

a)Projekt Budowlane - załącznik nr 9 do SWZ;

b)Szczegółowe Specyfikacje Techniczne Wykonania i Odbioru Robót - załącznik nr 10 do SWZ;

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 45000000-7 - Roboty budowlane

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

45400000-1 - Roboty wykończeniowe w zakresie obiektów budowlanych

45410000-4 - Tynkowanie

45421000-4 - Roboty w zakresie stolarki budowlanej

45442100-8 - Roboty malarskie

45430000-0 - Pokrywanie podłóg i ścian

## **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 1 ustawy

**5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:**

W przedmiotowym postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta