

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Świdwin w 2026 roku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA ŚWIDWIN

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 330920771

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: pl. Konstytucji 3 Maja 1

1.5.2.) Miejscowość: Świdwin

1.5.3.) Kod pocztowy: 78-300

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL427 - Szczecinecko-pyrzycki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: poczta@swidwin.gmina.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.swidwin.gmina.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-a3ffa73a-d0b6-40fb-adeb-9e210e9820aa>

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:

Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Świdwin w 2026 roku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a3ffa73a-d0b6-40fb-adeb-9e210e9820aa

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00059613

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-01-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00038422/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Świdwin w 2026 roku

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 00573178

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: IZP.271.9.2025

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 przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej

w następujących placówkach oświatowych funkcjonujących na terenie gminy Świdwin:

- a) Publiczna Szkoła Podstawowa im. Ziemi Świdwińskiej w Lekowie, Lekowo 44c, 78-312 Lekowo
- b) Publiczna Szkoła Podstawowa w Bierzwnicy, Bierzwnica 52, 78-324 Cieszeniewo
- c) Publiczna Szkoła Podstawowa w Oparznie, Oparzno 31, 78-300 Świdwin

2. Poprzez posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad w postaci drugiego dania o gramaturze nie mniejszej niż 310-400 gram, w tym:

- a) sztuka mięsa / drób / ryby / kotlet mielony / pulpet – 80-100 gram,
- b) ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 150 gram,
- c) surówka / warzywa gotowane – 80 gram,
- d) raz w tygodniu dopuszcza się danie garmazeryjne np.: pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 gram
- e) do każdego posiłku powinien być wydany kompot – 200 ml

3. Zamawiający wymaga, żeby raz w tygodniu jako obiad zamiast posiłku wykazanego w pkt 2 podana została zupa z wkładką mięsną.

4. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

5. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów z uwzględnieniem kaloryczności, alergenów i gramatury posiłków i przedkładania ich drogą elektroniczną dyrekcji danej placówki oraz wywieszania egzemplarza jadłospisu w pomieszczeniach stołówek celem ich zapoznania najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

6. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków, które będą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
- b) w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
- c) do przygotowywania posiłków powinny być stosowane tłuszcze roślinne z ograniczonym stosowaniem tłuszczu zwierzęcych,
- d) stosowane powinny być duże ilości świeżych warzyw,
- e) do przygotowania posiłku zalecane jest umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków,
- g) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree), itp.
- h) posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia wg. wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448) oraz 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. z 2016 poz. 1154).

7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia na bazie produktów najwyższej jakości.

9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej

za pobieranie tych próbek.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji gotowych posiłków, jakości wykonywanych usług oraz środków dezynfekcyjnych.

11. Po spożyciu posiłków Wykonawca niezwłocznie, jednak nie później niż w dniu podania usunie ze szkół wszelkie resztki, odpady i naczynia jednorazowe. Koszty zagospodarowania odpadów pokrywa Wykonawca.

12. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach Wykonawcy.

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczania oraz wydawania posiłków w szkołach przez własny personel.

14. Godziny wydawania posiłków będą ustalane z Dyrekcją każdej placówki oświatowej.

15. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez poszczególne placówki najpóźniej do godz. 15:00 dnia poprzedzającego wydanie posiłków.

16. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą: obiad typu drugie danie - min. 65°C, sałatki i surówki – poniżej 4°C.

17. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże bądź nie spełniają wymogów określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia Dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.

18. Dostawa posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy w specjalistycznych pojemnikach zapewniających właściwą temperaturę i posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.

19. Posiłki będą dostarczane i wydawane w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki.

20. Posiłki do szkół należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce zgodnie z obowiązującymi wytycznymi Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

21. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu umowy.

23. Zapłata wynagrodzenia za dostarczone posiłki realizowana będzie przez szkoły w ramach art. 106a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. 2023 poz. 900) oraz przez Centrum Usług Społecznych w Gminie Świdwin w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2024-2028 (M. P. z 2023 r. poz. 881).

24. Przybliżona ilość posiłków wynosi:

Nazwa placówki oświatowej Szacowana dzienna ilość posiłków w ramach art. 106a ustawy Prawo oświatowe Szacowana dzienna ilość posiłków w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu”

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Ziemi Świdwińskiej
w Lekowie 24 18

Publiczna Szkoła Podstawowa w Bierzwnicy 30 13

Publiczna Szkoła Podstawowa w Oparznie 26 9

RAZEM 80 40

Łączna dzienna ilość posiłków 120

25. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się łącznie następującą ilość posiłków:
120 (dzienna ilość posiłków) x 178 (ilość dni przewidywanej nauki w szkole) = 21 360

26. Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu jak i zwiększeniu).

27. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za ilość faktycznie wydanych posiłków.

28. Wykonawca na podstawie kalkulacji własnej może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 2

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: 191240,35 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 192163,10 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 191240,35 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: Manufaktura Pieroga Elżbieta Wójcik

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6720003662

7.3.3) Ulica: Drawska 13

7.3.4) Miejscowość: Świdwin

7.3.5) Kod pocztowy: 78-300

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: 2025-12-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 191240,35 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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