

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

„Przygotowanie oraz dostawa obiadów dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zarębach Kościelnych”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Zaręby Kościelne

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 450670120

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kowalska 14

1.5.2.) Miejscowość: Zaręby Kościelne

1.5.3.) Kod pocztowy: 07-323

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL924 - Ostrołęcki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ugzar@zareby-kosc.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: zareby-kosc.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/zareby_kosc

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:

„Przygotowanie oraz dostawa obiadów dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zarębach Kościelnych”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9f3df087-a116-4898-be4f-3ab0e54631b0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00165960

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-23

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00030560/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Przygotowanie oraz dostawa obiadów dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zarębach Kościelnych

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: 2026/BZP 00124024

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: RZ.271.2.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 256460,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

. Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usługi „Przygotowanie oraz dostawa obiadów dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zarebach Kościelnych”

2. Zamówienie będzie realizowane 5 dni w tygodniu w terminie od 09.03.2026 r. do 31.07.2026 r. dla 196 dzieci - liczba dni nauki 71 w tym dla 62 dzieci (przedszkole) – liczba dni – 79 oraz 17 dzieci w okresie wakacyjnym (lipiec) – 23 dni.

3. Publiczna Szkoła Podstawowa po uzgodnieniu z Wykonawcą, będzie miała możliwość dokonywania zmian ilości posiłków, o każdej zmianie Szkoła będzie informowało na bieżąco Wykonawcę do godz. 8:00 w dniu realizacji zamówienia telefonicznie lub mailowo.

4. Dostawy będą dokonywane 2 razy dziennie w godz. 950- 1000 - 196 dzieci, – obiady i raz dziennie podwieczorki dla 17 dzieci w godzinach 1300- 1330 .

5. Posiłki o których mowa w ust. 2 powinny odpowiadać wymogom uwzględniającym zapotrzebowanie kaloryczne i wymagania żywieniowe dla osób w wieku szkolnym.

6. Obiady dostarczane od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej w formie obiadów jednodaniowych:

- 2 razy w tygodniu – zupa na wywarze mięsny z wkładką plus pieczywo (jasne , ciemne oraz z ziarnami), plus sok 100% (min. 200 ml) lub owoc, 1 raz na dwa tygodnie – zupa mleczna z płatkami + bułeczka z masłem, dżemem, serem żółtym , owoc

- 3 razy w tygodniu obiad typu drugie danie: 2 razy w tygodniu mięsne 1 raz w tygodniu rybne z wykorzystaniem fileta (z wyłączeniem ryby pangii i tilapii) plus ziemniaki, zamiennie kasza, ryż, makaron plus surówka lub jarzyny gotowane, plus kompot owocowy, 1 raz na dwa tygodnie – makaron z musem truskawkowym, herbata z cytryną, owoc.

Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków:

- zupa – co najmniej 300 ml,
- danie mięsne – co najmniej 80 g,
- ryż, makaron z owocami – co najmniej 350 g
- gulasz itp. – co najmniej 120 g,
- kasza, ryż , ziemniaki – co najmniej 150 g,
- surówka lub jarzyna – co najmniej 80 g.

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

Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.

Na podwieczorki przykładowo składać się mogą:

- Ryż ze śmietaną i cukrem waniliowym, herbata z cytryną, owoce krojone
- Kromka strucli z serem i pomarańczą, kakao, owoce krojone
- Domowy serek waniliowy/serek skyr waniliowy, owoce krojone
- Kanapki z masłem, wędliną i pomidorkiem, ogórkiem zielonym i papryką, herbata z cytryną, owoce krojone
- Muffinki, kakao, owoce krojone
- Kanapki z pastą jajeczną, herbata z cytryną, owoce krojone
- Strucla z pomarańczą, kakao, owoce krojone
- Kromka bułki zwykłej z dżemem, kakao, owoce krojone
- Kisiel z owocami, owoce krojone
- Szarlotka/Gofry z bitą śmietaną lub cukrem pudrem i owocami, herbata z cytryną

7. W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz zgodne z wykazem wymagań jakie zostały określone obowiązującymi przepisami prawa (m. in.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2016r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2022, poz. 2132)rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r 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. 2016 poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując

wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z wytycznymi MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół. Potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

8. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

9. Posiłki powinny być dostarczane w termoizolacyjnych termosach z atestem PZH przeznaczonych do transportu żywności.

10. Posiłki powinny być dostarczane na miejsce do Publicznej Szkoły Podstawowej w Zarębach Kościelnych na koszt wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania dwutygodniowych jadłospisów i przekładania ich Dyrektorowi Szkoły.

12. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą: zupa – min. 75oC, obiad typu drugie danie – min. 65oC,

13. Próbkę żywności będą pobierane i przechowywane przez dostawcę zgodnie z art. 72 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. 2007 Nr 80 poz. 545 z późn. zm.)

14. Na miesięcznym jadłospisie będą znajdować się informacje o występujących alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 poz. 1149).

15. Wykonawca przedłoży do akceptacji propozycję jadłospisu obejmującego z góry miesięczny zakres wyżywienia.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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 5 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

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: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 179033,28 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 179033,28 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie