

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych posiłków obiadowych (usługa cateringu) dla uczniów Szkoły
Podstawowej
im. A. Mickiewicza w Brzozie w roku szkolnym 2026/2027**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM. ADAMA MICKIEWICZA W BRZOSIE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001160473

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: XX

1.5.2.) Miejscowość: Brzoza

1.5.3.) Kod pocztowy: 97-306

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL713 - Piotrkowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: spbrzoza@grabica.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://spbrzoza.edupage.org>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-6ee85ab9-659f-41db-bfd3-d55573d78f35>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna

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:

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych posiłków obiadowych (usługa cateringu) dla uczniów Szkoły Podstawowej
im. A. Mickiewicza w Brzozie w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6ee85ab9-659f-41db-bfd3-d55573d78f35

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00321016

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-02

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: 2026/BZP 00273494

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:** SPBRZ.3601.2.2026**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 208560 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST świadczenie usługi cateringowej tj. przygotowywania, dostarczania i wydawania dwudaniowych posiłków obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej im. A. Mickiewicza w Brzozie w roku szkolnym 2026/2027.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie dziennie 75 gorących dwudaniowych posiłków obiadowych, tj. zupa plus drugie danie z surówką i napojem, dla uczniów Szkoły Podstawowej im. A. Mickiewicza w Brzozie oraz zebranie i usunięcie z terenu szkoły odpadów pokonsumpcyjnych i powstałych śmieci oraz ich utylizacji.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia wg obecności uczniów. Zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający będzie zgłaszać Wykonawcy do godz. 13:00 dnia poprzedniego. Zamawiający dołoży także należytych starań, aby powiadomić Wykonawcę z wyprzedzeniem o planowanych sytuacjach znacznego zmniejszenia ilości posiłków

w dniach nauki szkolnej w szczególności z takich powodów jak wyjazdy lub wycieczki części uczniów. Zamawiający wskazuje, że minimalna wartość umowy to 50% wartości wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie (§3 ust. 1 projektu umowy).

4. Zakres zamówienia obejmuje:

- a) przygotowywanie pełnowartościowych dwudaniowych posiłków obiadowych, tj. zupa plus drugie danie z surówką i napojem, zgodnie z obowiązującymi przepisami z produktów spożywczych zakupionych przez Wykonawcę;
- b) dostawę obiadów do siedziby szkoły, tj. Brzoza 18, 97-306 Grabica, w dni nauki szkolnej, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem ferii zimowych, przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy, dni dyrektorskich, okresów zawieszenia zajęć stacjonarnych (np. nauka zdalna). (Szacuje się, że w okresie świadczenia usługi będzie to 176 dni.)
- c) transport w warunkach zapewniających bezpieczeństwo sanitarne i termiczne potraw – dostawy realizowane będą samochodem przystosowanym do przewozu żywności, w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury;
- d) wydanie posiłków uczniom w siedzibie szkoły w miejscu wskazany przez Zamawiającego przez pracownika/pracowników Wykonawcy na zastawach tradycyjnych;
- e) utrzymanie czystości po posiłkach, tj. zebranie i usunięcie z terenu szkoły odpadów pokonsumpcyjnych i powstałych śmieci oraz ich utylizacji, a także odbiór termosów oraz ich mycie i wyparzenie przez Wykonawcę.

5. Usługa dotyczy dzieci szkolnych w wieku od 5 do 16 lat.

6. Ilość dzieci objętych żywieniem 75 dziennie.

7. Dostawa posiłków do szkoły winna nastąpić w godzinach: 10:00-10:15.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin zamawiania, dostarczenia, wydawania posiłków w trakcie trwania umowy.

9. Wydanie posiłków będzie następować na trzech przerwach tj. w godz. 10:40-10:50, 11:20-11:35 oraz 11:35- 11:55.

10. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

a) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- Zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,

- kompot sok owocowy, woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać warunki jakościowe:

b) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,

- w tygodniu powinno być dostarczone pięć razy zupa i drugie danie: mięsne (trzy razy w tygodniu), rybne (jeden raz w tygodniu) z surówką, sałatką lub innym dodatkiem, bezmięsnym np. naleśniki, pierogi, racuchy (jeden raz w tygodniu),

- potrawy powinny być lekko strawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,

- temperatura dostarczonych potraw: zupa – temp. 77 °C (+/-2°C), drugie danie – temp. 65oC (+/- 3 oC).

c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczonych potraw.

11. Obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i 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 pobranie tych próbek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z

2007 Nr 80 poz. 545).

12. Warunki dotyczące transportu posiłków:

☐ Wykonawca zapewni dostawę posiłków środkiem transportu spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP i dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu żywności, którą na żądanie przedstawi Zamawiającemu.

☐ Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

13. Posiłki będą dostarczane w zbiorczych termosach i porcjowane na miejscu i wydawane na zastawach tradycyjnych. W razie wydanych zaleceń epidemicznych posiłki będą wydawane zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

14. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (ustawa z 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023r. poz. 1448 ze zm.)

b) przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności,

c) świadczenia usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,

d) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

15. Wykonawca zobowiązany jest współtworzyć jadłospis z dietetykiem.

16. Jadłospis będzie przygotowywany przez Wykonawcę w cyklu tygodniowym i przedstawiany

do zatwierdzenia Zamawiającemu w formie pisemnej lub elektronicznej na adres e-mail szkoły

w przedostatni roboczy dzień tygodnia poprzedzającego nadchodzący tydzień (uwzględniający dni nauki szkolnej).

Jadłospis winien zawierać opis poszczególnych dań i ich gramatury w sposób pozwalający na stwierdzenie, czy posiłki odpowiadają wymogom przewidzianym w SWZ. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które

Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

17. Zamawiający wymaga, aby przygotowywane i dostarczane posiłki były zgodne z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem, z zastrzeżeniem ust. 20.

18. Pierwszy jadłospis wykonawca przedstawi Zamawiającemu na 2 dni przed rozpoczęciem roku szkolnego.

19. Brak uwag Zamawiającego oznaczać będzie akceptację jadłospisu.

20. W przypadku, gdy Zamawiający uzna, że w jadłospisie należy dokonać zmian, poinformuje o tym Wykonawcę w terminie 2 dni roboczych od dnia otrzymania jadłospisu.

21. Produkty (środki spożywcze) w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA z dnia 16 lutego 2026 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 2026 poz. 197).

22. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej.

23. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych Zamawiającego. Sprzątanie i mycie tych naczyń po spożytych posiłkach zapewnia Zamawiający.

24. Wykonawca będzie dbać o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

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

26. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

27. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli zgodnie z §5 projektu umowy (załącznik nr 5).

28. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55320000-9 - Usługi podawania 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: 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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 203280,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 250008,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 203280,00 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Stowarzyszenie Twórcza Inicjatywa Kulturalno-Oświatowa w Rękoraju

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 771-287-61-75

7.3.3) Ulica: -

7.3.4) Miejscowość: Rękoraj 52

7.3.5) Kod pocztowy: 97-310

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-07-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 203280 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-02 do 2027-06-24

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