

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej w Niemicy oraz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Malechowie w roku szkolnym 2026/2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Malechowo

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 330920920

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Malechowo

1.5.2.) Miejscowość: Malechowo

1.5.3.) Kod pocztowy: 76-142

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL426 - Koszaliński

1.5.7.) Numer telefonu: (94) 31 – 40 – 561

1.5.8.) Numer faksu: (94) 31 – 40 – 594

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: urząd@malechowo.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.malechowo.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c065223c-f797-400c-90cf-7376296b016c>

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, dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej w Niemicy oraz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Malechowie w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c065223c-f797-400c-90cf-7376296b016c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00324500

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00040333/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringowa dla uczniów szkół i przedszkoli w Malechowie i Niemicy

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 00292109

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: RIGP.III.271.17.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 774410,93 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków dla uczniów klas I – VIII w postaci obiadu (drugie danie) oraz dla dzieci 3-6 letnich w postaci 3 posiłków (śniadania, obiadu w formie zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem i podwieczorku) w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole dla stołówek Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Niemicy oraz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Malechowie w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2027 r.

2. Posiłki będą wydawane z kuchni w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Malechowie, dla Szkoły Podstawowej i Przedszkola od godz. 8.30 do godz. 13.30.

3. Posiłki będą wydawane z kuchni w Szkole Podstawowej im. Noblistów Polskich w Niemicy, dla Szkoły Podstawowej i oddziałów przedszkolnych od godz. 9.00 do godz. 13.00.

4. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna. Zamawiający danego dnia do godz. 8.00 poinformuje Wykonawcę o ilości posiłków, które mają być dostarczone.

5. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.

6. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

7. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w naczyniach będących wyposażeniem stołówki.

8. Zamawiający planuje, że w roku szkolnym 2026/2027 należy dostarczyć:

1) Szkoła Podstawowa im. Noblistów Polskich w Niemicy:

W roku 2026/2027 Szkoła Oddział przedszkolny

Ilość dni usługi 189 210

Przewidywana liczba dzieci objętych dożywianiem 65 37

2) Zespół Szkolno – Przedszkolny w Malechowie:

W roku 2026/2027 Szkoła Przedszkole

Ilość dni usługi 180 209

Przewidywana liczba dzieci objętych dożywianiem 65 65

9. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności (pracownik wydający posiłki w szkolnej stołówce) w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Szczegółowe wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy określone zostały w projekcie umowy – Załącznik nr 3 do SWZ.

10. W stosunku do osób wymienionych w ustępie powyżej Wykonawca ma obowiązek sprawdzenia czy nie widnieją w rejestrze sprawców przestępstw na tle seksualnym i przekazanie tej informacji Zamawiającemu w postaci oświadczenia zawierającego nazwiska, imiona oraz funkcję osób podlegających temu sprawdzeniu przed rozpoczęciem pracy tych osób.

11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) – łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz określone w Rozporządzenie 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 r. poz. 197).

12. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, w przypadku Zespołu – Szkolno Przedszkolnego w Malechowie pomieszczenie znajduje się na pierwszym piętrze.

14. 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. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

15. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Posiłki muszą być urozmaicone, atrakcyjne wizualnie oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.

16. Zamawiający bezpłatnie udostępni Wykonawcy sprzęt kuchenny oraz naczynia na podstawie umowy użyczenia.

17. Dostarczenie i wydawanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w szkole, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach – pojemnikach transportowych z podwójnymi ściankami izolującymi, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

18. Stawka:

1) Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla uczniów szkoły w przeliczeniu na jedną osobę

- cena brutto 8,00 zł;

2) Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla dzieci 3 – 6 letnich w przeliczeniu na jedną osobę:

a) obiad cena brutto 8,00 zł;

b) śniadanie cena brutto 3,50 zł;

c) podwieczorek cena brutto 2,50 zł.

19. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.

20. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

1) zupa – temperatura 75 °C (+/-3°C);

2) II danie – temperatura 65°C (+/-3°C).

21. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do odpadków żywnościowych i usunie je na własny koszt z terenu szkoły.

22. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na okres 5 dni, najpóźniej do czwartku do godziny 12.00 poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Na każdorazowym jadłospisie musi widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach.

23. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

24. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywnym, do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietana, do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny, posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

25. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, parówek poniżej 80% mięsa, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

26. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

27. Do obowiązków Wykonawcy należy dokonywanie na koniec miesiąca rozliczenia dziennej stawki żywieniowej (wsadu do kotła) oraz dostarczenie rozliczenia przedstawicielom Zamawiającego w formie papierowej i elektronicznej do 10 dnia następnego miesiąca.

28. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w umowie.

29. Zamawiający wymaga dostosowania wielkość porcji wg. grup wiekowych w układzie:

1) dzieci 3, 4, 5, 6 – letnie;

2) dzieci uczęszczające do klas I – VIII.

30. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.

31. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 3-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.

32. Wykonawca zapewni wszelkie środki niezbędne do utrzymania czystości.

33. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia przykładowego jadłospisu w układzie 2-tygodniowym.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 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: 858987,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 858987,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 858987,50 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: Przedsiębiorstwo Usługowo – Handlowe Restauracja „Pod Dębem” Anna Siudek

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6690304636

7.3.3) Ulica: Malechowo 76

7.3.4) Miejscowość: Malechowo

7.3.5) Kod pocztowy: 76-142

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: 2026-07-06

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 858987,50 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