Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie i dostarczanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie w roku szkolnym 2026-2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA RYDZYNA

1.3.) Oddział zamawiającego: Dział Zamówień Publicznych

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 411050735

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Rynek 1

1.5.2.) Miejscowość: Rydzyna

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-130

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.7.) Numer telefonu: 65 538 84 34

1.5.8.) Numer faksu: 65 538 85 13

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: rydzyna@rydzyna.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/rydzyna

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:
Przygotowywanie i dostarczanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie w roku szkolnym 2026-2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3ee7d087-a305-4034-9760-1fb5db02e19b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00375226

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-03

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00030151/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.4 Przygotowywanie i dostarczanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie w roku szkolnym 2026-2027

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 00295415

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.1.2026

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 niniejszego zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie obiadów jednodaniowych dla maksymalnie 300 uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie w roku szkolnym 2026-2027. W ramach postępowania obiady będą dostarczane wyłącznie dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie, którzy ponoszą koszt wyłącznie tzw. „wsadu do kotła". Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gotowych obiadów jednodaniowych, w okresie od 02.09.2026 do 25.06.2027 roku dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie, tj.:
a) 4 razy w tygodniu obiad składający się z tzw. drugiego dania,
b) 1 raz w tygodniu obiad składający się z zupy + pieczywo.
Jeśli w tygodniu (z powodu świąt, dni ustawowo wolnych) będzie mniej niż 5 dni szkolnych, również dopuszczalne jest przygotowanie i dostarczenie zupy.

2. Szkoła Podstawowa w Rydzynie posiada stołówkę szkolną, do której należy dostarczyć obiady. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Szkoła posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

3. Szkoła przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Szkoła - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

4. Wykonawca w formularzu oferty powinien wskazać cenę netto i brutto 1 obiadu oraz cenę całkowitą.
Cena 1 szt. obiadu powinna zawierać:
a) cenę kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu, tzw. „wsad do kotła"
oraz
b) cenę pozostałych kosztów 1 obiadu (m.in. koszt przygotowania i dostawy posiłków, odbiór pozostałości po niezjedzonych obiadach itp.)

5. Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Szkole jadłospis na dany tydzień w czwartek poprzedzający jego rozpoczęcie z podaniem gramatury posiłku. Jadłospis zatwierdza Szkoła.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania Szkole posiłków w ilości około 9.400 szt. (zupa + pieczywo) i 36.000 szt. (drugie danie). Jednocześnie
Szkoła zastrzega sobie, że liczba ta może ulec zmianie.

a) Szkoła planuje, że dziennie należy dostarczyć maksymalnie 300 obiadów. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Szkołę na dzień (300 sztuk), Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów, Szkoła zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.30 danego dnia.
O zaistnieniu konieczności zwiększenia lub zmniejszenia obiadów w sytuacjach zaplanowanych wcześniej (np. wycieczka szkolna, dodatkowy dzień wolny) o co najmniej 50 szt. danego dnia, Zamawiający będzie informował Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.

b) dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – ok. godziny 12.00 do Szkoły Podstawowej w Rydzynie. Obiady dostarczane będą w dwóch transzach. Godziny dowozu Wykonawca ustala z Dyrekcją Szkoły. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym

uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca dostarczać będzie obiady do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej
w Rydzynie za pośrednictwem właściwego transportu do przewozu posiłków zgodnie z
obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno-epidemiologicznymi oraz opakowaniach
w taki sposób, aby zagwarantować nienaruszalność.
8. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
10. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
11. Obiad musi spełniać następujące warunki:
1) 1 raz w tygodniu zupa: gramatura nie mniej niż 450 ml, w skład której wchodzi wywar mięsno-kostny i odpowiednie warzywa oraz raz w miesiącu – zupa owocowa z surowych lub mrożonych owoców,
2) drugie danie:
a) 2 razy w tygodniu obiad z mięsem (porcja mięsa nie mniejsza niż 120 g) i surówką lub warzywami, tj. np.: ziemniaki + mięso + surówka lub porcja warzyw; w zamian za ziemniaki do dań mięsnych można stosować m.in. ryż, kaszę, kopytka, pyzy, makaron (150 g); porcja surówki lub warzyw nie mniejsza niż 150 g; w przypadku gdy w daniu jest mniejsza porcja warzyw, np. makaron z kurczakiem i brokułami, makaron z mięsem mielonym, należy dodatkowo przygotować uzupełniającą porcję surówki lun warzyw,
b) 1 raz w tygodniu obiad z rybą i surówką lub warzywami, tj. np.: ziemniaki + ryba + surówka (porcja ryby nie mniejsza niż 120 g); w zamian za ziemniaki do dań rybnych można stosować m.in. ryż, makaron,

c) 1 raz w tygodniu naprzemiennie:
- pierogi (wytrawne lub słodkie – 250 g) lub
- dania makaronowe (250 g) lub
- naleśniki lub racuchy (3 szt., 250 g) lub
- krokiety (250 g).
Obiady muszą być przygotowane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
Surówka i warzywa nie mogą się powtarzać w ciągu tego samego tygodnia.
Rodzaj mięsa (np. drób) nie może się powtórzyć 2 razy w ciągu tego samego tygodnia, przy czym należy przyjąć zasadę, że jeśli w jednym tygodniu 2 razy przygotowano dania z drobiu, to w drugim tygodniu powinny być 2 dania np. z wieprzowiny.
12. 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.
13. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Zapisy dotyczące kontroli reguluje § 5 wzoru umowy stanowiącej Załącznik nr 6 do SWZ.

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

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: 410400,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 410400,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 410400,00 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: Gastronomia Łukasz Wawrzyniak

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 697-191-73-65

7.3.3) Ulica: Rzeczypospolitej 14

7.3.4) Miejscowość: Rydzyna

7.3.5) Kod pocztowy: 64-130

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-07-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 410400,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-02 do 2027-06-25