

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków własnym transportem do szkół i przedszkola dla których organem prowadzącym jest Gmina Stargard.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Administracyjny Szkół Gminy Stargard

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 810819813

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Bydgoska 63

1.5.2.) Miejscowość: Stargard

1.5.3.) Kod pocztowy: 73-110

1.5.4.) Województwo: zachodniopomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL428 - Szczeciński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@oas.stargard.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bip.oas.stargard.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1333490>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

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:

Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków własnym transportem do szkół i przedszkola dla których organem prowadzącym jest Gmina Stargard.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-0692e50d-a249-41b4-a3eb-1341af3d1c0d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00380408

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00025438/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów

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 00316604

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

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 1784915,40 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Grzędzicach w roku szkolnym 2026-2027.

Usługa cateringu – dożywiania, obejmuje przede wszystkim:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

1) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety standardowej, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne dwa razy w tygodniu winno się składać z: porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), a przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie rybne raz w tygodniu winno składać się z: porcji ryby z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/ i surowej) co najmniej, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

- danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych co najmniej raz w tygodniu

2) posiłek jednodaniowy - pięć razy w tygodniu w wersji diety eliminacyjnej tj.

a) bezglutenowej

b) bez laktozy

w oparciu o jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 170 posiłków w wersji diety standardowej i około 2 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla uczniów i dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole, do budynku szkoły. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Środki spożywcze do przygotowania posiłków Wykonawca dobiera w taki sposób, aby:

a) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek,

b) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne

c) w przypadku drugiego dania, każdego dnia podawane były:

- środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,

- udział warzyw w posiłku był większy niż udział owoców,

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w drugim daniu z tym, że jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w przypadku podawania uczniom posiłku w postaci wyłącznie drugiego dania, uwzględnił on 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Grzędzicach, ul. Gryfa 6 Grzędzice, 73-110 Stargard.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 524296,80 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów, tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Rotmistrza Witolda Pileckiego w Sownie i dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sownie, w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sownie w roku szkolnym 2026-2027, w tym:

a) Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Rotmistrza Witolda Pileckiego w Sownie.

Usługa cateringu – dożywiania, obejmuje przede wszystkim:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

1) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety standardowej, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne dwa razy w tygodniu winno się składać z: porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie rybne raz w tygodniu winno składać się z: porcji ryby z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy: surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej) co najmniej, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

- danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych co najmniej raz w tygodniu

2) posiłek jednodaniowy - pięć razy w tygodniu w wersji diety eliminacyjnej tj.:

a) bezglutenowej

b) bez laktozy

w oparciu o jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 65 posiłków w wersji diety standardowej i około 3 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla uczniów, do budynku szkoły. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Środki spożywcze do przygotowania posiłków Wykonawca dobiera w taki sposób, aby:

a) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek,

b) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne

c) w przypadku drugiego dania, każdego dnia podawane były:

-środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,

-udział warzyw w posiłku był większy niż udział owoców,

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w drugim daniu z tym, że jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w przypadku podawania uczniom posiłku w postaci wyłącznie drugiego dania, uwzględniał on 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typie drugie danie.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sownie, ul. Szkolna 4, 73-109 Sowno

b) Świadczenie usług cateringowych, polegających na przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem obiadów składających się z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz dostawę produktów do przygotowania śniadań i podwieczorków, a także w przypadku przygotowania podwieczorków w formie płynnej (np. kisiel, budyń) w wersji diety standardowej i w wersji diety eliminacyjnej tj. bezglutenowej i bez laktozy dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sownie.

W przypadku żywienia całodziennego oraz żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki, każdego dnia winny być podawane:

a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych,

b) środki spożywcze z różnych grup środków spożywczych,

c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub zbóż,

d) warzywa lub owoce obecne w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,

e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie; w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,

g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku

produktów odzwierzęcych,

h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych- alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

i) zupy, sosy oraz potrawy winny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

j) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowywane na wywarach warzywnych;

Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także serwowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne;

k) od poniedziałku do piątku nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia winien być używany olej rzepakowy rafinowany lub oliwa z oliwek.

l) Posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcz;

zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby w przypadku podawania 3 posiłków: śniadanie, obiad, podwieczorek żywienie dostarczało co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym jednak nie więcej niż 75 %.

W przypadku śniadań i podwieczorków Wykonawca dostarczy jedynie produkty do ich przygotowania.

Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 66 posiłków w wersji diety standardowej i około 3 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla dzieci w wieku przedszkolnym. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Przedszkola Publicznego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sownie, ul. Szkolna 4, 73-109 Sowno.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 533786,40 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Pęzinie w roku szkolnym 2026-2027.

Usługa cateringu – dożywiania, obejmuje przede wszystkim:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

1) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety standardowej, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne dwa razy w tygodniu winno się składać z: porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego z dodatkiem w

postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie rybne raz w tygodniu winno składać się z: porcji ryby z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy: surówki (warzywa w formie gotowanej lub/ i surowej) co najmniej, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie półmiesne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

- danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych co najmniej raz w tygodniu

2) posiłek jednodaniowy - pięć razy w tygodniu w wersji diety eliminacyjnej tj.:

a) bezglutenowej

b) bez laktozy

w oparciu o jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 76 posiłków w wersji diety standardowej i około 2 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla uczniów i dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole, do budynku szkoły. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Środki spożywcze do przygotowania posiłków Wykonawca dobiera w taki sposób, aby:

a) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek,

b) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne
c) w przypadku drugiego dania, każdego dnia podawane były:

- środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,

- udział warzyw w posiłku był większy niż udział owoców,

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w drugim daniu z tym, że jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w przypadku podawania uczniom posiłku w postaci wyłącznie drugiego dania, uwzględnił on 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Pęzinie, Pęzino 66, 73-131 Pęzino.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 241056,00 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka w Małkocinie w roku szkolnym 2026-2027.

Usługa cateringu – dożywiania, obejmuje przede wszystkim:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

1) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety standardowej, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne dwa razy w tygodniu winno się składać z: porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie rybne raz w tygodniu winno składać się z: porcji ryby z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/ i surowej) co najmniej, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

- danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych co najmniej raz w tygodniu

2) posiłek jednodaniowy - pięć razy w tygodniu w wersji diety eliminacyjnej tj.:

a) bezglutenowej

b) bez laktozy

w oparciu o jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 65 posiłków w wersji diety standardowej i około 3 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla uczniów i dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole, do budynku szkoły. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Środki spożywcze do przygotowania posiłków Wykonawca dobiera w taki sposób, aby:

a) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek,

b) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne

c) w przypadku drugiego dania, każdego dnia podawane były:

- środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,

- udział warzyw w posiłku był większy niż udział owoców,

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w drugim daniu z tym, że jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w przypadku podawania uczniom posiłku w postaci wyłącznie drugiego dania, uwzględnił on 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka w Małkocinie, Małkocin 54, 73-110 Stargard.

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

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 229654,20 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Strachocinie w roku szkolnym 2026-2027.

Usługa cateringu – dożywiania, obejmuje przede wszystkim:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

1) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety standardowej, z zastrzeżeniem iż:

- danie mięsne dwa razy w tygodniu winno się składać z: porcji mięsa, przygotowanej z mięsa świeżego z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie rybne raz w tygodniu winno składać się z: porcji ryby z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/ i surowej) co najmniej, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie roślin strączkowych,

- danie półmięsne - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),

- danie jarskie – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

- danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych co najmniej raz w tygodniu

2) posiłek jednodaniowy – pięć razy w tygodniu w wersji diety eliminacyjnej tj.:

a) bezglutenowej

b) bez laktozy

w oparciu o jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 77 posiłków w wersji diety standardowej i około 4 posiłki w wersji diety eliminacyjnej dla uczniów i dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole, do budynku szkoły. Dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać zmianie, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Środki spożywcze do przygotowania posiłków Wykonawca dobiera w taki sposób, aby:

a) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek,

b) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne

c) w przypadku drugiego dania, każdego dnia podawane były:

- środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,

- udział warzyw w posiłku był większy niż udział owoców,

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w drugim daniu z tym, że jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowanymi przez narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy wiekowej.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w przypadku podawania uczniom posiłku w postaci wyłącznie drugiego dania, uwzględnił on 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej w Strachocinie, Strachocin 26, 73-110 Stargard.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 256122,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć

postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

- 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: 481554,00 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 543864,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 481554,00 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 (dla części 1)

- 7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Pęczinka
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 854-24-30-787
- 7.3.4) Miejscowość: Pęczino
- 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-03
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 481554,00 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-06-25

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

- 5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

- 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: 527559,75 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 546423,50 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 527559,75 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 (dla części 2)

- 7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Pęczinka
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8542430787
- 7.3.4) Miejscowość: Pęczino
- 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.3.8.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-03
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 527559,75 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-08-31

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

- 5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

- 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: 219294,00 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 246636,00 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 219294,00 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 (dla części 3)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Pęczinka

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 854-24-30-787

7.3.4) Miejscowość: Pęczino

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 219294,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-06-25

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 192231,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 192231,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 192231,00 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 (dla części 4)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Pęczinka

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 854-24-30-787

7.3.4) Miejscowość: Pęczino

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 192231,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-06-25

Część 5

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 5)

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: 229338,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 256122,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 229338,00 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 (dla części 5)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna Pęczinka

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 854-24-30-787

7.3.4) Miejscowość: Pęczino

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 5)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-03

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 229338,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

do 2027-06-25