

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie 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. Marii Konopnickiej w Naruszewie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001158111

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Naruszewo 17

1.5.2.) Miejscowość: Naruszewo

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-152

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL922 - Ciechanowski

1.5.7.) Numer telefonu: 236631011

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zs_naruszewo@wp.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bip.spnaruszewo.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/pn/naruszewo>

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

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ef832b88-1e4d-4aba-a244-729cb38ce131

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00386610

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-11

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00051834/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie 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 00317531

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: SP.26.1.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 230515,20 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w celu dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2026/2027. Szacunkowa liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 90. Liczba dni obejmująca okres szkolny wrzesień 2026 r. – czerwiec 2027 r. w roku szkolnym 2026/2027 – około 179. Wykazana liczba może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.

2. Usługa będzie polegała na:

1) Przygotowaniu gorących posiłków dla około 90 uczniów szkoły w następującej formie jednego dania gorącego:

a) dwa razy w tygodniu – zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser

Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycję mączną, taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi. Zaleca się stosowanie deseru w postaci np. owocu, jogurtu naturalnego, budyniu lub wypieku domowego.

b) trzy razy w tygodniu – drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.

UWAGA!!! Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinny być różnorodne. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne.

2) Gramatura posiłków powinna być dostosowana do wieku dzieci korzystających z dożywiania, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym.

3) Posiłki powinny być dostosowane do wieku dzieci objętych dożywianiem oraz spełniać aktualne normy żywienia dla populacji polskiej opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Wartość energetyczna obiadu powinna pokrywać około 30-35% dziennego zapotrzebowania energetycznego dzieci odpowiedniej grupy wiekowej.

4) Zamawiający wymaga stosowania produktów o wysokiej wartości odżywczej i ograniczenia produktów wysokoprzetworzonych.

5) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci, z ograniczeniem soli, cukru i tłuszczów nasyconych.

6) W każdym posiłku powinny znajdować się warzywa lub owoce odpowiednie do rodzaju serwowanego dania i pory roku.

7) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

8) Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

9) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z własnych produktów. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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.

10) Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food, gotowych sosów, mrożonych pierogów. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięso-warzywnych, Zamawiający nie dopuszcza stosowania koncentratów i mieszanek w proszku.

11) W chwili dostarczenia do szkoły temperatura posiłków powinna wynosić:

- dla zup nie mniej niż 75°C,
- dla drugich dań nie mniej niż 65°C.
- dla napojów gorących nie mniej niż 80°C.

Temperatura posiłków powinna być utrzymywana zgodnie z wymaganiami przepisów sanitarnych.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla dzieci wymagających diet eliminacyjnych wynikających z alergii pokarmowych lub innych wskazań zdrowotnych.

Dieta będzie realizowana na podstawie pisemnego zgłoszenia rodzica lub opiekuna prawnego zawierającego informacje o produktach wykluczonych z diety dziecka.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwego oznaczania i identyfikacji posiłków dietetycznych.

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

13) Zamawiający wymaga ograniczenia potraw smażonych do maksymalnie 2 razy w tygodniu.

14) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania zasad systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

15) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

16) Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.

17) Wykonawca ponosi odpowiedzialność, za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

18) Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu jadłospis obejmujący okres 4 tygodni najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem jego obowiązywania.

Jadłospis podlega akceptacji Zamawiającego.

Jadłospis powinien być zróżnicowany, uwzględniać sezonowość produktów oraz zasady zdrowego żywienia dzieci. Rodzaj głównego dania nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie.

19) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).

20) Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545 ze zm.).

21) W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

22) Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.

23) Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektora szkoły najpóźniej do godz. 12⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.

24) Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.

25) Posiłki będą wydawane na terenie szkoły. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.

26) Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

27) Miejsce dostarczania posiłków: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie, Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo.

28) Posiłki dostarczane będą w godzinach od 900 do 1130.

29) Przed podpisaniem umowy wykonawca dostarczy jadłospis na 4 tygodnie.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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

6.1.3.) 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: 0
- 6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0
- 6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 199764 PLN
- 6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 222318 PLN
- 6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 199764 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: Mikro przedsiębiorca
- 7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:
- 7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: GRUPA AMBASADOR Sp. z o.o. Sp. k.
- 7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5671904808
- 7.3.3) Ulica: Żołnierzy Wyklętych 20B
- 7.3.4) Miejscowość: Płońsk
- 7.3.5) Kod pocztowy: 09-100
- 7.3.6.) Województwo: mazowieckie
- 7.3.7.) Kraj: Polska
- 7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

- 8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-07-30
- 8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 199764 PLN
- 8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-03 do 2027-06-24