

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do ZSCKR w Kamieniu Małym”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO W KAMIENIU MAŁYM

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000788353

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 89

1.5.2.) Miejscowość: Kamień Mały

1.5.3.) Kod pocztowy: 66-460

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL431 - Gorzowski

1.5.7.) Numer telefonu: 95 751 58 26

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsrkm.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-35d85a29-0098-42bb-ab82-c52bc4a86f41>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inna państwowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej

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 i dostarczanie posiłków do ZSCKR w Kamieniu Małym”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-35d85a29-0098-42bb-ab82-c52bc4a86f41

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00420979

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-03

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00153087/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostarczenie posiłków do ZSCKR w Kamieniu Małym

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 00373009

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP/PZP/6/2026/US

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

4.3.) Wartość zamówienia: 346666,67 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla wychowanków internatu ZSCKR w Kamieniu Małym od dnia podpisania umowy z zastrzeżeniem, że rozpoczęcie realizacji umowy nie może nastąpić wcześniej niż od 01.09.2026r. do 25.06.2027r. Z wyłączeniem wybranych miesięcy okresu wakacji letnich i ferii zimowych, ustawowych świąt, dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno-opiekuńczych), praktyk oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem roku szkolnego. Od poniedziałku do czwartku całodzielne wyżywienie, natomiast w piątki lub dni poprzedzające dzień wolny bez obiadu i kolacji. Szacowana liczba posiłków: Śniadania – 16 080 szt., obiady dwudaniowe – 12 500 szt., kolacja – 12 500 szt. Wiek uczniów 13 – 20 lat. W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego i wprowadzenia częściowego lub całkowitego zawieszenia stacjonarnej pracy szkoły usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla wychowanków internatu zostanie również zawieszona lub zmniejszona.

W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w Zamówieniu, a ilością rzeczywiście zrealizowaną.

2) Posiłki obejmują: śniadania I i II, obiad dwudaniowy z kompotem (z owocami), kolacje.

3) Posiłek, sposób jego przygotowywania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem warunków higieniczno-sanitarnych, przewidzianych odpowiednimi normami i przepisami dotyczącymi warunków przygotowywania i jakości posiłków dla tej grupy wiekowej oraz warunków zdrowotnych żywności i żywienia obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zgodnie 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. 2026 poz. 197), a także spełniać warunki określone w przepisach Ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2023 r., poz. 1449). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

4) Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki posiadające wymaganą przepisami kaloryczność i sporządzać je zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności z wykluczeniem półproduktów.

5) Posiłki objęte przedmiotem zamówienia muszą być urozmaicone, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, wykonane z produktów świeżych. Produkty świeże, pierwszej jakości, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

6) Posiłki muszą być przygotowywane z surowców tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych. Nie dopuszcza się produktów instant, gotowych sosów i ziemniaków

z proszku typu puree). Zakazuje się stosowania konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie.

7) Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków.

8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

9) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Minimalna temperatura podawanych posiłków winna wynosić dla:

Zup – 75oC,

II danie – 65oC

Surówki, sałatki - 4oC

Napoje - 80oC

10) Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywności i Żywności w

Warszawie, normami na składniki pokarmowe i półprodukty spożywcze dla dzieci i młodzieży. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym.

11) Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania posiłków zgodnie z harmonogramem dostarczania posiłków: Śniadania – 6.00, Obiady – 13.00, Kolacje – 16.30.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy 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: 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: 362202,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 362560,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 362202,00 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe 'KAPI'

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5990106153

7.3.3) Ulica: Marii Konopnickiej

7.3.4) Miejscowość: Witnica

7.3.5) Kod pocztowy: 66-460

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 362202,00 PLN

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

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