

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa cateringu – przygotowanie i dostarczenie posiłków
do Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Idzbarku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA IM. JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W IDZBARKU

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 368016705

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Niepodległości 1

1.5.2.) Miejscowość: Idzbark

1.5.3.) Kod pocztowy: 14-100

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL621 - Elbląski

1.5.7.) Numer telefonu: 89 642 01 51

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: idzbark.sp@interia.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.spidzbark.szkolnastrona.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://gminaostroda.ezamawiajacy.pl/pn/GMOSTRODA/demand/302772/notice/public/details>

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:

Usługa cateringu – przygotowanie i dostarczenie posiłków
do Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Idzbarku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-9f930d18-5077-4c4c-a7ab-50ece098b8a0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00422457

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-04

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00295446/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie posiłków do Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Idzbarku

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 00320746

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: 262796,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dostarczaniu obiadów w formie cateringu, składających się z dwóch dań wraz z napojem i owocem dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Idzbarku (4,5 i 6 latki) oraz jednego dania (drugiego) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Idzbarku z klas I-VIII.
2. Planowana ilość wydanych posiłków wynosi:
 - 1) oddział przedszkolny - 188 dni x 9 dzieci
 - 2) szkoła - 172 dni x 100 dzieci
3. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według bieżącej frekwencji uczniów.
4. Podane wartości są to wartości szacunkowe służące do prawidłowego skalkulowania ceny oferty. Ilość zamawianego asortymentu, w ramach realizacji umowy może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w dokumentach zamówienia.
5. Cena jednostkowa posiłków standardowych i dietetycznych jest taka sama. Cena ma charakter ryczałtowy i obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy, w tym w szczególności koszt produktów, przygotowania posiłku, pojemniki i sztucce jednorazowe, dostawy i rozładunku posiłku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
6. Liczba wydanych miesięcznie posiłków pomnożona przez jednostkową cenę posiłku stanowi podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT.
7. Dostawy realizowane będą na podstawie bieżących zamówień składanych przez uprawnionego pracownika Zamawiającego /telefonicznie lub elektronicznie/. Zamówienia składane będą w dniu wykonania usługi do godz. 8.30. Zamawiający w zamówieniu określi liczbę i rodzaj zamawianych posiłków tj. obiadów z podziałem na posiłki standardowe i dietetyczne oraz z podziałem na wiek dzieci.
8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem dopuszczonym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, do oddziału przedszkolnego w specjalistycznych termosach, do szkoły w pojemnikach jednorazowych (pojemnik na drugie danie podzielny wg potraw + zestaw jednorazowych sztućców) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt przedmiotowych naczyń i sztućców. Pojemniki do transportu posiłków powinny gwarantować szczelne zamknięcie, nie mogą być popękane, zgniecione czy w inny sposób uszkodzone. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów jest Wykonawca. Brudne termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego.
9. Zgodnie z przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki a następnie dostarczyć do budynku Szkoły bezpośrednio do wskazanego przez szkołę pomieszczenia na własny koszt. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku w godzinach 12.00 – 12.15.
10. Pracownicy szkoły będą zajmować się wydawaniem posiłków dla dzieci oraz sprzątaniem pomieszczenia, w którym będą wydawane posiłki.
11. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie.
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 będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia zgodnie z ustawą o odpadach.
15. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć (przesłać na adres e-mailowy szkoły) tygodniowy jadłospis na co najmniej 5 dni roboczych przed jego wprowadzeniem. W jadłospisie powinny być podane składniki wagowe (gramatury) oraz wyszczególnione produkty alergizujące. Jadłospis powinien być zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
16. Wykonawca nie może wprowadzić żadnych zmian do jadłospisu bez zgody dyrektora szkoły. Wszelkie ewentualne

zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez dyrektora szkoły.

17. Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wraz z przepisami wykonawczymi oraz ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.

18. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Wykonawca oświadcza, że normy są mu znane. Jakość produktów spożywczych, z których sporządzane są dostarczane posiłki, winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy.

19. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki dla dzieci szkolnych muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednie dla dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie fastfood lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis powinien być urozmaicony, potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości.

b) Obiad powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów;

c) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

d) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;

e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone (mięso smażone może pojawić się w jadłospisie max 1 raz na tydzień). Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.

f) do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe i ilościowe dostarczanych posiłków/produktów (ukryte i jawne) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego posiłku (produktu) we własnym zakresie i na własny koszt.

21. W przypadku reklamacji dotyczących w szczególności: ilości posiłków, gramatury, temperatury posiłku, jakości (np. nieświeżość), czystości pojemników itp., Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie lub ustnie (jeśli wady są możliwe do stwierdzenia przy odbiorze), potwierdzonego za pomocą poczty elektronicznej, przez Zamawiającego.

4.5.3.) Główny 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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 252972,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 257236,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 252972,00 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: PETROPOL BARTOSZEWSKY Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8222385424

7.3.3) Ulica: Pułaskiego 3

7.3.4) Miejscowość: Halinów

7.3.5) Kod pocztowy: 05-074

7.3.6.) Województwo: warmińsko-mazurskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 252972,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-14 do 2027-06-24