

Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
"Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego
od 01 września 2026 roku do 31 sierpnia 2027 roku"

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA ŚWIĄTKI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 510743203

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 87

1.5.2.) Miejscowość: Świątki

1.5.3.) Kod pocztowy: 11-008

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL622 - Olsztyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@swiatki.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.swiatki.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fe52c688-f32a-4a0b-a326-34fe9c726259>

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

"Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego
od 01 września 2026 roku do 31 sierpnia 2027 roku"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-fe52c688-f32a-4a0b-a326-34fe9c726259

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00426900

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-08

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00096049/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.2 Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego od 01 września 2026 roku do 31 sierpnia 2027 roku

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 00323958

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: ROS.271.7.2026

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 4 posiłków dziennie do przedszkola i żłobka (śniadanie, II śniadanie, obiad 2 daniowy z kompotem, podwieczorek) oraz jednodaniowego posiłku szkolnego w formie 2 dania do szkoły podstawowej.

1)

Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.

2)

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:

a)

Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

b)

Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

c)

Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności

d)

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)

e)

Rozporządzenie 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 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154)

f)

Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2020/692 z dnia 30 stycznia 2020 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących wprowadzenia do Unii przesyłek niektórych zwierząt, materiału biologicznego i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz przemieszczania ich i postępowania z nimi po ich wprowadzeniu (Dz.U. L 174 z 3.6.2020)

g)

ROZPORZĄDZENIE 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. z 2026 r. poz. 197);

h)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80 poz. 545);

i)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. nr 106 poz. 730);

j)

Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

3)

W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:

a)

Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU 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. z 2026 r. poz. 197);

b)

Wymagana gramatura: zupa - 250 ml drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.

c)

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;

d)

Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

e)

w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;

f)

w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;

g)

posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

h)

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

i)

napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

j)

napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;

k)

potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;

l)

w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;

m)

posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli

n)

zalecane jest różnicowanie smaku sosów;

o)

ważna jest estetyka potraw i posiłków;

p)

podstawę mięsnej i półmięsnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);

q)

nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

4)

Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.

Posiłki Szkolne jednodaniowe w formie drugich dań. Dostosowane do zapotrzebowania kalorycznego uczniów, szczególnie uczniów klas starszych.

Ponadto wnioskuję, aby gramatura potraw była dostosowana do możliwości konsumpcyjnych dzieci według grup wiekowych, czyli trzy wielkości porcji:

- dla dzieci klas I-III,

- dla uczniów klas IV-VI,

- dla uczniów klas VII-VIII.

Ponadto Zamawiający wskazuje, że:

a)

Posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne:

b)

Posiłek powinien być dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym, zgodnie z polskimi normami żywieniowymi.

c)

Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C,

d)

Dania nie mogą się powtarzać w okresie dekady (dziesięciu dni).

e)

Dostarczane soki/kompot powinny być zróżnicowane.

f)

Przygotowane posiłki powinny być zgodne z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

- g)
Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
- h)
Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego Żywnienia dzieci i młodzieży.
- i)
Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe dla danej grupy wiekowej.
- j)
Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości,
- k)
świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji
- l)
dodatkowych: konserwujących, zagęszczających;
- m)
W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu;
- n)
Do przygotowania posiłku zalecane jest:
- stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych);
 - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych,
 - kasz;
 - w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu;
 - zalecane jest zróżnicowanie smaku sosów;
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- o)
Posiłki szkolne muszą być z surowców, tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrozonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- p)
Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięśna uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego.
- q)
Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny). W skład posiłku powinny również wchodzić warzywa i owoce.
- 5)
Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6)
Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 7)
Wydawanie posiłków leży po stronie Zamawiającego.
- 8)
Czas wydawania posiłków:
- a) dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu:
- (a)
śniad. 8:10
- (b)
II śniad. 9:45
- (c)
ob. 11:30
- (d)
podw. 13:45
- b)
dla Szkoły:
- (a)
9:40 - 12:35.
- szczegóły w rozdz. IV SWZ

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 3

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 693698,72 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 693698,72 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 693698,72 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: Spółdzielnia Socjalna „Fabryka kreatywności”,

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 393958406

7.3.3) Ulica: Świątki 87

7.3.4) Miejscowość: Świątki

7.3.5) Kod pocztowy: 11-008

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: 2026-08-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 693698,72 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31