

662260-2025 - Wyniki

Polska – Usługi w zakresie posiłków szkolnych – Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2028 r.

OJ S 194/2025 09/10/2025

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji – tryb standardowy Usługi

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

E-mail: urząd@polczyn-zdroj.pl

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Ogólne usługi publiczne

2. Procedura

2.1. Procedura

Tytuł: Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2028 r.

Opis: Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika i wychowanków Przedszkola Samorządowego Nr 1 im. Kubusia Puchatka w okresie od 01.09.2025r. do 31.08.2028r. w Zespole Szkolno-Przedszkolnym z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju. Ogólne zasady przygotowania i wydawania posiłków: 1) Codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie posiłków dla żywienia zbiorowego dla uczniów oraz wychowanków: a) Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika w Połczynie-Zdroju: obiad od godziny 12:00 do 14:30; b) Przedszkola Samorządowego nr 1 im. Kubusia Puchatka w Połczynie-Zdroju w godzinach: - śniadanie od 8:15 do 8:30,- obiad od 11:15 do 11:30, - podwieczorek od 14:00 do 14:15. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. 2) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. 3) Wykonawca zapewnia naczynia, mycie i sprzątanie naczyń po posiłkach. 4) Wykonawca zapewnia przygotowanie oraz odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. 5) Wykonawca zapewnia rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości, rozdysponowanie posiłków w grupie zapewnia Zamawiający. 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia. 7) Na 2 dni przed rozpoczęciem każdego tygodnia Wykonawca podawał będzie do wiadomości rodziców i personelu zróżnicowane jadłospisy zawierające opis posiłku wraz z wypisanymi alergenami zatwierdzone przez dietetyka. 8) Zamawiający może ustalić szczegółową listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w oparciu o przepisy wydane na podstawie art.52c ust. 6. ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448). 9) 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. 10) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków w

ciągu dnia. 11) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 12) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym. 13) Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. 14) Próbkę posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godziny. 15) Utrzymanie czystości i porządku na terenie stołówki i kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb. 16) Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy wynajmu pomieszczeń kuchni i stołówki na cały okres trwania zamówienia, zgodnie z zapisami Zarządzenia Nr 97/2024 Burmistrza Połczyna-Zdroju z dn. 16.12.2024 r. 17) Wykonawca, w ramach wynajętych pomieszczeń, korzysta z urządzeń niezbędnych do prowadzenia działalności gospodarczej, stanowiących własność szkoły wg. stosownego załącznika. 18) Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydierżawionych. 19) Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia dodatkowe niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej. 20) Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty dzierżawionych pomieszczeń w uzgodnieniu z dyrektorem szkoły. 21) Łączna powierzchnia kuchni, stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi: 298,83 m². 22) Wykonawca ponosi koszty związane z zatrudnieniem pracowników. 23) Cały proces przygotowywania i wydawania posiłków odbywać się ma w pomieszczeniach kuchennych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju; 24) wyklucza się przygotowywanie i dostarczanie posiłków na zasadzie cateringu. Wytyczne dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika w Połczynie-Zdroju 1. Szacunkowa liczba obiadów dla uczniów szkoły wynosi 120 posiłków dziennie przez okres 30 miesięcy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028. 2. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów dwudaniowych w formie: pięć razy w tygodniu zupa o pojemności 250 ml, pięć razy w tygodniu drugie danie będące posiłkiem mięsnym lub rybny z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz kompotem lub wodą. Do mięsa mogą być podawane zamiennie: ziemniaki, kasza, ryż, makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem lub inne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o kaloryczności nie mniejszej niż 850 kcal. Wytyczne dla Przedszkola Samorządowego nr 1 im. Kubusia Puchatka w Połczynie-Zdroju 1. Szacunkowa liczba obiadów dla przedszkola wynosi 115 posiłków dziennie przez okres 33 miesięcy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028. 2. Żywienie dzieci w przedszkolu powinno odbywać się na następujących zasadach: a) przygotowanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 36 lat); b) gorące posiłki należy dostarczać w temperaturze zgodnej z wymogami tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 750C, drugiego dania 650C, płynów 800C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 150C; c) wymagane jest dostarczanie trzech posiłków dziennie: śniadania, obiady, podwieczerek; dwa razy dziennie dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot, itp.; d) wymagane jest dostarczanie wody do picia wydawane dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem oraz obiadem i podwieczorkiem. Pozostałe wytyczne w SWZ. Identyfikator procedury: 433cc7f3-93fb-4cb6-9b24-a1faa31da136
Poprzednie ogłoszenie: 511482-2025
Wewnętrzny identyfikator: GG.271.1.9.2025
Rodzaj procedury: Negocjacyjna bez uprzedniej publikacji zaproszenia do ubiegania się o zamówienie

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55523100 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

2.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Mieszka I-go 19

Miejscowość: Połczyn-Zdrój

Kod pocztowy: 78-320

Podpodział krajowy (NUTS): Szczecinecko-pyrzycki (PL427)

Kraj: Polska

2.1.3. Wartość

Szacunkowa wartość bez VAT: 2 725 790,74 PLN

2.1.4. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2028 r.

Opis: Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika i wychowanków Przedszkola Samorządowego Nr 1 im. Kubusia Puchatka w okresie od 01.09.2025r. do 31.08.2028r. w Zespole Szkolno-Przedszkolnym z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju. Ogólne zasady przygotowania i wydawania posiłków: 1) Codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie posiłków dla żywienia zbiorowego dla uczniów oraz wychowanków: a) Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika w Połczynie-Zdroju: obiad od godziny 12:00 do 14:30; b) Przedszkola Samorządowego nr 1 im. Kubusia Puchatka w Połczynie-Zdroju w godzinach: - śniadanie od 8:15 do 8:30,- obiad od 11:15 do 11:30, - podwieczorek od 14:00 do 14:15. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. 2) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. 3) Wykonawca zapewnia naczynia, mycie i sprzątanie naczyń po posiłkach. 4) Wykonawca zapewnia przygotowanie oraz odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. 5) Wykonawca zapewnia rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości, rozdysponowanie posiłków w grupie zapewnia Zamawiający. 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia. 7) Na 2 dni przed rozpoczęciem każdego tygodnia Wykonawca podawał będzie do wiadomości rodziców i personelu zróżnicowane jadłospisy zawierające opis posiłku wraz z wypisanymi alergenami zatwierdzone przez dietetyka. 8) Zamawiający może ustalić szczegółową listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w oparciu o przepisy wydane na podstawie art.52c ust. 6. ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448). 9) 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. 10) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków w ciągu dnia. 11) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła

powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 12) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym. 13) Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. 14) Próbkę posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godziny. 15) Utrzymanie czystości i porządku na terenie stołówki i kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb. 16) Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy wynajmu pomieszczeń kuchni i stołówki na cały okres trwania zamówienia, zgodnie z zapisami Zarządzenia Nr 97/2024 Burmistrza Połczyna-Zdroju z dn. 16.12.2024 r. 17) Wykonawca, w ramach wynajętych pomieszczeń, korzysta z urządzeń niezbędnych do prowadzenia działalności gospodarczej, stanowiących własność szkoły wg. stosownego załącznika. 18) Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydierżawionych. 19) Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia dodatkowe niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej. 20) Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty dzierżawionych pomieszczeń w uzgodnieniu z dyrektorem szkoły. 21) Łączna powierzchnia kuchni, stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi: 298,83 m². 22) Wykonawca ponosi koszty związane z zatrudnieniem pracowników. 23) Cały proces przygotowywania i wydawania posiłków odbywać się ma w pomieszczeniach kuchennych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju; 24) wyklucza się przygotowywanie i dostarczanie posiłków na zasadzie cateringu. Wytyczne dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Mikołaja Kopernika w Połczynie-Zdroju 1. Szacunkowa liczba obiadów dla uczniów szkoły wynosi 120 posiłków dziennie przez okres 30 miesięcy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028. 2. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów dwudaniowych w formie: pięć razy w tygodniu zupa o pojemności 250 ml, pięć razy w tygodniu drugie danie będące posiłkiem mięsnym lub rybny z surówką lub gotowanymi jarzynami oraz kompotem lub wodą. Do mięsa mogą być podawane zamiennie: ziemniaki, kasza, ryż, makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem lub inne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o kaloryczności nie mniejszej niż 850 kcal. Wytyczne dla Przedszkola Samorządowego nr 1 im. Kubusia Puchatka w Połczynie-Zdroju 1. Szacunkowa liczba obiadów dla przedszkola wynosi 115 posiłków dziennie przez okres 33 miesięcy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028. 2. Żywienie dzieci w przedszkolu powinno odbywać się na następujących zasadach: a) przygotowanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 3-6 lat); b) gorące posiłki należy dostarczać w temperaturze zgodnej z wymogami tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15°C; c) wymagane jest dostarczanie trzech posiłków dziennie: śniadania, obiady, podwieczerek; dwa razy dziennie dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot, itp.; d) wymagane jest dostarczanie wody do picia wydawane dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem oraz obiadem i podwieczorkiem. Pozostałe wytyczne w SWZ. Wewnętrzny identyfikator: GG.271.1.9.2025

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55523100 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

5.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Mikołaja Kopernika i Przedszkole Samorządowe Nr 1 im. Kubusia Puchatka w ramach Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju przy ul. Mieszka I-go 19.
Miejscowość: Połczyn-Zdrój
Kod pocztowy: 78-320
Podpodział krajowy (NUTS): Szczecinecko-pyrzycki (PL427)
Kraj: Polska
Informacje dodatkowe: Teren kuchni i stołówki szkolnej

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 01/09/2025

Data zakończenia trwania: 31/08/2028

5.1.5. Wartość

Szacunkowa wartość bez VAT: 2 725 790,74 PLN

5.1.6. Informacje ogólne

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje o poprzednich ogłoszeniach:

Identyfikator poprzedniego ogłoszenia: 511482-2025

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: Cena

Opis: Cena (C) – waga 60% Cena oferty punktowana będzie wg wzoru: $C = (C_n : C_o) \times 100$ pkt x 60% gdzie: C ilość punktów przyznanych wykonawcy C_n – najniższa cena ofertowa brutto *

C_o – badana cena ofertowa brutto * * spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu a) Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. b) Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 60

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Kryterium społeczne (zatrudnienie osób na umowę o pracę)

Opis: Kryterium społeczne (zatrudnienie osób na umowę o pracę) (S) waga 20 % Liczba osób zatrudnionych przez Wykonawcę na umowę o pracę uczestniczących bezpośrednio w realizacji zamówienia: $S = s \times 20\%$ s – liczba osób: 1 osoba 30 pkt 2 osoby 50 pkt 3 osoby 80 pkt 4 i więcej osób 100 pkt.

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 20

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Kryterium jakościowe (zatrudnienie dietetyka – umowa o pracę bądź zlecenia w procesie tworzenia jadłospisu).

Opis: Kryterium jakościowe (zatrudnienie dietetyka – umowa o pracę bądź zlecenia w procesie tworzenia jadłospisu) (J) waga kryterium 20 % $J = j \times 20\%$ j – uczestnictwo intendenta: uczestnictwo intendenta 100 pkt brak intendenta 0 pkt.

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: URZĄD ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH PREZES KRAJOWEJ IZBY ODWOŁAWCZEJ

Informacje o terminach odwołania: Wykonawcom a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp, przysługują środki ochrony prawnej opisane w Pzp: 1. Odwołanie – rozdział 2 dział IX Pzp zgodnie z przepisami Pzp przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego, w tym na projektowane postanowienia umowy lub zaniechania czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy lub zaniechania przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia mimo że Zamawiający był do tego obowiązany na podstawie ustawy. 2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej: 1) w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia; 2) wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie i treści dokumentów zamówienia w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej; 3) w terminie 10 dni od dnia w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia wobec czynności innych niż określone w ppkt. 1). i w ppkt. 2). Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie wniesione w postaci elektronicznej musi być opatrzone podpisem zaufanym. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Odwołanie powinno zawierać elementy wskazane w art. 516 ust. 1 Pzp. 3. Postępowanie skargowe – art. 579 do 590 Pzp. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa KIO w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia KIO lub postanowienia Prezesa KIO, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem. Szczegóły określa Dział IX Pzp – Środki ochrony prawnej.

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: URZĄD ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH PREZES KRAJOWEJ IZBY ODWOŁAWCZEJ

Organizacja, której budżet jest wykorzystywany do sfinansowania umowy: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

Organizacja realizująca płatność: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

6. Wyniki

Wartość wszystkich umów przyznanych w tym zawiadomieniu: 2 421 194,44 PLN

Bezpośrednie udzielenie zamówienia

:

Uzasadnienie bezpośredniego udzielenia zamówienia: W odpowiedzi na wcześniejsze ogłoszenie nie otrzymano odpowiednich ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału lub wniosków

Inne uzasadnienie: W odpowiedzi na wcześniejsze ogłoszenie nie otrzymano odpowiednich ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału lub wniosków.

Identyfikator poprzedniego postępowania uzasadniającego bezpośrednie udzielenie zamówienia: 1ff012a3-e25a-451e-86ed-16375685f19f

6.1. Wyniki – ID części zamówienia: LOT-0001

Status wyboru zwycięzcy: Wyłoniono co najmniej jednego zwycięzcę.

6.1.2. Informacje o zwycięzcach

Zwycięzca:

Oficjalna nazwa: Zofia Cudyk Restauracja "Parkowa"

Oferta:

Identyfikator oferty: 1

Identyfikator części zamówienia lub grupy części: LOT-0001

Wartość przetargu: 2 421 194,44 PLN

Oferta została sklasyfikowana: tak

Pozycja oferty: 1

Oferta jest ofertą wariantową: nie

Podwykonawstwo: Nie

Informacje dotyczące zamówienia:

Identyfikator umowy: GG.271.1.9.2025

Tytuł: Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Połczynie-Zdroju w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2028 r.

Data wyboru zwycięzcy: 27/08/2025

Data zawarcia umowy: 29/08/2025

Organizacja podpisująca umowę: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

6.1.4. Informacje statystyczne

Otrzymane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Rodzaj otrzymanych ofert lub wniosków: Oferty złożone drogą elektroniczną

Liczba otrzymanych ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału: 1

Zakres ofert:

Wartość najniższej dopuszczalnej oferty: 2 421 194,44 PLN

Wartość najwyższej dopuszczalnej oferty: 2 421 194,44 PLN

8. Organizacje

8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: GMINA POŁCZYN-ZDRÓJ

Numer rejestracyjny: NIP: 6722023427
Numer rejestracyjny: REGON: 330920860
Adres pocztowy: ul. Plac Wolności 3-4
Miejscowość: Połczyn-Zdrój
Kod pocztowy: 78-320
Podpodział krajowy (NUTS): Szczecinecko-pyrzycki (PL427)
Kraj: Polska
E-mail: urząd@polczyn-zdroj.pl
Telefon: +48943666100
Faks: +48943666105
Adres strony internetowej: www.polczyn-zdroj.pl

Role tej organizacji:

Nabywca

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat postępowania o udzielenie zamówienia

Organizacja zapewniająca dostęp offline do dokumentów zamówienia

Organizacja podpisująca umowę

Organizacja, której budżet jest wykorzystywany do sfinansowania umowy

Organizacja realizująca płatność

8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: URZĄD ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH PREZES KRAJOWEJ IZBY ODWOŁAWCZEJ

Numer rejestracyjny: REGON: 010828091

Numer rejestracyjny: NIP: 5262239325

Adres pocztowy: ul. Postępu 17a

Miejscowość: WARSZAWA

Kod pocztowy: 02-676

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

Punkt kontaktowy: Urząd Zamówień Publicznych

E-mail: uzp@uzp.gov.pl

Telefon: +48 224587840

Faks: +48 224587840

Role tej organizacji:

Organ odwoławczy

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych

8.1. ORG-0003

Oficjalna nazwa: Zofia Cudyk Restauracja "Parkowa"

Numer rejestracyjny: REGON: 330 337 379

Numer rejestracyjny: NIP: 672-000-44-66

Adres pocztowy: ul. 5-go Marca 24

Miejscowość: Połczyn-Zdrój

Kod pocztowy: 78-320

Podpodział krajowy (NUTS): Szczecinecko-pyrzycki (PL427)

Kraj: Polska

E-mail: urząd@polczyn-zdroj.pl

Telefon: +48 94 366 22

Role tej organizacji:

Podmiot świadczący usługi w zakresie zamówień

Oferent

Zwycięzca tych części zamówienia: LOT-0001

Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 57162db1-c191-4791-b035-35c609923e0b - 02

Typ formularza: Wyniki

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia lub ogłoszenie o udzieleniu koncesji
– tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 29

Ogłoszenie – data wysłania: 08/10/2025 11:57:39 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski,
czas środkowoeuropejski letni

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 662260-2025

Numer wydania Dz.U. S: 194/2025

Data publikacji: 09/10/2025