

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi**

**Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla Publicznego Przedszkola w Mikstacie w udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeniach kuchni wraz z wyposażeniem**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Publiczne Przedszkole w Mikstacie

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 251595935

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Estkowskiego 11

**1.5.2.) Miejscowość:** Mikstat

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 63-510

**1.5.4.) Województwo:** wielkopolskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL416 - Kaliski

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** przedszkolemikstat@go2.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.przedszkolemikstat.szkolnastrona.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

**1.11.) Dane podmiotu, któremu zamawiający powierzył przeprowadzenie postępowania.**

**Podmiot 1**

**1.11.1.) Nazwa podmiotu prowadzącego postępowanie:** Miasto i Gmina Mikstat

**1.11.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 250854895

**Adres podmiotu prowadzącego postępowanie:**

**1.11.3.) Ulica:** Krakowska 17

**1.11.4.) Miejscowość:** Mikstat

**1.11.5.) Kod pocztowy:** 63-510

**1.11.6.) Województwo:** wielkopolskie

**1.11.7.) Kraj:** Polska

**1.11.8.) Lokalizacja NUTS 3:** PL416 - Kaliski

**1.11.11.) Adres poczty elektronicznej:** umig@mikstat.pl

**1.11.12.) Adres strony internetowej:** www.mikstat.pl

**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:**

Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla Publicznego Przedszkola w Mikstacie w udostępnionych przez Zamawiającego

pomieszczeniach kuchni wraz z wyposażeniem

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-5fde2fd2-f7fd-4a79-be87-35d689b8f23d

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00235830

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-05-08

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2026/BZP 00235721/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Przygotowanie i wydawanie posiłków dla Publicznego Przedszkola w Mikstacie w udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeniach kuchni wraz z wyposażeniem

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Nie

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Nie

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

### **SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**

**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

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

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia:** Nie

**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej:** Tak

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** <https://platformazakupowa.pl/pn/mikstat>

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Zgodnie z Rozdziałem I pkt 3 SWZ

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne:** Nie

**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny:** Nie dotyczy

**3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Zgodnie z Rozdziałem I pkt 15 SWZ

### **SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.2.) Numer referencyjny:** PP.IGP.271.1.2026

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

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

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Nie

**4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Zamówienie obejmuje usługę świadczoną dla Publicznego Przedszkola w Mikstacie, polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci przedszkolnych. Zamawiający zamierza udostępnić Wykonawcy, wyłonionemu w drodze

przetargu, na podstawie odrębnej umowy najmu, pomieszczeń kuchni przedszkolnej wraz z wyposażeniem w celu prowadzenia żywienia zbiorowego dla Publicznego Przedszkola w Mikstacie.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności prowadzenie przez Wykonawcę żywienia zbiorowego dla Przedszkola w Mikstacie na następujących zasadach:

Codziennie przygotowywanie w kuchni przedszkolnej w godzinach od 7.00 do 15.00 i wydawanie ok. 130 śniadań, ok. 130 pełnych obiadów i ok. 110 podwieczorków dla dzieci w wieku przedszkolnym. Posiłki będą przygotowywane na miejscu w kuchni Przedszkola przez pięć roboczych dni tygodnia z uwzględnieniem organizacji roku szkolnego.

Wydane posiłki będą rozliczane zgodnie z § 3 pkt 2 umowy ( załącznik nr 6 do SWZ ) - faktura będzie wystawiana z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych x cena jednostkowa posiłku na przestrzeni danego miesiąca.

3. Czas wydawania posiłków będzie zarezerwowany wyłącznie dla dzieci w następujących godzinach:

9.00 – śniadanie

12.00 – pełny obiad

14.30- podwieczorek

4. Przedmiot zamówienia ma być realizowany na następujących zasadach:

4.1 Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach, w tym do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach, w tym m.in. w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz.U. z 2023, poz 1448), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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, Rozporządzeniu (WE) nr852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U.nr 112, poz.774), Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2015 r., poz.1026)

4.2 Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla poszczególnych grup wiekowych oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Dlatego też wykonawca winien posiadać przeszkolenie z zakresu BHP oraz aktualne książeczki zdrowia.

4.3 W pomieszczeniach kuchni oraz na terenie użytkowanym – porządek i czystość ma odpowiadać wymogom odpowiednich służb.

4.4 Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w Menu sugerowane przez przedszkole, będą dla niego wiążące.

4.5 Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci

4.6 Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym

4.7 Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń za wydane posiłki.

4.8 Wykonawca i jego personel zobowiązani są uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola w Mikstacie

4.9 W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczytkowych degustacji sporządzanych w przedszkolu dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.

4.10 Reklamacje jakościowe zgłaszane będą bezpośrednio na linii Dyrektor Przedszkola – Właściciel.

4.11 Zamawiający zobowiązuje się we własnym zakresie dokonywać rozliczeń finansowych z Miejsko -Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej za opłacane przez tę instytucję posiłki.

4.12 Wykonawca ponadto:

- doposaży wydzierżawione pomieszczenia na własny koszt w urządzenia i wyposażenie niezbędne do prowadzenia przedmiotowej działalności gospodarczej,
- wykonuje na własny koszt konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń i sprzętu wydzierżawionego z częstotliwością zgodną z technologią ich użytkowania,
- uiszcza czynsz oraz opłaty dodatkowe za: energię elektryczną, wodę, odprowadzenie ścieków według wskazań liczników a także odpowiada we własnym zakresie za wywóz nieczystości stałych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.

4.13 Zamawiający określa czynsz miesięczny i opłaty za najem pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem (ryczałtowo, miesięcznie) 100,00 zł z podatkiem VAT

4.14 Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków. Zaświadczenie musi być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

4.15 Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 150.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca

przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.

4.16 Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e-mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.

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

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 36 miesiące

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**  
inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** doświadczenie osoby kucharza

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

4.1 Zdolności technicznej lub zawodowej:

a) Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

W wykazie należy podać rodzaj usługi, datę wykonania, odbiorcę oraz ilość osób dla których była świadczona usługa. Wykaz należy sporządzić zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik Nr 4 do niniejszej SWZ.

b) Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował jedną osobą – szefem kuchni posiadającym dyplom uzyskania tytułu zawodowego mistrza w zawodzie kucharz/kucharz małej gastronomii uzyskany przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej na podstawie art. 3 ust. 4 ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle (t.j., Dz. U. z 2020 poz. 2159 ze zm.) lub wydany na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów prawa oraz posiadającym co najmniej 3 letnie doświadczenie na stanowisku kucharza oraz co najmniej jedną osobą, która przygotuje jadłospis zgodnie z wymaganiami

dotyczącymi posiłków dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym (dietetyk, technolog żywienia lub wykształcenie kierunkowe).

c) Uprawnień do prowadzenia określonej działalności

Niniejszy warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca posiada ważną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowych dań kulinarnych. Zaświadczenie musi być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

4.2 Sytuacji ekonomicznej i finansowej:

W celu potwierdzenia spełniania powyższego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przedłożył opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 150 000 zł.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

## SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

## SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 – 455 Pzp oraz wskazanym we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

## SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-05-18 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl/pn/mikstat>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-05-18 10:30

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni