

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków do Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 w Gliwicach w roku 2025/2026

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH NR 4 IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 270154604

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Orłąt Śląskich 25

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-102

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32 270-55-57

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zso4.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://www.zso4.gliwice.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-a8ae9652-b4e8-4332-af27-a0d5d353beb3>

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków do Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 w Gliwicach w roku 2025/2026

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a8ae9652-b4e8-4332-af27-a0d5d353beb3

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00445023

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-09-26

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

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: 2025/BZP 00369430

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:** ZSO4.26.2.2025**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 524944,44 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie posiłków dla uczniów szkoły i dzieci oddziałów przedszkolnych z Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 w Gliwicach polegającym na zapewnieniu kompleksowego świadczenia: przygotowanie trzech posiłków (śniadanie, obiad i podwieczorek) wraz z napojami o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i naturalnych

z obowiązującymi normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem 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 wraz z uwzględnieniem diet dla dzieci będących pod opieką lekarską.

2. Opis posiłków:

1) Przedszkole Śniadanie (1 posiłek)

poszczególne śniadania powtórzyć się mogą dopiero w następnym tygodniu.

Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci śniadania .

2) Przedszkole Obiad dwudaniowy- zupa + drugie danie (1 posiłek)

poszczególne zestawy obiadowe mogą powtórzyć się po 10 dniach żywieniowych. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci dwudaniowego obiadu składającego się z zupy i drugiego dania. Wykonawca musi uwzględnić posiłki mięsne, bezmięsne oraz półmięsne.

3) Przedszkole Podwieczorek- (1 posiłek)

poszczególne zestawy podwieczorkowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci podwieczorka- trzeciego posiłku.

4) Szkoła Obiad dwudaniowy- zupa + drugie danie (1 posiłek)

poszczególne zestawy obiadowe mogą powtórzyć się po 10 dniach żywieniowych. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci dwudaniowego obiadu składającego się z zupy i drugiego dania. Wykonawca musi uwzględnić posiłki mięsne, bezmięsne oraz półmięsne. W cenie zawarty jest również napój.

5) Diety (szkoła oraz przedszkole) –zagwarantowanie przygotowywania i dostarczania diet dla dzieci będących pod opieką lekarską, zgodnie z wytycznymi lekarza (diety każdorazowo muszą być przywożone w jednorazowych opakowaniach dla każdego dziecka które posiada dietę. Diety muszą być pakowane osobno dla każdego dziecka, opisane i zabezpieczone. Cena opakowania jednorazowa powinna być ujęta w koszcie posiłku dietetycznego)

6) Rodzic/ opiekun prawny dziecka korzystającego z żywienia ma prawo do wyboru dowolnego zestawu posiłków składającego się z poszczególnych posiłków opisanych powyżej.

3. Przygotowanie i dostarczanie maksymalnie 194 zestawów posiłków dziennie (jako jeden zestaw należy uznać zestaw posiłków zadeklarowany przez rodziców/opiekunów prawnych) od poniedziałku do piątku w dni pracujące (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) do Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Gliwicach:

4. Godziny dostarczania i odbierania posiłków/ resztek konsumpcyjnych

1) Śniadania – do godz. 7:30

2) obiady do godz. 11:00

3) Podwieczorki do godz. 13:00

5. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych powinien odbywać się do końcowej godziny otwarcia placówek tj. 16:30

6. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby zestawów posiłków.

7. Wykonawca uwzględni rozliczania z placówką ze środków na podstawie podpisanego porozumienia pomiędzy Zespołem Szkół Ogólnokształcących nr 4 w Gliwicach a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Gliwicach (rozliczanych przez placówkę) w ramach dofinansowania do posiłków oraz dotacji celowej.

8. Wykonawca uwzględni możliwość zamiany posiłków na tzw. suchy prowiant w razie organizacji przez placówkę wycieczek dla poszczególnych grup.

Zamawiający w takim przypadku powiadomi Wykonawcę o zmianie ilości posiłków na 3 dni przed planowaną zmianą.

9. Wykonawca uwzględni możliwość zmiany godzin posiłków w szczególnych przypadkach o których Zamawiający powiadomi Wykonawcę do 3 dni przed ewentualną zmianą.

10. Po stronie Wykonawcy jest porcjowanie i serwowanie na własnych naczyniach dań dla dzieci. Wykonawca dowozi posiłki w opakowaniach zbiorczych zgodnych z wytycznymi Sanepidu i HACCP.

11. Odwoływanie posiłków:

1) Wykonawca umożliwi rodzicom/ opiekunom prawnym odwoływanie zestawu posiłków w przypadku nieobecności dziecka w przedszkolu. Odwoływanie odbywać się będzie na zasadach określonych przez Wykonawcę przy zastosowaniu

własnego(wykonawcy) systemu odwoływań.

2) Wykonawca w swoim zakresie będzie monitorował odwołania posiłków przez rodziców/opiekunów prawnych wg. zasad określonych w swoim re-gulaminie i zobowiązany będzie do przesyłania tygodniowych raportów odwoływanych posiłków do Zamawiającego nie później niż w pierwszy dzień roboczy po zakończonym tygodniu.

3) Wykonawca w pierwszy dzień roboczy po zakończonym miesiącu zobowiązany jest do przesyłania zbiorczych raportów odwołań.

4) Wykonawca nie może nałożyć żadnych dodatkowych opłat na rodziców/ opiekunów prawnych lub Zamawianego w ramach obsługi odwołań posiłków.

12. Fakturowanie i zapłata odbywać się będzie na podstawie dokumentów i terminów opisanych w umowie.

13. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia osobnych faktur za poszczególne rodzaje usług związanych z realizacją zadania. Terminy płatności opisane zostały w umowie.

14. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).

1) Temperatury właściwe dla dań:

2) zupa, sosy – min. 750C

3) surówki, sałatki – od 40C do 60C

4) nabiał – od 40C do 60C

5) warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 40C do 60C lub temp. otoczenia,

6) dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 630C

7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretką).

8) Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.

9) Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).

10) Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.

15. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

16. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczęcią dietetyka.

17. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejanu potraw.

18. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu

w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi

i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

19. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.

20. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

21. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

22. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.

23. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.

24. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.

25. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia w wyznaczone miejsce przez Zamawiającego dostarczonych posiłków ZSO nr 4 oddziały przedszkolne parter, szkoła – pierwsze piętro budynku.

26. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.

27. Zamawiający dokonywać będzie kontroli, która będzie obejmować między innymi:

1) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,

2) ocenę organoleptyczną posiłków,

3) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,

4) sprawdzenie gramatury posiłków,

5) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

28. Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną w formie protokołu.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

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:** 2**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:** 566885,09 PLN**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 576125,00 PLN**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 566885,09 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:** Mały przedsiębiorca**7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:****7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** KID CATER sp. zo o.o.**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 513 029 58 70**7.3.3) Ulica:** Kamienna 5**7.3.4) Miejscowość:** Zabierzów**7.3.5) Kod pocztowy:** 32-080**7.3.6.) Województwo:** małopolskie**7.3.7.) Kraj:** Polska**7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?:** Nie**SEKCJA VIII UMOWA****8.1.) Data zawarcia umowy:** 2025-08-29**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 566885,09 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-08-31

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