

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Świadczenie usług cateringowych dla uczniów Miejskiego Zespołu Szkół Nr 6 w Krośnie na rok 2026”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Zespół Szkół Nr 6 w Krośnie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 180454158

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kletówki 1

1.5.2.) Miejscowość: Krosno

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-400

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL821 - Krośnieński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@mzs6krosno.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: mzs6krosno.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-73be05d5-dea0-46c7-95a2-eb92ffe1bafc>

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:

„Świadczenie usług cateringowych dla uczniów Miejskiego Zespołu Szkół Nr 6 w Krośnie na rok 2026”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-73be05d5-dea0-46c7-95a2-eb92ffe1bafc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00037768

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-01-15

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

2.9.) Numer planu postępowania w BZP: 2025/BZP 00562213/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowania:

1.3.1 „Świadczenie usług cateringowych dla uczniów Miejskiego Zespołu Szkół Nr 6 w Krośnie na rok 2026”

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 00562436

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: MZS6.261.1.2025

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę na rzecz dzieci w wieku od 6 do 15 lat uczęszczających do Miejskiego Zespołu Szkół Nr 6 w Krośnie polegającej na przygotowaniu, dostawie i wydaniu gorącego dwudaniowego posiłku abonamentowego – obiadu tj. (zupa 300 ml, drugie danie oraz kompot 250 ml).

Usługa świadczona będzie w okresie od dnia 02.01.2026 r. do dnia 26.06.2026 r. oraz od dnia 02.09.2026 r. do dnia 22.12.2026 r.

Dzienna szacunkowa liczba dzieci objętych wyżywieniem to ok. 90 uczniów. Ilość wydawanych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez rodziców/opiekunów prawnych na dany dzień. Rodzicowi/opiekunowi prawnemu przysługuje prawo zgłoszenia nieobecności dziecka w danym dniu do godziny 9:00. W kolejnym okresie rozliczeniowym Wykonawca uwzględni odpisy za obiady odwołane we wcześniejszym miesiącu. Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnych roszczeń.

Posiłki mają być przygotowywane przy udziale dietetyka, według jadłospisów dekadowych określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny i mają być dostarczone Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Zamawiający nie dopuszcza żeby w ciągu dekady wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku, posiłki powinny być urozmaicone.

W związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym.

Wynagrodzenie Wykonawcy za całość realizacji umowy będzie ustalone ryczałtowo. Wynagrodzenie zostanie ustalone w następujący sposób: koszt świadczenia usługi cateringowej na jednego ucznia na jeden dzień żywieniowy (obejmującej przygotowanie, dowieszenie i wydanie posiłku) i koszt tzw. „wsadu do kotła”. Uzyskana wartość będzie pomnożona przez dzienną szacunkową ilość dzieci objętych wyżywieniem oraz będzie pomnożona przez szacowaną ilość dni nauki szkolnej, w które będzie wydawany posiłek.

Ustala się cenę ryczałtową surowców użytych do przygotowania wydanych posiłków tzw. „wsad do kotła” w wysokości 8.50 brutto (słownie: osiem złotych i pięćdziesiąt groszy) na jednego ucznia na jeden dzień żywieniowy obejmujący obiad abonamentowy. Kwota przeznaczona na tzw. „wsad do kotła” musi znaleźć realne odzwierciedlenie w składnikach użytych do przygotowania posiłku. Kwota ta nie podlega pomniejszeniu o inne należności obciążające wykonawcę z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej (np. podatek VAT). Kwota ta ma być przeznaczona na zakup produktów do przygotowania dziennego wyżywienia dla jednego ucznia.

Koszt wsadu do kotła pokrywać będą korzystający z wyżywienia (rodzice/opiekunowie prawni) bezpośrednio u Wykonawcy. Miejski Zespół Szkół Nr 6 w Krośnie pokryje Wykonawcy koszt wsadu do kotła za obiady w wysokości 8,50 zł brutto za dzieci posiadające decyzje MOPR w Krośnie. Wykaz uprawnionych dzieci będzie przekazywany Wykonawcy na adres poczty elektronicznej na bieżąco w formie zaszyfrowanej wiadomości lub w wersji papierowej.

Posiłki będą przygotowywane, dostarczane i wydawane codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni wolnych od nauki szkolnej, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego w ściśle ustalonych porach dnia tj. w godz. 1215 do godz. 1400. Temperatura posiłku w momencie dostarczenia powinna wynosić min.: zupa +750 C, drugie danie +630 C, kompot +40 C. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

W zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw dla wegetarian i osób zobowiązanych do zachowania diet pokarmowych.

Wykonawca będzie udostępniał jadłospis dekadowy, w tym oddzielnie jadłospis dla uczniów z alergią pokarmową i wegetarian. Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu 10 dni. Jadłospis powinien zostać udostępniony najpóźniej w piątek poprzedzający tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospisy powinny być zaopatrzone w informację o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W tygodniu powinien być podawany, co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina, itp.) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a raz na tydzień z daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką. Dwa razy w tygodniu powinny być dostarczane dania jarskie bezmięsne (zawierające produkty białkowe, np. rybę, jaja, sery, naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi, itp.).

Wykonawca nie może stosować gotowych potraw konserwowych oraz ulepszczy smaku, jak również gotowych dań np. w torebkach, puszkach, słoikach. Potrawy powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Ważna jest estetyka podawanych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków na bazie produktów świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami

wykonawczymi do tej ustawy;

- Rozporządzeniu 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.

Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania właściwych przepisów higieniczno-sanitarnych podczas przygotowania transportu i wydawania posiłków.

Posiłki wydawane będą przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego zapewniając odpowiednią temperaturę i gramaturę posiłków.

Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał lub utylizował. Zabrania się stosowania plastikowych talerzy, sztućców i podawania posiłku w plastikowych lub styropianowych pojemnikach.

Po zakończeniu posiłku brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny wykonawca zmywa, dezynfekuje, sterylizuje lub utylizuje zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w tym zakresie.

Wykonawcę zobowiązuje się do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z zastosowaniem przepisów bezpieczeństwa żywnościowego i sanitarnych. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć pojemniki na odpady, ich odbiór i utylizację zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2022 r., poz. 699 ze zm.)

Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli na każdym etapie procesu przygotowania, dostawy i wydawania posiłków.

Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności zakupu i dostawy niezbędnych artykułów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków będących przedmiotem zamówienia.

Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.).

Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt. Zbieranie i przechowywanie próbek potraw zgodnie z osobnymi przepisami.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszelkich wytycznych Ministerstwa Edukacji, Ministra Zdrowia czy też Głównego Inspektora Sanitarnego związanych z zagrożeniem zarażeniem epidemiologicznym, w tym zakażeniem COVID-19 i współpracować w tym zakresie z Zamawiającym, a także informować Zamawiającego o wszelkich działaniach z tym związanych. W przypadku wystąpienia sytuacji epidemicznej lub prowadzona przez szkołę nauką zdalną Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia obiadów na czas trwania ww. przeszkód lub zamówienie mniejszej ilości obiadów w trakcie trwania umowy. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

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: 5

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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: 194400,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 241380,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 194400,00 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

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Aktywności Zawodowej Nr 2 PSONI Koło w Krośnie

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6842640312

7.3.4) Miejscowość: Krosno

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-01-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 194400,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-22