Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w Szkole podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 16

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 386923990

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Sikornik 1

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: +48 32 239 13 63

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsp16.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zsp16.gliwice.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-5616aebc-7dc8-4b8c-b751-9aeb9c4f82f0

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, dostarczanie i wydawanie posiłków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w Szkole podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-5616aebc-7dc8-4b8c-b751-9aeb9c4f82f0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00171950

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00021226/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w Szkole podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach

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 00090810

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: ZSP16.26.1.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 359000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych, podwieczorków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w Szkole Podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie i wydawanie posiłków dla dzieci przedszkolnych i szkolnych Szkoły Podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP 16 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) Śniadanie (1 posiłek)
poszczególne śniadania powtórzyć się mogą dopiero w następnym tygodniu.
Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci śniadania.
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.
2) Podwieczorek- (1 posiłek)
poszczególne zestawy podwieczorkowe mogą powtórzyć się dopiero
w następnym tygodniu. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek
w postaci podwieczorka- trzeciego posiłku.
Podwieczorek wydawany winień być wraz z obiadem z uwzględnieniem opakowań jednorazowych do wydawania podwieczorków na wynos.
3) 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.
4) Diety –zagwarantowanie przygotowywania i dostarczania diet dla dzieci będących pod opieką lekarską, zgodnie z wytycznymi lekarza (diety każdorazowo muszą być przywożone osobnych pojemnikach/termosach dla każdej diety osobno. Diety muszą być pakowane osobno dla każdego rodzaju, opisane i zabezpieczone.
5) Do każdego posiłku Wykonawca dostarczy napoje

3. Przygotowanie, dostarczanie i wydanie maksymalnie 50 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) dla oddziału Przedszkolnego
w Szkole Podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach oraz przygotowanie, dostarczanie i wydanie maksymalnie 130 obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach.
4. Godziny dostarczania i wydawania oraz odbierania posiłków/ resztek konsumpcyjnych:
a) o godz. 8:20-9:00 śniadanie;
b) o godz. 11:00-13:00 obiad + podwieczorek;
c) dla uczniów obiad wydawany jest od godziny 11:20-13:00
d) od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.
e) Odbiór resztek pokonsumpcyjnych powinien odbywać się musi w każdy dzień roboczy w godzinach pracy jednostki
5. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby zestawów posiłków w oddziałach przedszkolnych

i obiadów u dzieci szkolnych.
6. Wykonawca uwzględni rozliczania z placówką ze środków na podstawie podpisanego porozumienia pomiędzy Szkołą Podstawową nr 23 im. Tadeusza Różewicza w ZSP16 w Gliwicach a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Gliwicach (rozliczanych przez placówkę) w ramach dofinasowania do posiłków oraz dotacji celowej.
7. 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 przez planowaną zamianą.
8. Wykonawca uwzględni możliwość zmiany godzin posiłków w szczególnych przypadkach, o których Zamawiający powiadomi Wykonawcę do 3 dni przed ewentualną zmianą.
9. 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.
10. Wykonawca podejmie pod dzierżawę odpłatną pomieszczenia kuchenne w celu wydawania posiłków według wytycznych opisanych w osobnej umowę za stawkę miesięczna w wysokości 250 zł brutto.
11. Wykonawca zapewnia własny personel do wydawania posiłków, zmywania, utrzymywania należytej czystości w użytkowanych pomieszczeniach w tym zakupu profesjonalnych środków myjąco czyszczących stosowanych do urządzeń gastronomicznych.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność i pokrywa wszelkie koszty związane z awarią urządzeń znajdującymi się aneksie kuchennym oraz innymi uszkodzeniami, zobowiązany jest również do ich naprawy i wymiany na własny koszt, jednocześnie zapewniając ciągłość produkcji bez względu na okoliczności.
13. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty za używaną chemię w trakcie realizacji zadania.
14. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie posiłków każdego dnia do godziny 9:00.
15. Fakturowanie i zapłata odbywać się będzie na podstawie dokumentów i terminów opisanych w umowie.
16. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia osobnych faktur za poszczególne rodzaje usług związanych z realizacją zadania. Terminy płatności opisane zostały
w umowie.
17. 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. 75 C
3) surówki, sałatki – od 4 C do 6 C
4) nabiał – od 4 C do 6 C
5) warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4 C do 6 C lub temp. otoczenia,
6) dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63 C
7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka).
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.

18. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych
w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
19. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz
z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
20. 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 sklejaniu potraw.
21. 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.
22. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
23. 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.
24. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
25. 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.
26. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz

posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
27. 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.
28. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia
w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
29. 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.
30. Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną w formie protokołu.
31. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:
Ciąg dalszy w SWZ

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: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 426807,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 426807,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 426807,00 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Grupa gastronomia śląski sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6452542599

7.3.3) Ulica: Górnicza 7

7.3.4) Miejscowość: Tarnowskie Góry

7.3.5) Kod pocztowy: 42-600

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 426807,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-03-02 do 2026-12-31

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