Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sucharskiego we Wrocławiu w roku szkolnym 2026/2027. CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 2

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000692972

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Komuny Paryskiej 36-38

1.5.2.) Miejscowość: Wrocław

1.5.3.) Kod pocztowy: 50-451

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL514 - Miasto Wrocław

1.5.7.) Numer telefonu: 717986843

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat.sp002@wroclawskaedukacja.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp2.wroc.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-db0092b1-7268-44d2-a04e-6653d13c0c49

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:
Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sucharskiego we Wrocławiu w roku szkolnym 2026/2027. CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-db0092b1-7268-44d2-a04e-6653d13c0c49

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00373691

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-02

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: 2026/BZP 00279633

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na

podstawie: art. 305 pkt 1 ustawy w zw. z art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy

3.1.1.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

W prowadzonym poprzednio zamówieniu w trybie podstawowym - art. 275 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający przewidział udzielenie zamówień podobnych do wysokości 200% zamówienia podstawowego.

3.1.2.) Identyfikator wcześniejszego postępowania: ocds-148610-8c4bc32c-0b96-11ef-bfd2-32fa350b5bfc

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP/1/2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 252148,14 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sucharskiego we Wrocławiu w roku szkolnym 2026/2027.
2. Usługa polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu obiadów (zupa, drugie danie, surówka, kompot) na bazie półproduktów najwyższej jakości.
3. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz z Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (DZ. U. z 2016r. poz. 1154). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości tj. wyprodukowanych w oparciu o obowiązujące normy, w szczególności w oparciu o normę HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli to działania podejmowane przez firmę w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację biologicznych, chemicznych oraz fizycznych zagrożeń oraz ocenianie skali tych zagrożeń), opakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. L 338/4 z 13.11.2014 ze zm.).Opakowania muszą zawierać co najmniej datę produkcji, datę przydatności do spożycia, nazwę producenta i pełny skład – dotyczy żywności pakowanej, w szczególności produktów mięsnych (mięsa i przetwory) oraz nabiału (produktów wytwarzanych z mleka). Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
4. Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej w wieku 6-16 lat.
5. Ilość uczniów objętych żywieniem: min. 10 – max 80, (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).
6. Termin wykonania zamówienia: od 03.09.2026r. do 24.06.2027r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
7. Czas wydawania posiłków pomiędzy godzinami 11:30 – 14:30. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy, np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go do max. 60 minut od godziny wyznaczonej w umowie tego samego dnia.
8. Dopuszcza się możliwość zmiany godzin wydawania posiłków przez Zamawiającego, zmiany będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego z minimum 3-dniowym wyprzedzeniem.
9. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia pomieszczenia znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej nr 2 we Wrocławiu.
10. Wykonawca, przy podpisaniu umowy winien złożyć uzgodnione z Zamawiającym jadłospisy zgodne z opisem przedmiotu zamówienia - 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni), rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), z opisanymi posiłkami wraz z wagą składowych posiłku, np. zupa jarzynowa – 300 ml, bitka wołowa – 100g, kasza jęczmienna – 150g etc. (niezbędne w celu sprawdzenia prawidłowej wagi dania w trakcie realizacji zadania), informacjami o alergenach oraz zaznaczeniem rodzaju posiłku (mięsny/półmięsny/ bezmięsny/ryba).
Zamawiający wymaga podania w jadłospisie wagi/objętości składowych posiłku.
Nie jest wymagane podanie gramatury surowców wchodzących w skład posiłku.
Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka posiadającego wykształcenie i kwalifikacje wymagane przez Zamawiającego w warunku udziału w postępowaniu oraz podpisane przez Wykonawcę lub osobę umocowaną do reprezentowania Wykonawcy.
W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:
Obiad: zupa i II danie:
- 10 x zupa,
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego , (wymagane: 1x mięso z indyka, 1x mięso wołowe, 1x mięso wieprzowe, 1x mięso z

kurczaka).
- 2 posiłki pół-mięsne (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku),
- 2 posiłki bezmięsne-jarskie,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangi), może być pieczona.
- 10 x surówka
- 10 x kompot.
- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych.
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Zaproszenie do negocjajcji.

4.5.3.) Główny 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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 287040,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 287040,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 287040,00 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: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: TIM Tomasz Tabaka

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8992151372

7.3.3) Ulica: ul. Michalczyka 13

7.3.4) Miejscowość: Wrocław

7.3.5) Kod pocztowy: 53-633

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 272320,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-09-01 do 2027-06-30