

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych, podwieczorków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w SP nr 8 w Gliwicach.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SZKOŁA PODSTAWOWA NR 8 IM. MARII DĄBROWSKIEJ W GLIWICACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000721640

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Spacerowa 6

1.5.2.) Miejscowość: Gliwice

1.5.3.) Kod pocztowy: 44-141

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 2329324

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp8.gliwice.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: sp8gliwice.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-8b438cb5-4129-4ce4-9fef-7d2782111da2>

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 (od poniedziałku do piątku) śniadań, obiadów dwudaniowych, podwieczorków dla oddziałów przedszkolnych oraz obiadów szkolnych w SP nr 8 w Gliwicach.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8b438cb5-4129-4ce4-9fef-7d2782111da2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00401198

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-20

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00073529/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringu dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły

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 00310807

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: SP8.260.2.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 207546,30 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie i wydawanie posiłków dla dzieci przedszkolnych i szkolnych Szkoły Podstawowej nr 8 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 20 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży

2. 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 winien 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.

3) 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.

4) Do każdego posiłku Wykonawca dostarczy napoje

3. Przygotowanie, dostarczanie i wydanie maksymalnie 100 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 oddziałów Przedszkolnych w Szkole Podstawowej nr 8 w Gliwicach oraz przygotowanie, dostarczanie i wydanie maksymalnie 100 obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 w Gliwicach

4. Godziny dostarczania i wydawania oraz odbierania posiłków/ resztek konsumpcyjnych

a) o godz. 8:45-9:00 śniadanie;

b) o godz. 12:00-12:30 obiad + podwieczorek;

c) dla uczniów obiad wydawany jest od godziny 11:30-12:00

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 8 w Gliwicach a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Gliwicach (rozliczanych przez placówkę) w ramach dofinansowania 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 umowie za stawkę miesięczną w wysokości 200 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. Odwoływanie posiłków:

1) Wykonawca umożliwi rodzicom/ opiekunom prawnym odwoływanie 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 regulaminie 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.

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. 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.

18. 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.

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

21. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu

w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcję 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.

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

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: 224150,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 251480,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 224150,00 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PW Istal Izabela Kowalska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9690787174

7.3.3) Ulica: 1Maha 25

7.3.4) Miejscowość: Knurów

7.3.5) Kod pocztowy: 44-190

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: 2026-08-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 224150,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 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