

## 594138-2025 - Procedura konkurencyjna

**Polska – Usługi w zakresie posiłków szkolnych – Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy**

**OJ S 174/2025 11/09/2025**

**Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy**

**Usługi - Dostawy**

### 1. Nabywca

---

#### 1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Gmina Kolbudy

E-mail: [zamowienia.publiczne@kolbudy.pl](mailto:zamowienia.publiczne@kolbudy.pl)

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Ogólne usługi publiczne

### 2. Procedura

---

#### 2.1. Procedura

Tytuł: Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy

Opis: Przedmiotem zamówienia jest Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części: część 1 Zespół Kształcenia i Wychowania w Kolbudach ul. Wybickiego 33, 83-050 Kolbudy – 370 szt. obiadów Szkoła Filialna w Buszkowach ul. Leśna Góra 7, 83-050 Kolbudy – 36 szt. obiadów, 24 szt. śniadań, 24 szt. II śniadań, 18 szt. podwieczorku, Zespół Kształcenia i Wychowania w BielkóWKu, ul. Gregorkiewicza 11, 83-050 Kolbudy – 113 szt. obiadów, 23 szt. śniadań, 23 szt. II śniadań, 20 szt. podwieczorku, Zespół Kształcenia i Wychowania w Lublewie, ul. Szkolna 5, 83-050 Kolbudy – 110 szt. obiadów, 25 szt. śniadań, 25 szt. II śniadań, 25 szt. podwieczorku, Szkoła Podstawowa w Pręgowie, ul. Bukowskiego 3, 83-050 Kolbudy – 62 szt. obiadów. część 2 Przedszkole w Kowalach, Plac Św. Kingi 1 80-180 Kowale, - 40 szt. obiadów, 40 szt. śniadań, 40 szt. II śniadań, 30 szt. podwieczorku oraz ul. Apollina 1, 80 – 180 Kowale 75 szt. obiadów, 76 szt. śniadań, 76 szt. II śniadań, 73 szt. podwieczorku Szkoła Podstawowa w Kowalach, ul. Apollina 7, 80-180 Kowale - 750 szt. obiadów 3. Część 1: Wykonawca w ramach umowy zobowiązany będzie do wyposażenia kuchni, albowiem obecnie znajdujący się sprzęt jest sprzętem obecnego wykonawcy. Wykonawca może dokonać przejęcia chłodzi od obecnego Wykonawcy na warunkach z nim ustalonych 4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. 5. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej oraz zgodnie z planem pracy przedszkoli w roku szkolnym 2025/2026, 2026/2027. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żywienia dzieci w okresie ferii zimowych i letnich. 7. Sporządzenie posiłków musi być zgodne 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 8. W ramach posiłków dla przedszkoli należy przygotować cztery posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek; 9. Posiłek musi uwzględniać normy żywieniowe stosowane w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży, 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. 10. Specyfikacja posiłków powinna wyglądać następująco: 1) śniadanie I - musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) kanapki lub bułki z dodatkami: gramatura 150 g i kaloryczności 400 kcal; b) kanapki – w zależności od rodzaju obiadu: z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą oraz naprzemiennie jajko w różnej postaci, zupa mleczna, kielbaski na gorąco, zielenina; c) kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne; d) herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną, kompot, kakao – 200 ml; 2) śniadanie II - różne gatunki owoców; 3) obiad szkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g; mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g, surówka - nie mniej niż 110 g; - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 4) obiad przedszkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 150 g; mięso lub ryba - nie mniej niż 70 g, surówka - nie mniej niż 80 g; - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 200 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 5) podwieczorek - owoc oraz np. ciasto, budyń, kisiel, kaszka. 11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe: 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie; 2) w tygodniu powinien być dostarczany obiad w formie: a) szkoła: danie mięsne oraz deser 2 x w tygodniu, danie jarskie oraz zupa 2 x w tygodniu, danie rybne oraz deser 1 x w tygodniu; b) przedszkole: zupa i drugie danie (danie mięsne, danie jarskie, danie rybne) 5 x w tygodniu. 3) sposób transportu powinien umożliwić sprawne podzielenie porcji.

Identyfikator procedury: 007a9f00-a92e-4bf4-baca-41b7b5bd860b

Wewnętrzny identyfikator: ZP.271.18.2025

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

#### **2.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Usługi

Dodatkowy charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 55523100 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków, 55524000 Usługi dostarczania posiłków do szkół

#### **2.1.4. Informacje ogólne**

Informacje dodatkowe: Zamawiający informuje, iż w przedmiotowym postępowaniu stosuje tzw. „procedurę odwróconą” o której mowa w art. 139 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp. Przedmiot i zakres zamówienia będzie tożsamy z przedmiotem i zakresem przedmiotowego postępowania .

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

#### **2.1.5. Warunki udzielenia zamówienia**

**Warunki zgłoszenia:**

Maksymalna liczba części zamówienia, na które jeden oferent może składać oferty: 1

**Warunki zamówienia:**

Maksymalna liczba części zamówienia, których można udzielić jednemu oferentowi: 1

## 2.1.6. Podstawy wykluczenia

Powody wykluczenia źródła: Dokumenty zamówienia

## 5. Część zamówienia

---

### 5.1. Część zamówienia: LOT-0001

Tytuł: Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy - Część I

Opis: Zespół Kształcenia i Wychowania w Kolbudach ul. Wybickiego 33, 83-050 Kolbudy – 370 szt. obiadów Szkoła Filialna w Buszkowach ul. Leśna Góra 7, 83-050 Kolbudy – 36 szt. obiadów, 24 szt. śniadań, 24 szt. II śniadań, 18 szt. podwieczorku, Zespół Kształcenia i Wychowania w BielkóWKu, ul. Gregorkiewicza 11, 83-050 Kolbudy – 113 szt. obiadów, 23 szt. śniadań, 23 szt. II śniadań, 20 szt. podwieczorku, Zespół Kształcenia i Wychowania w Lublewie, ul. Szkolna 5, 83-050 Kolbudy – 110 szt. obiadów, 25 szt. śniadań, 25 szt. II śniadań, 25 szt. podwieczorku, Szkoła Podstawowa w Pręgowie, ul. Bukowskiego 3, 83-050 Kolbudy – 62 szt. obiadów. Część 1: Wykonawca w ramach umowy zobowiązany będzie do wyposażenia kuchni, albowiem obecnie znajdujący się sprzęt jest sprzętem obecnego wykonawcy. Wykonawca może dokonać przejęcia chłodni od obecnego Wykonawcy na warunkach z nim ustalonych 4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. 5. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej oraz zgodnie z planem pracy przedszkoli w roku szkolnym 2025/2026, 2026/2027. 6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żywienia dzieci w okresie ferii zimowych i letnich. 7. Sporządzenie posiłków musi być zgodne 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 8. W ramach posiłków dla przedszkoli należy przygotować cztery posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek; 9. Posiłek musi uwzględniać normy żywieniowe stosowane w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży, 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. 10. Specyfikacja posiłków powinna wyglądać następująco: 1) śniadanie I - musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) kanapki lub bułki z dodatkami: gramatura 150 g i kaloryczności 400 kcal; b) kanapki – w zależności od rodzaju obiadu: z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą oraz naprzemiennie jajko w różnej postaci, zupa mleczna, kielbaski na gorąco, zielenina; c) kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne; d) herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną, kompot, kakao – 200 ml; 2) śniadanie II - różne gatunki owoców; 3) obiad szkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g; mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g, surówka - nie mniej niż 110 g; - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 4) obiad przedszkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 150

g; mięso lub ryba - nie mniej niż 70 g, surówka - nie mniej niż 80 g; - danie jarskie i półmieszne - gramatura nie mniej niż 200 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 5) podwieczorek - owoc oraz np. ciasto, budyń, kisiel, kaszka. 11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe: 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie; 2) w tygodniu powinien być dostarczany obiad w formie: a) szkoła: danie mięsne oraz deser 2 x w tygodniu, danie jarskie oraz zupa 2 x w tygodniu, danie rybne oraz deser 1 x w tygodniu; b) przedszkole: zupa i drugie danie (danie mięsne, danie jarskie, danie rybne) 5 x w tygodniu. 3) sposób transportu powinien umożliwić sprawne podzielenie porcji. w kuchni w Zespole Kształcenia i Wychowania w Kolbudach Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa o prowadzenie stołówki szkolnej w Zespole Kształcenia i Wychowania w Kolbudach w zakresie przygotowywania posiłków na miejscu i żywienia uczniów z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla innych podmiotów oraz umowa najmu pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem obecnie znajdującym się w szkole w Kolbudach. Wykonawca w ramach umowy najmu będzie ponosił także koszty eksploatacyjne takie jak (miedzy innymi): energia elektryczna, gaz, woda oraz koszty odtworzenia wyposażenia kuchni oddanego w najem w przypadku zniszczenia. Miesięczny czynsz będzie zgodny ze stawką wskazaną w zarządzeniu Wójta Gminy Kolbudy w sprawie ustalenia stawek opłat za korzystanie z obiektów jednostek oświatowych stanowiących własność Gminy Kolbudy.

Wewnętrzny identyfikator: ZP.271.18.2025 - Część I

#### 5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Dodatkowy charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 55523100 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków, 55524000 Usługi dostarczania posiłków do szkół

##### Opcje:

Opis opcji: Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, tj. prawa do zwiększenia zamówienia w granicach do 20% ilości zamawianych posiłków wskazanych w Załączniku nr 1 do umowy, tj.: a maksymalny zakres zamówienia realizowanego z uwzględnieniem prawa opcji, po uwzględnieniu prawa do zwiększenia zamówienia, to zamówienie posiłków w ilości część 1: 401 112 posiłków szkolnych, 180 792 posiłków przedszkolnych (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek), część 2: 486 100 posiłków szkolnych, 291 600 posiłków przedszkolnych (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek), b prawo zwiększenia zakresu zamówienia wpływa odpowiednio na zmianę dziennej i miesięcznej ilości zamawianych posiłków, 2). Jeżeli Zamawiający zdecyduje się na uruchomienie prawa opcji, wykona to w terminie 30 dni od zaistnienia którejkolwiek następujących okoliczności: a. zmiana w liczbie dożywianych dzieci, b. w przypadku uruchomienia nowej placówki oświatowej 3). Zamawiający nie jest zobowiązany do uruchomienia prawa opcji, decyzja w tym zakresie będzie swobodną decyzją Zamawiającego. Uruchomienie prawa opcji nie oznacza, że Zamawiający zleci Wykonawcy realizację przedmiotu zamówienia objętego prawem opcji w zakresie wyczerpującym maksymalną kwotę brutto wynagrodzenia Wykonawcy określoną w § 4 ust. 1 umowy (Zamawiający ma prawo skorzystać z prawa opcji w dowolnie obranym zakresie). 4). Uruchomienie prawa opcji nastąpi poprzez złożenie Wykonawcy przez Zamawiającego oświadczenia w formie pisemnej o skorzystaniu z prawa opcji zawierającego: a zakres zlecanego w ramach prawa opcji zamówienia, b liczbę dożywianych dzieci c okres świadczenia usługi. 5). W przypadku gdy Zamawiający uruchomi prawo opcji, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia objętego prawem opcji. Zamawiający ma prawo do nieskorzystania z prawa opcji,

Wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu w stosunku do Zamawiającego. 6). Do wykonywania usług wynikających z prawa opcji stosuje się odpowiednio postanowienia niniejszej umowy z tym zastrzeżeniem, że: a) w zakresie przedmiotu umowy stosuje się postanowienia § 1 z tym zastrzeżeniem, że informacje dotyczące zakresu usługi zostaną podane w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 4 powyżej, b) w zakresie wynagrodzenia stosuje się postanowienia § 5 z tym zastrzeżeniem, że w ramach prawa opcji: - Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości iloczynu stawki brutto za dany rodzaj posiłku i ilości zamówionej w ramach prawa opcji, wskazanej w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 4 powyżej, - stosowana do rozliczeń stawka brutto za dany rodzaj posiłku, o którym mowa powyżej, będzie podlegała waloryzacji na zasadach opisanych w umowie. 7). Zamawiający może skorzystać z prawa opcji wielokrotnie przez cały okres trwania umowy

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 08/12/2025

Data zakończenia trwania: 31/08/2028

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

#### **5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia**

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Opis: Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie na podstawie następującego wzoru:  $C \min X = \text{-----} \times 60 \text{ pkt}$ . C O gdzie: X – wartość punktowa ocenianego kryterium C min – najniższa cena ze złożonych ofert Co – cena ocenianej oferty Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Jakość

Opis: Kryterium: doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt. Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium Doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt Część 1 - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie czterech i więcej zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 350 osób dziennie– 40 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie trzech zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 350 osób dziennie– 30 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie dwóch zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 350 osób dziennie– 15 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie jednego zamówienia w ciągu

ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 350 osób dziennie– 0 pkt

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom: Wszystkie oferty nie podlegające odrzuceniu oceniane będą na podstawie następujących kryteriów: Kryterium: cena – znaczenie 60 pkt Kryterium: doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie na podstawie następującego wzoru:  $C \text{ min } X = \frac{C_0}{X} \times 60$  pkt. C O gdzie: X – wartość punktowa ocenianego kryterium C min – najniższa cena ze złożonych ofert C<sub>0</sub> – cena ocenianej oferty Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt. Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium Doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt

#### **5.1.11. Dokumenty zamówienia**

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

#### **5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia**

##### **Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Wymagane jest użycie zaawansowanego lub kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub pieczęci elektronicznej (zgodnie z definicją w rozporządzeniu (UE) nr 910/2014)

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/10/2025 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

##### **Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 10/10/2025 10:05:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

##### **Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### **5.1.15. Techniki**

##### **Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

##### **Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

#### **5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie przysługuje na: 1) Niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, systemie kwalifikowania wykonawców, w tym na projektowane postanowienie umowy. 2) Zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, systemie kwalifikowania wykonawców, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy. 2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. 3. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem

terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. 4. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. 5. Odwołanie wnosi się w terminie: 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt. 1. 6. Zasady wnoszenia środków ochrony prawnej w niniejszym postępowaniu regulują przepisy Działu IX ustawy Pzp.

#### **5.1. Część zamówienia: LOT-0002**

Tytuł: Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy - Część II

Opis: Przedmiotem zamówienia jest Przygotowanie i wydanie posiłków w placówkach oświatowych w gminie Kolbudy. część 2 Przedszkole w Kowalach, Plac Św. Kingi 1 80-180 Kowale, - 40 szt. obiadów, 40 szt. śniadań, 40 szt. II śniadań, 30 szt. podwieczorku oraz ul. Apollina 1, 80 – 180 Kowale 75 szt. obiadów, 76 szt. śniadań, 76 szt. II śniadań, 73 szt. podwieczorku Szkoła Podstawowa w Kowalach, ul. Apollina 7, 80-180 Kowale - 750 szt. obiadów Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej oraz zgodnie z planem pracy przedszkoli w roku szkolnym 2025/2026, 2026/2027. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żywienia dzieci w okresie ferii zimowych i letnich. Sporządzenie posiłków musi być zgodne 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 W ramach posiłków dla przedszkoli należy przygotować cztery posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek; Posiłek musi uwzględniać normy żywieniowe stosowane w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży, 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. Specyfikacja posiłków powinna wyglądać następująco: 1) śniadanie I - musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) kanapki lub bułki z dodatkami: gramatura 150 g i kaloryczności 400 kcal; b) kanapki – w zależności od rodzaju obiadu: z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą oraz naprzemiennie jajko w różnej postaci, zupa mleczna, kielbaski na gorąco, zieleń; c) kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne; d) herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną, kompot, kakao – 200 ml; 2) śniadanie II - różne gatunki owoców; 3) obiad szkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: • ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g; • mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g, • surówka - nie mniej niż 110 g; - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 4) obiad przedszkolny- musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona): a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal, b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal: - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: • ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 150 g; • mięso lub ryba

- nie mniej niż 70 g, • surówka - nie mniej niż 80 g; - danie jarskie i półmieszne - gramatura nie mniej niż 200 gram; - kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml. 5) podwieczorek - owoc oraz np. ciasto, budyń, kisiel, kaszka. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe: 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie; 2) w tygodniu powinien być dostarczany obiad w formie: a) szkoła: danie mięsne oraz deser 2 x w tygodniu, danie jarskie oraz zupa 2 x w tygodniu, danie rybne oraz deser 1 x w tygodniu; b) przedszkole: zupa i drugie danie (danie mięsne, danie jarskie, danie rybne) 5 x w tygodniu. 3) sposób transportu powinien umożliwić sprawne podzielenie porcji. w kuchni w Szkole Podstawowej w Kowalach. Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa o prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Kowalach w zakresie przygotowywania posiłków na miejscu i żywienia uczniów z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla innych podmiotów oraz umowa najmu pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem obecnie znajdującym się w szkole w Kowalach. Wykonawca w ramach umowy najmu będzie ponosił także koszty eksploatacyjne takie jak (miedzy innymi): energia elektryczna, gaz, woda oraz koszty odtworzenia wyposażenia kuchni oddanego w najem w przypadku zniszczenia. Miesięczny czynsz będzie zgodny ze stawką wskazaną w zarządzeniu Wójta Gminy Kolbudy w sprawie ustalenia stawek opłat za korzystanie z obiektów jednostek oświatowych stanowiących własność Gminy Kolbudy. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i dostawy posiłków z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Wykonawca dostarcza posiłki ciepłe, własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dla części 2 posiłki będą serwowane w naczyniach Zamawiającego. Pojazd którym będą przewożone posiłki musi spełniać wymagania sanitarno-higieniczne do transportu żywności. Wykonawca będzie przedkładał jadłospisy dekadowe do zaopiniowania na życzenie dyrektorów szkół oraz wywieszał na stołówkach. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek kontrolnych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany będzie do ochrony powierzonych mu informacji, które mogą stanowić dane osobowe uczniów, zwłaszcza informacji wrażliwych, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. 20. Wykonawca jest zobowiązany do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Wewnętrzny identyfikator: ZP.271.18.2025 -Część II

#### **5.1.1. Przeznaczenie**

Charakter zamówienia: Usługi

Dodatkowy charakter zamówienia: Dostawy

Główna klasyfikacja (cpv): 55523100 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków, 55524000 Usługi dostarczania posiłków do szkół

#### **Opcje:**

Opis opcji: Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, tj. prawa do zwiększenia zamówienia w granicach do 20% ilości zamawianych posiłków wskazanych w Załączniku nr 1 do umowy, tj.: a maksymalny zakres zamówienia realizowanego z uwzględnieniem prawa opcji, po uwzględnieniu prawa do zwiększenia zamówienia, to zamówienie posiłków w ilości część 1: 401 112 posiłków szkolnych, 180 792 posiłków przedszkolnych (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek), część 2: 486 100 posiłków szkolnych, 291 600 posiłków przedszkolnych (tj. śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek), b prawo zwiększenia zakresu zamówienia wpływa odpowiednio na zmianę dziennej i

miesięcznej ilości zamawianych posiłków, 2). Jeżeli Zamawiający zdecyduje się na uruchomienie prawa opcji, wykona to w terminie 30 dni od zaistnienia którejkolwiek następujących okoliczności: a. zmiana w liczbie dożywianych dzieci, b. w przypadku uruchomienia nowej placówki oświatowej 3). Zamawiający nie jest zobowiązany do uruchomienia prawa opcji, decyzja w tym zakresie będzie swobodną decyzją Zamawiającego. Uruchomienie prawa opcji nie oznacza, że Zamawiający zleci Wykonawcy realizację przedmiotu zamówienia objętego prawem opcji w zakresie wyczerpującym maksymalną kwotę brutto wynagrodzenia Wykonawcy określoną w § 4 ust. 1 umowy (Zamawiający ma prawo skorzystać z prawa opcji w dowolnie obranym zakresie). 4). Uruchomienie prawa opcji nastąpi poprzez złożenie Wykonawcy przez Zamawiającego oświadczenia w formie pisemnej o skorzystaniu z prawa opcji zawierającego: a zakres zlecanego w ramach prawa opcji zamówienia, b liczbę dożywianych dzieci c okres świadczenia usługi. 5). W przypadku gdy Zamawiający uruchomi prawo opcji, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia objętego prawem opcji. Zamawiający ma prawo do nieskorzystania z prawa opcji, Wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu w stosunku do Zamawiającego. 6). Do wykonywania usług wynikających z prawa opcji stosuje się odpowiednio postanowienia niniejszej umowy z tym zastrzeżeniem, że: a) w zakresie przedmiotu umowy stosuje się postanowienia § 1 z tym zastrzeżeniem, że informacje dotyczące zakresu usługi zostaną podane w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 4 powyżej, b) w zakresie wynagrodzenia stosuje się postanowienia § 5 z tym zastrzeżeniem, że w ramach prawa opcji: - Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości iloczynu stawki brutto za dany rodzaj posiłku i ilości zamówionej w ramach prawa opcji, wskazanej w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 4 powyżej, - stosowana do rozliczeń stawka brutto za dany rodzaj posiłku, o którym mowa powyżej, będzie podlegała waloryzacji na zasadach opisanych w umowie. 7). Zamawiający może skorzystać z prawa opcji wielokrotnie przez cały okres trwania umowy

#### **5.1.3. Szacowany okres obowiązywania**

Data początkowa: 01/12/2025

Data zakończenia trwania: 31/08/2028

#### **5.1.6. Informacje ogólne**

##### **Zastrzeżony udział:**

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: Zamawiający informuje, iż w przedmiotowym postępowaniu stosuje tzw. „procedurę odwróconą” o której mowa w art. 139 ustawy Pzp.

#### **5.1.9. Kryteria kwalifikacji**

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

#### **5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia**

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Cena

Opis: Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie na podstawie następującego wzoru:  $C \min X = \text{-----} \times 60 \text{ pkt}$ . C O gdzie: X – wartość punktowa ocenianego kryterium C min – najniższa cena ze złożonych ofert Co – cena ocenianej oferty Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt.

##### **Kryterium:**

Rodzaj: Jakość

Opis: Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium Doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt. - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie czterech i więcej zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 500 osób dziennie– 40 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie trzech zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 500 osób dziennie– 30 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie dwóch zamówień w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 500 osób dziennie– 15 pkt - za doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków należyte wykonanie jednego zamówienia w ciągu ostatnich pięciu lat od terminu składania ofert polegających na świadczeniu przez okres co najmniej 9 pełnych miesięcy usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla szkół dla minimum średnio 500 osób dziennie– 0 pkt

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom: Wszystkie oferty nie podlegające odrzuceniu oceniane będą na podstawie następujących kryteriów: Kryterium: cena – znaczenie 60 pkt Kryterium: doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie na podstawie następującego wzoru:  $C \text{ min } X = \frac{C}{C_0} \times 60 \text{ pkt}$  gdzie: X – wartość punktowa ocenianego kryterium C min – najniższa cena ze złożonych ofert C<sub>0</sub> – cena ocenianej oferty Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt. Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium Doświadczenie w pracy związanej z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków dla szkół – waga 40 pkt

#### **5.1.11. Dokumenty zamówienia**

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>

#### **5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia**

##### **Warunki zgłoszenia:**

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Wymagane jest użycie zaawansowanego lub kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub pieczęci elektronicznej (zgodnie z definicją w rozporządzeniu (UE) nr 910/2014)

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Termin składania ofert: 10/10/2025 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

##### **Informacje na temat publicznego otwarcia:**

Data otwarcia: 10/10/2025 10:05:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

##### **Warunki zamówienia:**

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

#### **5.1.15. Techniki**

##### **Umowa ramowa:**

Brak umowy ramowej

##### **Informacje o dynamicznym systemie zakupów:**

Brak dynamicznego systemu zakupów

#### **5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie**

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Odwołanie przysługuje na: 1) Niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, systemie kwalifikowania wykonawców, w tym na projektowane postanowienie umowy. 2) Zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, systemie kwalifikowania wykonawców, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy. 2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. 3. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. 4. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. 5. Odwołanie wnosi się w terminie: 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt. 1. 6. Zasady wnoszenia środków ochrony prawnej w niniejszym postępowaniu regulują przepisy Działu IX ustawy Pzp.

## **8. Organizacje**

---

### **8.1. ORG-0001**

Oficjalna nazwa: Gmina Kolbudy

Numer rejestracyjny: NIP: 5832535406

Numer rejestracyjny: REGON: 191674983

Adres pocztowy: ul. ul. Staromłyńska 1

Miejscowość: Kolbudy

Kod pocztowy: 83-050

Podpodział krajowy (NUTS): Gdański (PL634)

Kraj: Polska

E-mail: [zamowienia.publiczne@kolbudy.pl](mailto:zamowienia.publiczne@kolbudy.pl)

Telefon: 586910520

Adres strony internetowej: [www.kolbudy.pl](http://www.kolbudy.pl)

##### **Role tej organizacji:**

Nabywca

### **8.1. ORG-0002**

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza

Numer rejestracyjny: NIP 5262239325

Adres pocztowy: ul. Postępu 17A

Miejscowość: Warszawa

Kod pocztowy: 02-676

Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Kraj: Polska

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Telefon: (22) 458 78 01

Adres strony internetowej: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

**Role tej organizacji:**

Organ odwoławczy

## Informacje o ogłoszeniu

---

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 362c8437-b855-42e8-a61e-d2eb5c6cd5ef - 02

Typ formularza: Procedura konkurencyjna

Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 09/09/2025 16:17:59 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 594138-2025

Numer wydania Dz.U. S: 174/2025

Data publikacji: 11/09/2025