Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2025/2026

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole Publiczne im. Jana Brzechwy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 341348696

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Konopnickiej 13

1.5.2.) Miejscowość: Kowalewo Pomorskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-410

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL616 - Grudziądzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przedszkole@kowalewopomorskie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.przedszkolekowalewo.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-1dba0ca7-fe6f-419d-bb2c-5e3bf2fa0016

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:
Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2025/2026

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1dba0ca7-fe6f-419d-bb2c-5e3bf2fa0016

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00350120

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-07-29

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00305959/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2025 / 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 00315006

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: PP.271.2.1.2025

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

1. Opis przedmiotu zamówienia: „Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim na rok szkolny 2025 / 2026”.
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie, dostawa wyżywienia dla 190 dzieci, które będą uczęszczały do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim oraz zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych w okresie od 01.09.2025r. - 31.07.2026r.
3. Grupę docelową stanowią wychowankowie przedszkola w wieku 3 – 6 lat.
4. Usługi cateringowe będą świadczone w Przedszkolu Publicznym im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim, gmina Kowalewo Pomorskie, woj. kujawsko – pomorskie.
5. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie,
II śniadanie, obiad dwudaniowy dla grupy maksymalnie 190 dzieci w okresie od 01.09.2025r. do 31.07.2026r. Wartość kaloryczna posiłków: 950 - 1050 kcal.
6. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:
- śniadanie – do godz. 7.00;
II śniadanie – do godz. 9.00;
obiad – do godz. 11:30.
W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadów odbywać się będzie o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.
01.09.2025r. do 31.07.2026r. - 230 dni tj. 43 700 śniadań, 43 700 II śniadań, 43 700 obiadów dwudaniowych.
Zamawiający obciążany będzie tylko za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.
8. Zgodnie z wymogami art. 433 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wskazuje, że
minimalna / gwarantowana ilość posiłków zakupionych w okresie realizacji przedmiotu zamówienia
wynosić będzie 21 850.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi 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 oraz 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 (Dz. U. z 2016 r.,poz. 1154 ze zm.) oraz muszą obejmować:
śniadanie (przykłady):
- kanapki z wędliną np. szynka drobiowa, szynka królewska itp., pastą jajeczną, rybną, pasztetem drobiowo-warzywnym, jajkiem gotowanym, serem,
- grzanki z dżemem,
- twarożkiem (serek ziarnisty)
- jajecznica,
- parówki z szynki np. Tarczyński,
- tortilla zapiekana z serem i szynką drobiową
- naleśniki z kremem jogurtowo-czekoladowym,
- chleb z mąki pełnoziarnistej, orkiszowej, kukurydzianej,
- pancakes-y z musem owocowym,
- naleśniki na mące orkiszowej, płatki z mlekiem, zacierki, kasza jaglana z suszonymi owocami
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao, herbata
- warzywa: ogórek świeży, ogórek kiszony, pomidor, roszponka, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, sałata, papryka czerwona,
- do smarowania masło.

Raz na kwartał stół szwedzki (chleb z masłem, wędlina, ser, tortilki, sałata, ogórek, pomidor itp.).
Do słodzenia miód.

II śniadanie (przykłady):
- koktajl z malinami i truskawkami, biszkopty,
- galaretka z owocami,
- jogurt waniliowo czekoladowy,
- kisiel owocowy,
- mus owocowy,
- sałatka owocowa,
- sok owocowy wyciskany z kawałkami owoców,
- świeże warzywa: ogórek, papryka, marchewka (paski) z pestkami słonecznika,
- jogurt naturalny z kawałkami owoców,
- owoce w tym sezonowe,
- budyń z owocami, czekoladowy, śmietankowy,
- gofry własnego wypieku,
- kasza kuskus z owocami,
- chrupki kukurydziane jako dodatek,
- kasza manna z musem malinowym, truskawkowym,
- muffinki czekoladowe z mąki orkiszowej z owocami,
- drożdżówka własnego wypieku, ciasto marchewkowe,
- sok pomarańczowo marchewkowy, biszkopty.

obiad (przykłady):
- I danie: zupy: pomidorowa z makaronem/ryżem, krupnik, zupa z zielonych warzyw, buraczkowa z makaronem, z czerwonej soczewicy, rosół z makaronem, ogórkowa, fasolowa, pieczarkowa z makaronem, serowo-porowa, kalafiorowa, barszcz biały, grochówka, zupa z fasolki szparagowej, jarzynowa, koperkowa z ryżem, żurek, klopsowa, kapuśniak ze świeżej kapusty i kiszonej, buraczkowa, meksykańska, serowa z mięsem mielonym, brokułowa itp.
- II danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza kuskus, kasza pęczak, frytki warzywne, makarony, kopytka)
- dania mięsne (filet drobiowy w cieście naleśnikowym, rolada wieprzowa z warzywami, klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym, filet drobiowy w sosie szpinakowym, pieczeń z szynki, potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, gulasz drobiowy z papryką, marchewką i pietruszką, potrawka z kurczaka w białym sosie, filet drobiowy, kotleciki schabowe, zrazy wieprzowe, roladki wieprzowe z serem, pulpety wieprzowe, gołąbki z kapustą, makaron orzo z klopsikami, paluszki z kurczaka w panierce kukurydzianej, udko z kurczaka pieczone, nuggetsy.

Mięso mielone nie może być garmażeryjne, tylko przyrządzone z najwyższej jakości mięsa.
- paluszki rybne, kotleciki rybne, pulpeciki rybne
- surówki i inne dodatki: buraczki, surówka z marchwi i jabłka, z kiszonej kapusty, z czerwonej kapusty, warzywa gotowane, surówka z marchewki, mizeria, brukselka, surówka wiosenna, groszek z marchewką, surówka z kapusty pekińskiej i marchewki, fasolka szparagowa, ogórek kiszony itp.

Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 2 łyżeczki w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw lub owoców. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę.
10. Wykonawca najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdych kolejnych 2 tygodni świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych 2 tygodni. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
11. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
12. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
13. Posiłki dla dzieci należy dostarczać w zbiorczych termosach i opakowaniach. Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorących. Napoje ciepłe należy dostarczać
w termosach.
14. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
15. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
16. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
17. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych wg indywidualnych diet pokarmowych (związanych z alergią pokarmową np. bezglutenową), w razie konieczności oraz zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych.
18. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
19. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
20. Wykonawca przygotowuje i dostarcza śniadania i II śniadania na podstawie ilości dzieci z dnia poprzedniego, natomiast

ilość obiadów Zamawiający zgłasza telefonicznie do godz. 9:00 w dniu dostawy.
21. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednia wiedzą, kwalifikacjami
i umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania niniejszej umowy oraz że wykona ja z należytą starannością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz oceny organoleptycznej. W przypadku, jeżeli w trakcie kontroli organoleptycznej Zamawiający stwierdzi, że posiłki są przygotowane w sposób nienależyty (przypalone, przesolone, niedopieczone, niedogotowane, rozgotowane lub nieświeże) zwróci dostarczone posiłki. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego dostarczenia brakującej liczby posiłków. W przypadku zastrzeżeń co do jakości posiłków Zamawiający podda je badaniu laboratoryjnemu. Jeżeli ww. badanie potwierdzi zastrzeżenie Zamawiającego co do braku spełnienia wymaganych norm Wykonawca zostanie obciążony kosztami tego badania.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 561108,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 694393,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 561108,00 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: Zakład Usług Gastronomicznych "Bielawianka" Magdalena Goral

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8781750058

7.3.4) Miejscowość: Bielawy

7.3.5) Kod pocztowy: 87-214

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-07-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 561108,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-07-31

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