Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
2025 Przygotowywanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Miejskiego Przedszkola nr 8 w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 4 w Nowym Sączu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4 w Nowym Sączu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 388961925

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Długosza 2

1.5.2.) Miejscowość: Nowy Sącz

1.5.3.) Kod pocztowy: 33-300

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL218 - Nowosądecki

1.5.7.) Numer telefonu: 184420901

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sp1@edu.nowysacz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.sp1nowysacz.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-623b9e6d-1d6b-43d9-af80-4a23f76a6dd8

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

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:
2025 Przygotowywanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Miejskiego Przedszkola nr 8 w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 4 w Nowym Sączu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-623b9e6d-1d6b-43d9-af80-4a23f76a6dd8

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00409745

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-09-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00359273/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringowa dla dzieci

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 00360120

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: ZSP4.26.1.2025

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. Przedmiotem zamówienia jest Przygotowywanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Miejskiego Przedszkola nr 8 przy Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 4 w Nowym Sączu w wieku 3-6 lat, na który składają się: śniadanie, obiad i podwieczorek, maksymalnie dla 50 dzieci z zachowaniem warunków określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz w niniejszej umowie.
2. Łączna maksymalna liczba dni, w których będą wydawane posiłki – wynosi 231 dni.
3. Łączna maksymalna liczba całodziennych posiłków, na które składają się: śniadanie, obiad i podwieczorek, w okresie trwania niniejszej umowy wynosi 11 550 sztuk.
4. Dzienna liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie danego rodzaju posiłku (w tym posiłków dla dzieci specjalnej diety), dzień wcześniej, do godziny 15:00.
5. Wykonawca posiłki dostarczać będzie do placówki w godzinach:
od 07.00 - 07.15 śniadanie
od 10.00 – 10.30 obiad i podwieczorek
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby posiłków. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje jakiekolwiek roszczenie w stosunku do Zamawiającego z tytułu nie zamówienia maksymalnej liczby posiłków z zastrzeżeniem postanowień §5 ust.3
7. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia, najpóźniej na 5 dni przed pierwszym dniem każdej dekady jego obowiązywania. Jadłospis powinien zostać sporządzony z podziałem na śniadanie, obiad i podwieczorek, winien uwzględniać produkty ustalone dla każdej z powyższych grup, wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłków. Jadłospis winien uwzględniać posiłki dla dzieci specjalnej diety. Jadłospis winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczątką. Dietetykiem ze strony Wykonawcy winna być osoba, która posiada kwalifikacje formalne do zajmowanego stanowiska. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Wszystkie posiłki winny być urozmaicone, zbilansowane, różnorodne, smaczne i dostosowane do pory roku i świąt. Wykonawca zapewni wodę butelkowaną niegazowaną do picia dla dzieci w ilości 50 litrów średniomiesięcznie.
8. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Ustawa z 2 marca 2020r. – t.j. Dz. U. z 2025r. poz. 764 z późn. zm.).
10. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154).
Ogłoszenie nr z dnia
Biuletyn Zamówień Publicznych Ogłoszenie o zamówieniu - Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy - Usługi
11. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

12. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 1448 z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. z późn. zm.), jak również 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 (Dz. U. 2016 poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki winne być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Bezwzględnie należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Ustawa z 2 marca 2020r. – t.j. Dz. U. z 2025r. poz.764 z późn. zm.).
14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, opakowania i przewozu oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
17. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie do 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
18. Do wykonawcy należy codzienne sprzątanie i usunięcie z pomieszczeń Zamawiającego opakowań i odpadów pokonsumpcyjnych i wywóz opakowań i odpadków w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach na własny koszt;
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 206629,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 228921,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 206629,50 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: Joanna Jabłońska Collossus

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 7341879511

7.3.4) Miejscowość: Nawojowa

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-09-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 206629,50 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-08-31