Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka w Białym Borze

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINNY ŻŁOBEK W BIAŁYM BORZE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 541968748

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Borowikowa 1A

1.5.2.) Miejscowość: Biały Bór

1.5.3.) Kod pocztowy: 86-302

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: dyrektor@zlobek.gmina.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://grudziadz.ug.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/1155616

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:
Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka w Białym Borze

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6e237854-0cd5-4ee7-a06d-3c538a82a451

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00415522

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-09-10

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: 2025/BZP 00364805

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: GŻBB.271.1.2025

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

4.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych pięciu posiłków dziennie: I śniadania, II śniadania, obiadu (zupa i II danie) i podwieczorku, dla około 64 dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, uczęszczających do Gminnego Żłobka w Białym Borze przy ulicy Borowikowej 1 A, 86-302 Biały Bór.
4.2. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczo-wychowawczych w żłobku.
4.3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem posiłków (w tym dwudaniowego obiadu) zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia dla dzieci do lat 3 opracowanego przez Instytut Żywności i Żywienia wraz z odbiorem odpadów/ pozostałości po posiłkach.
4.4. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok. 64. (Liczba ta w trakcie roku może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu, w zależności od aktualnych potrzeb). Zamawiający planuje następującą szacunkową ilość zestawów posiłków:
64 dzieci x 250 dni x 70% frekwencja dzieci w żłobku = około 11 200 zestawów posiłków w trakcie trwania umowy.
Wymagane godziny dostarczania posiłków:
• godz. 7:30 - 8:15 - I i II Śniadanie;
• godz. 11:00-11:15 drugie danie;
• godz. 14-00- 14:15 zupa i podwieczorek.
W zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka.
4.5. Zamawiający zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
4.6. Wykonawca w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 20-tego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis rozpisany na tygodnie. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez Zamawiającego.
4.7. Przedłożony jadłospis będzie zawierał: informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz alergenów, będących w składzie posiłków.
4.8. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
4.9. W jadłospisie należy uwzględnić stosowane diety przez dzieci np.: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
4.10. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:
Śniadanie:
Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.
Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.
Kanapka: pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe. Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte). Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka, rzodkiewka. Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem, miód.
Napoje: herbata, herbata owocowa, kakao.
II śniadanie:
Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia, arbuz, truskawki.
Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.
Zupa i II danie:
Ziemniaki, kasze (kasza kus-kus, jęczmienna, gryczana). Chude mięso, drób, ryby.
Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.
Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.
Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.
Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.
Podwieczorek:
Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny, borówki).
Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki, chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe, drożdżówki.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa, kakao, lemoniada.
4.11. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
a) przygotowania, dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństw, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieki od 1 roku do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi według Instytutu Żywności i Żywienia;
b) stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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);
c) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom);
d) zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym;
e) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku do lat 3, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki;
f) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia;
g) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.), na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie);
h) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużych ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz;
i) zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci;
j) dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków odpowiednio do ilości zamawianych danego dnia posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: -zupa –temperatura 75°C +/-3°C, drugie danie –temperatura 65°C +/-3°C;
k) odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków w tym diet przez wyznaczonego pracownika Żłobka;
l) pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. Od upływu dnia pobrania próbek. Wykonawca zobowiązuje się również do dostarczania odpowiedniej nadwyżki ilości posiłków w celu umożliwienia pobrania próbek przez Zamawiającego.
Szczegółwoy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Rozdziale 4 SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 1

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: 162176,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 162176,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 162176,00 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

7.3.) 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 11

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-09-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 162176,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-08-31