Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych do przedszkola

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole nr 1 w Brusach

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000266117

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Ogrodowa 2

1.5.2.) Miejscowość: Brusy

1.5.3.) Kod pocztowy: 89-632

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL637 - Chojnicki

1.5.7.) Numer telefonu: 52 398 22 61

1.5.8.) Numer faksu: 52 398 22 61

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przedszkolebrusy@op.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.brusy.przedszkolna.net

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-5cb55ea4-f1d4-497b-89e3-8673f0dbb15e

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

jednostka organizacyjna administracji samorządowej

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:
Świadczenie usług cateringowych do przedszkola

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-5cb55ea4-f1d4-497b-89e3-8673f0dbb15e

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00470190

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-10-13

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00038716/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych do przedszkola

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 00398273

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: Nr PI.241.1.2025

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 226965,95 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 205350,15 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego - usługa przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów Przedszkola nr 1 w Brusach zlokalizowanych przy ul. Armii Krajowej 1A .
2. Miejsce realizacji usługi: Przedszkole nr 1 w Brusach ul. Armii Krajowej 1A.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 68 dzieci. Posiłki będą dostarczane we wszystkie dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w przedszkolu, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia przedszkola przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godzinach 7.45-8.15 śniadanie oraz 10.30-11.00 obiad i podwieczorek.
5. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść: 14.212 porcji śniadania, 14.212 porcji obiadowych i 8.778 porcji podwieczorku. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu do 30% oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
6. Usługa powinna spełniać następujące warunki:
a) Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przygotowywania posiłków zgodnie
z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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 ze zmianami).
b) Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi
z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków
i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie w poprzedzający dzień do godziny 16.00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków;
c) Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (od poniedziałku do piątku) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia
z tygodniowym wyprzedzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien spełniać wszystkie normy zdrowego żywienia dzieci wraz z wykazem pełnego spisu alergenów. Ponadto powinien uwzględniać zalecaną wartość energetyczną;
d) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone;
e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, stosowania zasady kolorowego talerza (do każdego posiłku warzywa i owoce), stosowania produktów nie przetworzonych z ograniczeniem konserwantów, dostosowywania menu do pory roku oraz sezonowości na warzywa i owoce, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), glutaminianu sodu, tłuszczy utwardzanych, soi, z

gwarancją świeżości artykułów i produktów. Produkty wykluczone z menu: serek homogenizowany wysokosłodzony, parówki, serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produkty mleczne, zupa grzybowa i pieczarkowa, bigos, zupa grochowa. Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej;
f) Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie);
g) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Jadłospis winien być przygotowany
i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego
(np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików);
h) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z przepisami prawa (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom) oraz jakości przewożonych potraw;
i) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych pochodzenia zwierzęcego.
j) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania;
k) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin
z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek;
l) Pojemniki w którym dostarczane są posiłki odbierane są przez Wykonawcę, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
m) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
7. Wykonawca musi posiadać uprawnienia stwierdzone aktualną decyzją terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) potwierdzające, że obiekt spełnia wymagania higieniczno – zdrowotne do żywienia zbiorowego oraz że Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.
8. Wykonawca musi dysponować min. 1 pojazdem samochodowym przystosowanym do przewozu żywności zatwierdzonym przez terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 18,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 18,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 18,00 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: FUNDACJA EKOLOGIA ROZWÓJ AKTYWNOŚĆ ERA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 525518006

7.3.3) Ulica: LEŚNA HUTA 4

7.3.4) Miejscowość: LEŚNA HUTA

7.3.5) Kod pocztowy: 83-262

7.3.6.) Województwo: 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: 2025-09-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 244948,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-10-01 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