

Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1 w Starogardzie Gdańskim

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejskie Przedszkole Publiczne Nr 1 "Leśny Zakątek" w Starogardzie Gdańskim

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 388643740

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Henryka Sienkiewicza 19

1.5.2.) Miejscowość: Starogard Gdański

1.5.3.) Kod pocztowy: 83-200

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL638 - Starogardzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: dyrektor@mpp1.starogard.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mpp1.starogard.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

www.platformazakupowa.pl/starogard_gdanski

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 dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1 w Starogardzie Gdańskim

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-40390529-722d-4637-9c77-e91aeb74865f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00108396

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-12

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00078680/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1 w Starogardzie Gdańskim

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: 2024/BZP 00591082

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

4.2.) 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 przygotowanie i dostawa posiłków do Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 1, ul. Sienkiewicza 19 w Starogardzie Gdańskim.
2. W ramach usługi Wykonawca zapewni posiłki dla: 175 dzieci w wieku przedszkolnym 3 - 6 lat w Miejskim Przedszkolu Publicznym Nr 1 w Starogardzie Gdańskim.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje Usługę Cateringu - przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 175 dzieci w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.
4. Posiłki będą dostarczane w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolu w godzinach:
 - a) śniadania - godz. 8:00;
 - b) obiad - godz. 11.30
 - c) podwieczorek - godz. 13.15.
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy (z uwzględnieniem absencji dzieci), tj.: Od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. - 229 dni tj. 31.020 śniadań, 31.020 obiadów i 31.020 podwieczorków.
6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą 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 (Dz.U. 2016 poz. 1154) oraz obejmować:
 - a) śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata, jogurt itp.;
 - b) obiad – zupa plus kopytka, makaron, naleśniki, pierogi leniwe, kasza z owocami itp. lub drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) oraz dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, kompot lub napój;
 - c) podwieczorek - kanapka lub ciasto i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny, przeciery, koktajle itp., woda mineralna, suszone owoce.
7. Pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, zbożowe produkty nie mogą zawierać więcej niż: 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko smakowe, mleko acidofilne, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów nie mogą zawierać więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.
8. Wykonawca ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres co najmniej 10 dni najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady świadczenia usług; zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Gramatury do posiłków dla dzieci w wieku 3-6 lat o zapotrzebowaniu energetycznym 1400kcal/doba
 - pieczywo 70g
 - masło 10g
 - dodatek do śniadania (np.: ser, wędlina, pasta do pieczywa) 40g
 - warzywa do śniadania 30g*
 - jajko 50g
 - jogurt naturalny z dodatkami 150g+70g
 - jajecznica + dodatek 50g+5g
 - napój mleczny 250 ml
 - zupa mleczna 200ml+(30g dodatek)
 - owsianka na mleku z dodatkiem(owocem) 250g
 - kasza na mleku z dodatkiem (owocem) 250g
 - koktajl np. na maślanie z dodatkiem (owocem, płatkami owsianymi), który nie zawiera więcej niż 13,5 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia 250g
 - kaszka manna z dodatkiem(owocem) 250g
 - zupa 300 ml
 - porcja mięsa 80g
 - ryba pieczona bez panierki 120g
 - kotlet rybny 120g
 - pulpety rybne/mięsne w sosie 120g
 - gołąbki z mięsem w sosie 150g
 - potrawka z drobiu 150g
 - sos (jako dodatek do porcji mięsa) 60 ml
 - polewa 60 ml
 - dip 30 ml

gulasz z mięsem 110 g
 sos bezmięśny (samodzielny) 100g
 ziemniaki 160g
 kasza 150g
 makaron 150g
 kluski/kopytka 150g
 knedle 3 szt
 pierogi 4 szt
 naleśniki z dodatkami 250g
 zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami 220g
 dania jednogarnkowe 200 g
 kompot 200ml
 surówka/warzywa 60-80g**
 podwieczorek 150g***
 podwieczorek-ciasto lub ciasteczka które nie zawierają więcej niż 15 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia 1 porcja lub 3 szt
 podwieczorek-placuszki z dodatkiem 100g
 podwieczorek-pieczyno i dodatek 30g/30g
 podwieczorek-owoc i dodatek 100g/10g
 podwieczorek-kisiel/jogurt/pudding+dodatek 150 g-120 g+30g
 galaretki z dodatkami 150g
 pieczone jabłko z dodatkiem 150g
 woda/herbata bez ograniczeń
 sok/kompot 150 ml
 owoce/winogrona/ananas-melon 1 szt/10 szt/plaster
 sałatka owocowa z dodatkami 150g+10g
 orzechy/migdały/pestki dyni 10 g

*- ilość uzależniona w danym dniu od obecności innych warzyw i dodatków

**-ilość surówki uzależniona w danym dniu od obecności innych warzyw i dodatków warzywnych w jadłospisie

***-najczęściej 150 g jeśli owoc lub koktajl/kisiel, budyń bez dodatków.

10. Wykonawca dostarcza punktualnie 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 i zgodne z Rozporządzeniem, o którym mowa w pkt 6.

11. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

12. Wykonawca powinien posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

13. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej.

14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, punktualnie.

15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej, zgodnie z frekwencją deklarowanej liczby dzieci.

17. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

18. 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.

19. Zamawiającemu przysługuje prawo do zmniejszenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy (w szczególności w miesiącu lipcu 2025 r., w tym miesiącu wakacyjnym przedszkole jest nieczynne).

20. Wykonawca codziennie dostarcza 175 śniadań. Zamawiający zobowiązuje się podać liczbę dzieci w danym dniu do godz. 8.30 w celu dostarczenia właściwej ilości pozostałych posiłków (obiad, podwieczorek) tego dnia (sms, e-mail, kontakt bezpośredni lub telefoniczny).

4.5.3.) Główny kod CPV: 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: 2

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: 387750,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 511830,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 511830,00 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: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Restauracja K2 Katarzyna Langowska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5922026832

7.3.3) Ulica: Wczasowa 30

7.3.4) Miejscowość: Borzechowo

7.3.5) Kod pocztowy: 83-224

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: 2024-12-19

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 387750,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-01 do 2025-12-31