

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola nr 2 w Andrychowie”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole nr 2 w Andrychowie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 071007573

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Metalowców 8

1.5.2.) Miejscowość: Andrychów

1.5.3.) Kod pocztowy: 34-120

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL21A - Oświęcimski

1.5.7.) Numer telefonu: 33 8752329

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przedszkole@p2andrychow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://p2andrychow.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://josephine.proebiz.com/pl/tender/78090/summary>

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:

„Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola nr 2 w Andrychowie”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-0ad856ad-3ab5-4529-bdbe-cf0874ff8e2d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00343229

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00073521/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola nr 2 w Andrychowie

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: 2026/BZP 00269434

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: 325/2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 342222,22 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

5.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z indywidualnymi zaleceniami diet:

- dla Przedszkola nr 2 w Andrychowie, zlokalizowanego pod adresem ul. Metalowców 8 – dla dzieci 3-6 letnich - pełny zestaw: śniadanie, II śniadanie, zupa i drugie danie obiadowe wraz z kompotem, podwieczerek.

Wykonawca, przekazuje Zamawiającemu w pierwszym dniu miesiąca: września 2026, listopada 2026, stycznia 2027, marca 2027, maja 2027, lipca 2027 środki myjące przeznaczone do zmywarko-wyparzarki gastronomicznej w ilości 5 litrów. W razie awarii zmywarko- wyparzarki w okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązuje się użyczyć Zamawiającemu zmywarko- wyparzarkę.

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany jest do dostarczania różnorodnych porcji owoców/warzyw tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia warzywa, mandarynki lub inne owoce sezonowe. Porcja nie może być mniejsza niż 100 g owocu/warzyw. Dostarczone owoce/warzywa powinny być świeże i pełnowartościowe.

5.3 Wykonawca będzie dostarczał posiłki w poszczególnych dniach żywienia zgodnie z kolejnością zestawów dla Przedszkola podanych w SWZ. W przypadku większej liczby dni żywienia w danym miesiącu wydawane będą kolejne zestawy poczynając od pierwszego w wykazie. Raz w tygodniu (piątek) serwowana jest potrawa bezmięсна (dopuszczalne jest ustalenie innych lub dodatkowych dni z potrawami bezmięsnymi).

5.4 Zamawiający zastrzega możliwość korekty jadłospisu do siódmego dnia każdego miesiąca w formie pisemnej.

5.5 Zamawiający przewiduje w ramach niniejszego zamówienia następujące ilości dni posiłków:

dziennie do Przedszkola należy dostarczyć 100 śniadań, 100 II śniadań, 100 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem), 100 zup, 100 podwieczorków. W roku szkolnym 2026/2027 należy dostarczyć 115 500 porcji, tj. 100 śniadań x 231 dni, 100 II śniadań x 231 dni, 100 obiadów x 231 dni, 100 zup x 231 dni oraz 100 podwieczorków x 231 dni.

5.6 Zamawiający zastrzega, że liczba dostarczonych w poszczególnych dniach posiłków może być zmienna.

5.7 Zamawiający każdego dnia najpóźniej do godziny 8.10 poinformuje Wykonawcę o ilości wymaganych do dostarczenia posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca z tytułu zmiany liczby posiłków oraz zmiany ilości dni planowanych do wykonania usługi nie może zgłaszać roszczeń, jak również nie może to być podstawą o zmianę warunków umowy.

5.8 Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami prawa i poniższymi wymaganiami:

5.8.1 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 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

5.8.2 kolejność realizacji zestawów oraz ich kombinacje ustalone będą przez wykonawcę w uzgodnieniu z Zamawiającym (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych),

5.8.3 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),

5.8.4 bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci,

5.8.5 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,

5.8.6 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. 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.

5.9 Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

5.10 Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli (wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot) w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

5.11 Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w przedszkolu realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Transport posiłków powinien

odbywać się w termosach - pojemnikach transportowych wykonanych z polipropylenu z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

5.12 Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpady żywnościowe. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie tego samego dnia z terenu przedszkola wszelkie odpady żywnościowe na swój koszt.

5.13 Koszty związane z myciem zastawy obiadowej (z wyjątkiem środków myjących przeznaczonych do zmywarko-wyparzarki gastronomicznej), sprzątaniem kuchni ponosić będzie Zamawiający.

5.14 Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków do przedszkola w godzinach: śniadanie i II śniadanie do 8:45, obiad w godzinach 10:30 - 11:00. Podwieczorek dostarczony będzie wraz z obiadem.

5.15 Koszty związane z czyszczeniem termosów - pojemników transportowych ponosić będzie Wykonawca i zobowiązuje się do ich mycia w swojej siedzibie. Koszty te są wliczone przez Wykonawcę w cenę dostarczanych posiłków.

5.16 Posiłki dla Przedszkola będą wydawane na zastawie obiadowej (100 sztuk dużych talerzy i 100 głębokich talerzy na zupy oraz 100 deserowych talerzy, sztucze: widelce, noże po - 100 szt. oraz łyżki 100 sztuk.).

5.17 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności finansowej za zniszczenie i uszkodzenie termosów, pojemników i podgrzewaczy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

5.18 Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą zgodnie ze standardami systemu HACCP, a dostarczone posiłki będą świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy.

5.19 W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

5.20 UWAGA! Zamawiający zastrzega wstrzymanie realizacji zamówienia w przypadku decyzji Dyrektora Przedszkola lub organu prowadzącego lub organu administracji publicznej o zawieszeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

5.21 Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. 2025 poz. 277). tj.: czynności związane z pracą w kuchni i przygotowaniem posiłków.

5.22 W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby/osób.

5.23 Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę we własnym przedsiębiorstwie lub przez Podwykonawcę osób wykonujących czynności określone w pkt. 5.21.

5.24 Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu na każde żądanie w wyznaczonym w wezwaniu terminie następujących dowodów potwierdzających spełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w pkt. 5.21 czynności w trakcie realizacji zamówienia, zawierających informacje, w tym dane osobowe niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę (w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, zakres obowiązków pracownika):

(... - pełen tekst w SWZ)

5.29 Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części. Tym samym Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt 15 ustawy Pzp. Powody niedokonania podziału: podział zamówienia na części groziłby nadmiernymi trudnościami technicznymi, potrzeba skoordynowania działań różnych Wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia. Zastosowany ewentualny podział zamówienia na części nie zwiększyłby konkurencyjności w sektorze małych i średnich przedsiębiorstw – zakres zamówienia jest zakresem typowym, umożliwiającym złożenie oferty Wykonawcom z grupy małych i średnich przedsiębiorstw.

Doświadczenie kucharza jest jednym z kryteriów oceny ofert zgodnie z zapisem rozdziału 19 niniejszej SWZ. Jeżeli Wykonawca w Formularzu Ofertowym nie poda powyższych danych oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy 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: 328251,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 413490,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 328251,00 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: Średni przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: "HUTNIK" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: Regon: 070033769

7.3.3) Ulica: AL. JANA PAWŁA II 10

7.3.4) Miejscowość: KĘTY

7.3.5) Kod pocztowy: 32-650

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: 2026-07-07

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 328251,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-08-31

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