

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2026 / 2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Przedszkole Publiczne im. Jana Brzechwy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 341348696

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Konopnickiej 13

1.5.2.) Miejscowość: Kowalewo Pomorskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-410

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: przedszkole@kowalewopomorskie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.przedszkolekowalewo.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-ff7b388c-9da9-45c2-81ba-4e9d98f18bb3>

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:

Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2026 / 2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ff7b388c-9da9-45c2-81ba-4e9d98f18bb3

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00364880

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00025585/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2026 / 2027

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 00298766

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: PP.271.2.1.2026

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

- Opis przedmiotu zamówienia: „Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim w roku szkolnym 2026 / 2027”.
 - Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie, dostawa wyżywienia dla 178 dzieci, które będą uczęszczały do Przedszkola Publicznego im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim oraz zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych w okresie od 01.09.2026r. - 31.07.2027r.
 - Grupę docelową stanowią wychowankowie przedszkola w wieku 3 – 6 lat.
 - Usługi cateringowe będą świadczone w Przedszkolu Publicznym im. Jana Brzechwy w Kowalewie Pomorskim, gmina Kowalewo Pomorskie, woj. kujawsko – pomorskie.
 - Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy dla grupy maksymalnie 178 dzieci w okresie od 01.09.2026r. do 31.07.2027r. Wartość kaloryczna posiłków: 950 - 1050 kcal.
 - Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:
- śniadanie – do godz. 7.00;
II śniadanie – do godz. 9.00;
obiad – do godz. 11:30.
- W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadów odbywać się będzie o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 01.09.2026r. do 31.07.2027r. - 231 dni tj. 41 118 śniadań, 41 118 II śniadań, 41 118 obiadów dwudaniowych.
Zamawiający obciążany będzie tylko za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.
 - Zgodnie z wymogami art. 433 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wskazuje, że minimalna / gwarantowana ilość posiłków zakupionych w okresie realizacji przedmiotu zamówienia wynosić będzie 20 559.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
 - 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) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 2026 r., poz. 197 ze zm.) oraz muszą obejmować:
śniadanie (przykłady):
- kanapki z wędliną np. szynka drobiowa, szynka królewska itp., pastą jajeczną, rybą, pasztetem drobiowo-warzywnym, jajkiem gotowanym, serem,
- grzanki z dżemem,
- twarożkiem (serek ziarnisty)
- jajecznica,
- parówki z szynki np. Tarczyński,
- tortilla zapiekana z serem i szynką drobiową
- naleśniki z kremem jogurtowo-czekoladowym,
- chleb z mąki pełnoziarnistej, orkiszowej, kukurydzianej,
- pancakes-y z musem owocowym,
- naleśniki na mące orkiszowej, płatki z mlekiem, zacierki, kasza jaglana z suszonymi owocami
- kawa zbożowa z mlekiem, kakao, herbata
- warzywa: ogórek świeży, ogórek kiszony, pomidor, rosół, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, sałata, papryka czerwona,
- do smarowania masło.

Raz na kwartał stół szwedzki (chleb z masłem, wędlina, ser, tortilki, sałata, ogórek, pomidor itp.).
Do słodzenia miód.

II śniadanie (przykłady):

- koktajl z malinami i truskawkami, biszkopty,
- galaretka z owocami,
- jogurt waniliowo czekoladowy,
- kisiel owocowy,
- mus owocowy,
- sałatka owocowa,
- sok owocowy wyciskany z kawałkami owoców,
- świeże warzywa: ogórek, papryka, marchewka (paski) z pestkami słonecznika,
- jogurt naturalny z kawałkami owoców,
- owoce w tym sezonowe,
- budyń z owocami, czekoladowy, śmietankowy,
- gofry własnego wypieku,
- kasza kuskus z owocami,
- chrupki kukurydżane jako dodatek,
- kasza manna z musem malinowym, truskawkowym,
- muffinki czekoladowe z mąki orkiszowej z owocami,
- drożdżówka własnego wypieku, ciasto marchewkowe,
- sok pomarańczowo marchewkowy, biszkopty.

obiad (przykłady):

- I danie: zupy: pomidorowa z makaronem/ryżem, krupnik, zupa z zielonych warzyw, buraczkowa z makaronem, z czerwonej soczewicy, rosół z makaronem, ogórkowa, fasolowa, pieczarkowa z makaronem, serowo-porowa, kalafiorowa, barszcz biały, grochówka, zupa z fasolki szparagowej, jarzynowa, koperkowa z ryżem, żurek, klopsowa, kapuśniak ze świeżej kapusty i kiszzonej, buraczkowa, meksykańska, serowa z mięsem mielonym, brokułowa itp.
- II danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza kuskus, kasza pęczak, frytki warzywne, makarony, kopytka)
- dania mięsne (filet drobiowy w cieście naleśnikowym, rolada wieprzowa z warzywami, klopsiki wieprzowe w sosie pomidorowym, filet drobiowy w sosie szpinakowym, pieczeń z szynki, potrawka z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, gulasz drobiowy z papryką, marchewką i pietruszką, potrawka z kurczaka w białym sosie, filet drobiowy, kotleciki schabowe, zrazy wieprzowe, roladki wieprzowe z serem, pulpety wieprzowe, gołąbki z kapustą, makaron orzo z klopsikami, paluszki z kurczaka w panierce kukurydżanej, udko z kurczaka pieczone, nuggetsy.

Mięso mielone nie może być garmazeryjne, tylko przyrządzone z najwyższej jakości mięsa.

- paluszki rybne, kotleciki rybne, pulpeciki rybne
- surówki i inne dodatki: buraczki, surówka z marchwi i jabłka, z kiszzonej kapusty, z czerwonej kapusty, warzywa gotowane, surówka z marchewki, mizeria, brukselka, surówka wiosenna, groszek z marchewką, surówka z kapusty pekińskiej i marchewki, fasolka szparagowa, ogórek kiszony itp.

10. Środki spożywcze do przygotowania posiłków, dobiera się w taki sposób, aby:

- 1) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 4) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 5) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 6) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 7) w przypadku żywienia całodziennego oraz w przypadku żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, każdego dnia były podawane:
 - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
 - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 7,
 - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
 - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
 - f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych - alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku

osób niespożywających produktów odzwierzęcych - alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.

11. Wykonawca najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdego kolejnych 2 tygodni świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych 2 tygodni. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

12. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

13. Wykonawca dostarcza 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.

14. Posiłki dla dzieci należy dostarczać w zbiorczych termosach i opakowaniach. Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorących. Napoje ciepłe należy dostarczać w termosach.

15. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

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

Szczegółowy opis został zawarty w SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

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: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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: 488893,02 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 636917,82 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 488893,02 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Krzysztof Gołębiwski GOŁĘBIEWSKY - CATERING Restauracja MIESZCZAŃSKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8791100617

7.3.3) Ulica: Kręta 55a

7.3.4) Miejscowość: Toruń

7.3.5) Kod pocztowy: 87-100

7.3.6.) Województwo: kujawsko-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: 2026-07-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 488893,02 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-06-25

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