

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci (usługa cateringu)
do Gminnego Przedszkola im. Misia Uszatka w Grabicy**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gminne Przedszkole im. Misia Uszatka w Grabicy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 525505883

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 55A

1.5.2.) Miejscowość: Grabica

1.5.3.) Kod pocztowy: 97-306

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL713 - Piotrkowski

1.5.7.) Numer telefonu: 602249111

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.przedszkolegrabica.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-a7d9f3b7-2a45-406c-bb1c-87fb14409cad>

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 dla dzieci (usługa cateringu)
do Gminnego Przedszkola im. Misia Uszatka w Grabicy

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a7d9f3b7-2a45-406c-bb1c-87fb14409cad

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00389435

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-12

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00045643/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci (usługa cateringu)

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 00356814

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: GP.2601.1.2026

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

- PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST usługa cateringu tj. przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci do Gminnego Przedszkola im. Misia Uszatka w Grabicy.
- Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie trzech posiłków dziennie dla grupy 66 dzieci w wieku przedszkolnym 3-5 lat, tj. śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek - z zastrzeżeniem, że nie wszystkie dzieci będą objęte podwieczorkiem.
- Rodzaje posiłków objętych przedmiotem zamówienia:
 - Śniadania:
 - zupa mleczna (z makaronem, płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),
 - kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznic, sałatki, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki.
 - napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,
 - obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzi:
 - I danie: zupa,
 - II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszonej kapusty, napoje – kompot. Dodatkowo butelkowana niegazowana woda w ilości 0,1 l dziennie na dziecko dostarczana w zamkniętych fabrycznie butelkach PET o pojemności 1,5 l – ilość dostarczanej wody w danym dniu należy zaokrąglić do pełnych butelek.
 - podwieczorek: drożdżówka, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, babki, budyń, kisiel, koktajle owocowe, kanapki, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, herbata, sałatki owocowe, flipy kukurydziane, wafle.
- Wartość kaloryczna posiłków: 1200-1450 kcal.
- Szacunkowa maksymalna ilość posiłków dziennie wynosi 188 tj. śniadanie - 66, obiad dwudaniowy – 66, podwieczorek - 56.
- Szacunkowa maksymalna wielkość przedmiotu zamówienia na cały okres realizacji zamówienia to 15 180 śniadań, 15 180 obiadów dwudaniowych, 12 880 podwieczorków. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od ilości i frekwencji dzieci oraz zmian dokonywanych przez rodziców w trakcie trwania umowy dotyczących godzin pobytu dziecka w przedszkolu. Przedszkole jako placówka nieferyjna otwarte jest również w okresie ferii zimowych, przerw świątecznych – zajęcia odbywają się w tych okresach w grupach zbiorczych (frekwencja dzieci w zależności od potrzeb rodziców). Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu przedmiotu zamówienia (np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci lub w okresie przerw świątecznych, ferii, okresie wakacyjnym) do 50% wartości wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie, co nie wymaga aneksu do niniejszej umowy (minimalna wartość umowy).
- Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy informację telefonicznie o ilości śniadań na dzień następny do godziny 11:00 dnia poprzedniego, a o ilości obiadów i ilości podwieczorków do godziny 9:00 w dniu realizacji usługi.
- Wykonawca zobowiązany jest współtworzyć jadłospis z dietetykiem.
- Wykonawca przygotowuje i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu w dniu podpisania umowy jadłospis (w formie pisemnej lub elektronicznej przesłany na adres e-mail przedszkola) na pierwsze 14 dni świadczenia usługi. Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego 14-dniowego okresu świadczenia usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych 14 dni. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.
- Zamawiający wymaga, aby przygotowywane i dostarczane posiłki były zgodne z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem, z zastrzeżeniem ust. 12.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych i dostarczanych w danym dniu o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy wychowanków przedszkola) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do jego realizacji, po

uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych usług.

12. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków z zachowaniem diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego w trakcie trwania umowy (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Na dzień ogłoszenia postępowania w przedszkolu nie ma zadeklarowanych dzieci z dietami.

13. Produkty (środki spożywcze) w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lutego 2026r. 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).

14. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną, posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym.

15. Posiłki powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy, w jakiej są podawane do wieku dzieci przedszkolnych 3-5 lat.

16. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 5 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

17. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku z zachowaniem cyklu:

a) Śniadanie wraz z odbiorem termosów, pojemników, resztek z dnia poprzedniego - godzina 7:30,

b) obiad i podwieczorek oraz odbiór termosów, pojemników, resztek po śniadaniu - godzina 10:45.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dostarczenia posiłków w trakcie trwania umowy.

19. Posiłki 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.

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

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

22. Wykonawca będzie dostarczać posiłki środkiem transportu spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP i dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, którą na żądanie przedstawi Zamawiającemu.

23. Wykonawca będzie dostarczać posiłki do punktu ich wydawania w przedszkolu. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych Zamawiającego przez pracowników Zamawiającego.

24. Wykonawca będzie dbać o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

25. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów, pojemników wraz z ewentualnymi resztkami po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.

26. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

27. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

28. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

29. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli zgodnie z §5 projektu umowy (załącznik nr 5).

30. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

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

4.5.4.) Dodatkowy 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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 194856,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 273943,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 194856,00 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: Agata Wachura Firma "AGWA"

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 7711177570

7.3.4) Miejscowość: Cieszanowice 40

7.3.5) Kod pocztowy: 97-350

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-12

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 194856,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-01 do 2027-07-31