

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Usługa żywienia dzieci w przedszkolu samorządowym w Wawrzeńczycach w roku szkolnym 2026/2027”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINNE CENTRUM EDUKACJI W WAWRZEŃCZYCACH

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 121863782

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 385

1.5.2.) Miejscowość: Wawrzeńczyce

1.5.3.) Kod pocztowy: 32-125

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL214 - Krakowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@gcewawrzenczyce.pl

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bd951d8c-6531-4303-92e3-c016a35fe94b>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

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 żywienia dzieci w przedszkolu samorządowym w Wawrzeńczycach w roku szkolnym 2026/2027”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bd951d8c-6531-4303-92e3-c016a35fe94b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00418836

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00005270/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa żywienia w Przedszkolu Samorządowym w Wawrzeńczycach 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 00338810

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: GCE.W-ce.271.1.2026

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

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dostawa gotowych trzech posiłków: śniadania, obiadu, podwieczorku i wody źródlanej niegazowanej (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do Samorządowego Przedszkola w Wawrzeńczycach (Wawrzeńczyce 57, 32-125 Wawrzeńczyce). Usługa dotyczy dostawy posiłków (śniadania, obiadu, podwieczorku oraz wody źródlanej niegazowanej dostarczonej w opakowaniu zbiorczym do rozlania przez obsługę przedszkola) dla ok. 76 dzieci, w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.07.2027 r. (w miesiącu sierpień 2027 r. przerwa wakacyjna w przedszkolu) - co stanowi 231 dni (ok. 17556 osobodni). Posiłki muszą być wydawane przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych. Liczba dzieci korzystających z posiłków może ulegać wahaniom w ciągu okresu obowiązywania umowy. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci. Ilość posiłków nie może być większa niż dla 85 dzieci.

2. Przygotowanie śniadania, obiadu i podwieczorku zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 3 – 6 lat). Co najmniej raz w tygodniu serwuje się potrawę w pełni roślinną, opartą m.in. na nasionach strączkowych. W jadłospisie jest dużo warzyw, owoców i produktów pełnoziarnistych. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie – zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapka (obejmująca 2 rodzaje pieczywa), herbata. Możliwość stosowania roślinnych zamienników nabiału. Obiad ma być posiłkiem dwudaniowym, mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż, lub makaron. Mięso do obiadu podaje się maksymalnie 2 razy w tygodniu. Natomiast porcja ryby jest serwowana minimum raz w tygodniu. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp. Zupa w ilości 200-250 ml. Zupy są częściej przygotowywane na wywarach warzywnych (min. dwie zupy w tygodniu). Drugie danie: ok. 150g ziemniaków, ryżu, kaszy, lub makaronu + ok. 70g mięsa lub ryby + ok. 100g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, knedle, gołąbki w ilości ok. 200g oraz kompot lub sok. Podwieczorek: kanapka lub słodka bułka (ciasto, ciastka, muffinki) lub desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) – obrane i poporcjowane, kisiel, budyń itp., herbata lub napój mleczny. Uwzględniane są produkty sezonowe i lokalne. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Napojem pierwszego wyboru jest woda, a ilość cukru w napojach przygotowywanych jest ograniczona. W ciągu dnia 100 ml wody źródlanej niegazowanej na dziecko dostarczonej w opakowaniu zbiorczym do rozlania przez obsługę przedszkola.

3. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 8:20 każdego dnia - z pozostawieniem próbek posiłków na terenie zakładu Wykonawcy.

4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania nie mniej niż 63°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.

5. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na określonym przez Zamawiającego formularzu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis winien być rozpisany zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L Nr 304 z 2011 r. poz. 18 z późn. zm.). 6. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie, obiad: zupa, drugie danie z surówką, kompot lub sok, podwieczorek oraz wodę źródlaną.

7. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne oraz dania jarskie.

8. Posiłki winny być dostarczane z zachowaniem cyklu: 8.30 – 8.50 dostawa śniadania do przedszkola; 11.10 – 11.40 – dostawa obiadu; 13.10 – 13.30 dostawa podwieczorku do przedszkola.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

10. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzenia 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).

11. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.
12. Proces produkcji oraz dystrybucji posiłków odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
13. Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grupy dzieci specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową, oraz innymi schorzeniami pokarmowymi).
14. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant, zapakowany oddzielnie dla każdego dziecka. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub telefonicznie z 7 dniowym wyprzedzeniem.
15. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
 - 1) Przygotowanie i dostarczenie posiłków do przedszkola. Śniadania i podwieczorek porcjony dla każdego dziecka, obiad w termosach zbiorczych do porcjowania. Woda źródłana niegazowana w zbiorczej butli do porcjowania.
 - 2) Odbiór i utylizacja odpadów związanych z usługą żywienia.
 - 3) Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
16. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług przedszkola obciążają Zamawiającego.
17. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczanych posiłków z wymogami zawartymi w SWZ oraz umowie, sporządzony zostanie protokół. Protokół podpisany przez Zamawiającego oraz Wykonawcę stanowi podstawę do naliczenia kary umownej. Stanowić też, będzie podstawę do natychmiastowego zerwania umowy z winy Wykonawcy.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do reakcji na reklamację Zamawiającego zgodnie z czasem zaoferowanym w ofercie (maksymalny czas w jakim Wykonawca dowiezie Zamawiającemu nowe posiłki, jeżeli dostarczone posiłki są niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia i nie nadają się do spożycia).
19. Wykonawca w celu realizacji zamówienia musi dysponować kuchnią, której lokalizacja jest zgodna z przedstawioną w ofercie.
20. 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.
21. Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki: Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 10 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 15,50 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 15,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 15,50 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: F.H.U. Tasak Stanisław Paluch

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6821014319

7.3.3) Ulica: Nękanowice 209

7.3.4) Miejscowość: Nowe Brzesko

7.3.5) Kod pocztowy: 32-120

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: 2026-08-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 272118,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-08-31