

**Ogłoszenie o zamówieniu
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

1.5.8.) Numer faksu: 33 8752329

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

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

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) 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: ocids-148610-c6462202-1953-4500-85a4-b5e9b86afc08

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00288914

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-06-23

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00058499/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 usługi cateringowe

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://josephine.proebiz.com/pl/>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://josephine.proebiz.com/pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Komunikacja w postępowaniu prowadzona jest zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).

7.3. Z uwagi na brak przesłanek określonych w art. 65 ust 1, art. 66 i 69 ustawy Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ, tj. za pośrednictwem systemu JOSEPHINE pod adresem <https://josephine.proebiz.com/pl/> zwanego dalej Systemem lub Platformą.

7.4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z systemu, w tym złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Systemu.

7.5. Zamawiający dopuszcza komunikację poprzez pocztę elektroniczną na adres przedszkole@p2andrychow.pl z zastrzeżeniem, że ofertę należy złożyć wyłącznie za pośrednictwem Systemu. Przekazanie wszelkiej korespondencji poprzez pocztę elektroniczną wymaga na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.

7.6. Wykonawca zamierzający złożyć ofertę (wyłącznie poprzez Platformę przetargową) – zobowiązany jest zapoznać się z instrukcjami użytkowników Platformy przetargowej - dostępnymi pod adresem <https://josephine.proebiz.com/pl/> oraz zaakceptować regulamin korzystania z Platformy przetargowej.

7.7. Złożenie oferty poprzez Platformę przetargową oznacza akceptację regulaminu, o którym mowa w pkt. 7.6 niniejszego rozdziału SWZ.

7.8. Wymagania techniczne związane z korzystaniem z Platformy przetargowej – wskazane są na stronie internetowej Platformy przetargowej - pod adresem: <https://josephine.proebiz.com/pl/>

7.9. Wsparcia technicznego w zakresie działania Platformy przetargowej udziela jej dostawca, tj. PROEBIZ s.r.o., Masarykovo náměstí 52/33, CZ - 702 00 Ostrava - Moravská Ostrava, C.9176, nr tel. +48 222 139 900, e-mail: houston@proebiz.com od poniedziałku do piątku (dni robocze) w godz. 8.00 – 16.00.

7.10. Zamawiający informuje, iż formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z „OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.

7.11. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

7.12. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip lub .7Z

7.13. Wśród formatów powszechnych, a nie występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.

7.14. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.

7.15. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PadES.

7.16. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.

Z uwagi na ograniczoną ilość znaków pełna treść w SWZ.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zamawiający informuje, że:

21.1.1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Dyrektor Przedszkola nr 2 w Andrychowie Pani Barbara Rakowska, ul. Metalowców 8, 34-120 Andrychów tel. 33 875 23 29, adres e-mail: przedszkole@p2andrychow.pl. Inspektorem ochrony danych osobowych w Przedszkolu nr 2 w Andrychowie jest Pan Dariusz Kopacz, tel. 500091835, adres e-mail: iod@p2andrychow.pl

21.1.2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia klasycznego pn.: "Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola nr 2 w Andrychowie", prowadzonym w trybie podstawowym;

21.1.3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp.

21.1.4 Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

21.1.5 obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;

21.1.6 w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

21.1.7 posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

21.1.8 nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

21.1.9 przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: 254/2025

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

Świadczenie usług cateringowych wraz z indywidualnymi zaleceniami diet (pełny zestaw: śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola nr 2 w Andrychowie zlokalizowanego pod adresem ul. Metalowców 8.

Wykaz zestawów w ramach śniadania dla Przedszkola

Zestaw 1:

Płatki kukurydziane z miodem 20g, mleko 200ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, ser żółty 15g.

Kiełbaski cielęce 20g na ciepło, chleb 70g, masło 10g, kawa z mlekiem 150 ml.

Chleb 70g, masło 10g, kiełbasa drobiowa 20g, pomidor 10g, kakao 150 ml.

Wek 70g, masło 10g, zielona sałata 5g, wędlna drobiowa 20g, napój z cytryną 150 ml.

Bułka 70g, masło 10g, krem czekoladowy 10g, napój z sokiem 150 ml.

Zestaw 2:

Płatki z cynamonem 20g, mleko 200ml, chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, ser topiony 20g.

Chleb graham 70g, masło 10g, pasta jajeczna 30g, napój z cytryną 150 ml.

Bułka kajzerka 70g, masło 10g, kiełbasa żywiecka 20g, ogórek kiszony 10g + kawa zbożowa

z mlekiem 150 ml.

Płatki czekoladowe 20g, mleko 200ml, chleb 70g, masło 10g, ser topiony 20g + pomidor 10g.

Chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, pasta z tuńczyka 20g, szczypiorek 5g, kakao 150 ml.

Zestaw 3:

Rogalik maślany 70g, masło 10g, dżem owocowy 10g, kakao 15 ml.
 Kiełbaski drobiowe 30g, wek 70g, masło 10g, ketchup 10g, napój owocowy 150 ml.
 Bułka 70g, masło 10g, kiełbasa krakowska 20g, sałata zielona 5g, napój z sokiem 150 ml.
 Chleb 70g, masło 10g, ser żółty 15g, rzodkiewka 10g, szczypiorek 5g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.
 Płatki czekoladowe 20g, mleko 200 ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, pomidor 15g.

Zestaw 4:

Bułka kajzerka 70g, masło 10g, ser żółty 20g, szczypior, pomidor 15g, napój z cytryną 150 ml.
 Pieczywo 70g, jajko gotowane na twardo z majonezem 50g, szynka indycza 20g, masło 10g, ogórek zielony 10g, napój z sokiem 150 ml.
 Pieczywo - 7 ziaren 70g, serek twarogowy na słodko 40g, masło 10g, napój z sokiem malinowym 150 ml.
 Wek 70g , mała 10g , dżem owocowy 10g, masło 10g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.
 Chleb razowy 70g, pieczony pasztet indyczy 20g, papryka konserwowa 10g, pomidor 20g, masło 10g, napój z cytryną 150 ml.

Wykaz herbat:

Herbata z cytryną – 250 ml
 Herbata owocowa – 250 ml
 Herbata z sokiem – 250 ml

Wykaz zestawów zup:

Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 300 ml.
 Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.
 Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.
 Zupa jarzynowa z ziemniakami - 300 ml.
 Żurek z ziemniakami i białą kiełbasą - 300 ml.

Zestaw 2:

Zupa grysikowa na rosole - 300 ml.
 Krupnik zabieleny z ziemniakami - 300ml.
 Barszcz ukraiński – 300 ml.
 Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.
 Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z makaronem – 300 ml.
 Zupa grochowa z boczkiem i marchewką- 300 ml.
 Krem z kurczaka z grzankami - 300 ml.
 Zupa ogórkowa z ryżem – 300 ml.
 Zupa brokułowa (krem) z kulkami ptysiowymi – 300 ml.

Zestaw 4:

Kapuśniak z ziemniakami – 300 ml
 Zupa ziemniaczana z fasolą „Jaś” zabieleną śmietanką – 300 ml.
 Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleną śmietanką – 300 ml.
 Rosół z lanym ciastem – 300 ml.
 Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami – 300 ml.

Wykaz zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem:

ZESTAW I: Pierogi leniwe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.
 ZESTAW II: Gołąbki w sosie pomidorowym 250 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
 ZESTAW III: Kotlet drobiowy 70 g + ziemniaki 100 g + buraczki tarte 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
 ZESTAW IV : Gulasz wieprzowy 100g + kasza 150g + ogórek konserwowy 100g
 + kompot 200ml + owoc sezonowy
 ZESTAW V: Filet z miruny 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z jabłkiem i marchewką 100 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
 ZESTAW VI: Kotlet mielony indyczo- wieprzowy 70 g. + ziemniaki 100 g. + kapusta zasmażana 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
 ZESTAW VII : Chickeny z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 15 ml.
 ZESTAW VIII : Filet z kurczaka w płatkach kukurduzianych 70g + ziemniaki 100g + buraczki 100g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
 ZESTAW IX : Spaghetti z mięsem 200 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
 ZESTAW X: Makaron świderki z białym serem 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
 ZESTAW XI: Kurczak w sosie słodko-kwaśnym lub śmietankowym 200 g + ryż 45 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
 ZESTAW XII: Udka z kurczaka 100 g + ziemniaki 100 g + marchewka z groszkiem 100 g
 + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
 ZESTAW XIII: Klopsy w sosie koperkowym 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z kapusty pekińskiej 1700 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
 ZESTAW XIV: Filet drobiowy w cieście naleśnikowym 70 g + ziemniaki 100 g + buraczki 100 g + kompot 200 ml + owoc

sezonowy

ZESTAW XV: Naleśniki z serem i dżemem 250 g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XVI: Rolada drobiowa 70 g + ziemniaki 100 g + bukiet jarzyn 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVII: Pieczeń wieprzowa 70 g + kluski śląskie 100 g + kapusta czerwona 170 g

+ kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVIII: Kotlet drobiowy 70 g + ziemniaki 100 g + sałat+ sos vinegret 100 g

+ kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW XIX: Pierogi z owocami 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XX: Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXI: Kotleciki rybne 100g + ziemniaczki pieczone 100g + mizeria 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXII: Kluski na parze 200g + polewa czekoladowa+ kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIII: Prażonki 200g + kompot wieloowocowy 150 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXIV: Devolay 100g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g + kompot z wiśni 150ml + owoc

sezonowy

ZESTAW XXV: Filet z kurczaka zwijany z serem 70g + ziemniaki puree 100g + surówka z czerwonej kapusty 100 g +

kompot truskawkowy 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXVI: Kartacze z mięsem okraszone cebulką 200 g + kompot 150 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVII: Schab duszony 70 g + ziemniaki 100 g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVIII: Paluszki rybne z fileta 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z kapusty kiszonej 100g + kompot 150ml. + owoc

sezonowy

ZESTAW XXIX: Racuchy posypane cukrem pudrem 200g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXX: Risotto z warzywami i kurczakiem 150g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXXI: Makaron z łososiem + sos śmietankowy 150g + kompot 150ml.+ owoc sezonowy

Wykaz zestawów podwieczorków:

Zestaw 1:

Wek 50g + masło 10g + pasta jajeczna 20g + napój z cytryną 150 ml.

Ciasto drożdżowe z truskawkami 70g + napój z sokiem wiśniowym 150 ml.

Jogurt owocowy 150g. + herbatnik

Kisiel owocowy 150g. + owoc sezonowy

Koktajl truskawkowy 200 ml + bułka cynamonowa z masłem

Zestaw 2:

Banan 150g. + ciastko zbożowe

Wafle przekładane masą toffi 70g.

Kołacz makowo-serowy 70g + napój owocowy 150 ml.

Budyń z sokiem owocowym 150g.

Jablęcznik 100g + napój 150 ml.

Zestaw 3:

Babka cytrynowa 150g + kakao 150 ml.

Chleb 50g + masło 10g + pasta z makreli 20g + napój z cytryną 150 ml.

Galaretki owocowa 150g, + biszkopt + owoc sezonowy

Ciasto biszkoptowe z nadzieniem owocowym 70g + napój owocowy z dziką różą 150 ml.

Graham 50g + masło 10g + ser żółty 10g + kakao 150 ml.

Zestaw 4:

Ciasto murzynek 100g + napój owocowy 150 ml.

Owoc sezonowy + herbatnik + napój z sokiem 150 ml.

Arbuz 150 g + biszkoptowa rurka wafel

Kanapka wiosenna z wędliną i warzywami 150g + napój z sokiem owocowym 150 ml.

Wek 50 g + masło 10g + polędwica drobiowa 10g + sałata zielona + napój owocowy 150 ml.

Pomarańcz 150 g + napój z sokiem 150 ml

Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania porcji różnorodnych owoców tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia gruszki, mandarynki lub inne owoce sezonowe. Porcja nie może być mniejsza niż 100 g owocu.

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

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

Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 100 śniadań, 100 obiadów (drugie danie obiadów wraz kompotem), 100 zup, 100 podwieczorków. W roku szkolnym 2025/26 należy dostarczyć 100 800 porcji, tj. śniadań x 252 dni, 100 obiadów x 252 dni, 100 zup x 252 dni oraz 100 podwieczorków x 252 dni.

Z uwagi na ograniczoną ilość znaków pełna treść w SWZ.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-09-01 do 2026-08-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Tak

4.2.14.) Przedmiot, wielkość lub zakres oraz warunki zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego dotychczasowemu Wykonawcy usługi, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług o całkowitej wartości wynoszącej 40% wartości zamówienia podstawowego.
Zamówienia te obejmują:

Świadczenie usług cateringowych wraz z indywidualnymi zaleceniami diet (pełny zestaw: śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola nr 2 w Andrychowie.

Zamówienie zostanie udzielone po przeprowadzeniu procedury przewidzianej dla zamówienia z wolnej ręki w przypadkach wynikających z art. 305 Pzp.

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: 17.1. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria przypisując im odpowiednią wagę punktową:

17.1.1. Cena – maksymalnie 60 pkt

17.1.2. Doświadczenie kucharza – maksymalnie 40 pkt

Wybrana zostanie oferta, która otrzyma największą ilość punktów obliczonych w sposób następujący:

$P = P1 + P2$

gdzie:

P - ogólna liczba punktów

P1 - punkty otrzymane w kryterium „Cena”

P2 - punkty otrzymane w kryterium „Doświadczenie kucharza”

17.2 Kryterium „Cena” będzie rozpatrywane na podstawie zadeklarowanej przez Wykonawcę w pkt. 1 Formularza Ofertowego ceny za wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Warunków Zamówienia tj.: za przygotowanie posiłków wraz z ich dowieszeniem, wniesieniem do stołówki szkolnej i przedszkolnej oraz usunięciem odpadów

Punkty, które otrzyma oferta w kryterium „Cena” będą liczone wg wzoru:

najniższa zaoferowana cena spośród ofert ważnych

$P1 = \text{-----} \times 60 \text{ pkt}$

cena oferty badanej

17.3 Kryterium „Doświadczenie kucharza” zatrudnionego u Wykonawcy będzie rozpatrywane na podstawie zadeklarowanych przez Wykonawcę w pkt. 3 Formularza ofertowego lat stażu pracy na stanowisku szefa kuchni.

1) staż pracy 5 i więcej lat na stanowisku szefa kuchni - 40 pkt

2) staż pracy na stanowisku szefa kuchni od 3 do 4 lat - 20 pkt

3) staż pracy na stanowisku szefa kuchni od 1 do 2 lat - 0 pkt

Maksymalną ilość punktów – 40, otrzyma Wykonawca zatrudniający szefa kuchni z najdłuższym stażem pracy.

17.4. Ocena końcowa oferty to suma punktów uzyskanych przez ofertę w/g poszczególnych kryteriów. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów wynikającą z sumy punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

17.5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający zgodnie z art. 248 ustawy Pzp wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną.

17.6. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty, w sposób o którym mowa powyżej, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowno

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena**4.3.6.) Waga:** 60**Kryterium 2****4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie kucharza**4.3.6.) Waga:** 40**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie**SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW****5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Nie**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

14.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych SWZ, oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone na podstawie art. 112 ustawy Pzp dotyczące:

14.1.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie precyzuje wymagań w tym zakresie.

14.1.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie precyzuje wymagań w tym zakresie.

14.1.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 300.000,00 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych)

14.1.4. zdolności technicznej lub zawodowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

14.1.4. zdolności technicznej lub zawodowej. Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże na formularzu według wzoru jak w załączniku nr 4 do SWZ, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał co najmniej jedną usługę cateringową (przygotowywanie i transport ciepłego posiłku) trwającą co najmniej dziesięć miesięcy dla minimum 30 dzieci przedszkolnych, dzieci i młodzieży szkolnej.

Dowodami potwierdzającymi wykonanie usługi są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

14.2 Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:** 15.1.

Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, do złożenia podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

15.1.1. dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia – potwierdzającego spełnienie warunku określonego w rozdziale 14 pkt. 14.1.3;

15.1.2. wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.

15.2. Jeżeli znajdą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający dopuszcza możliwość wezwania Wykonawcy lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

15.3. Zamawiający nie będzie wzywał do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli można je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wykazał w oświadczeniu o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

15.4. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

10.10. Oferta musi zawierać:

10.10.1. formularz ofertowy - według wzoru – załącznik nr 1 do SWZ;

10.10.2. oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - według wzoru – załącznik nr 2 do SWZ. Oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

10.10.3. pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie określonej w pkt. 5 i 6;

10.10.4. jeżeli dotyczy - zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – załącznik nr 5 do SWZ;

10.10.5. jeżeli dotyczy - Oświadczenie z art. 125 ust. 5 Podmiotu udostępniającego swoje zasoby o braku podstaw do wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – wg wzoru załącznika nr 6 do SWZ

10.10.6. jeżeli dotyczy - oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp – wg wzoru załącznika nr 7 do SWZ.

10.11. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zaleca się, aby Wykonawca z tego folderu zrobił folder .zip.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

Zgodnie z art. 58 ustawy Pzp Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku winni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

14.4.2. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

14.4.3. W odniesieniu do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zamawiający nie określa wymagań związanych z realizacją zamówienia w inny sposób niż w odniesieniu do pojedynczych wykonawców.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

2. Strony dopuszczają wprowadzenie do treści umowy zmian jej postanowień w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Zmiany te mogą dotyczyć:

1) terminu zakończenia przedmiotu umowy w przypadku:

a) wystąpienia siły wyższej, to znaczy niezależnego od Stron losowego zdarzenia zewnętrznego, które było niemożliwe do przewidzenia w momencie zawarcia Umowy i któremu nie można było zapobiec mimo dochowania należytej staranności.

Strony uzgadniają, że pod pojęciem siły wyższej rozumieją:

kataklizmy spowodowane siłami natury np. trzęsienie ziemi, huragan, burza, powódź, pożar oraz wojnę, zamach terrorystyczny, strajk itp.,

b) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia Stron,

c) wystąpienia okoliczności wskazanych w pkt 2,

2) zakresu przedmiotu umowy w przypadku:

a) rezygnacji przez Zamawiającego z wykonania części przedmiotu umowy w razie uznania ich wykonania za zbędne, czego nie można było wcześniej przewidzieć,

3) wysokości wynagrodzenia, gdy w okresie obowiązywania umowy wystąpią następujące okoliczności mające wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę:

a) zmiana stawki podatku VAT

b) okoliczności wskazane w ust. 2 pkt 2.

3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za zrealizowaną część zobowiązania, i nie przysługują mu żadne inne roszczenia odszkodowawcze.

4. Zamawiający zastrzega wstrzymanie realizacji zamówienia w przypadku decyzji, dyrektora Przedszkola lub Organu prowadzącego lub właściwych Organów administracji publicznej, w tym Ministra Edukacji Narodowej o zawieszeniu zajęć dydaktyczno- wychowawczych w szkołach i placówkach oświatowych.

5. W przypadku wstrzymania realizacji zamówienia, o którym mowa w ust. 4, Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, o którym mowa w § 3.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-07-01 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://josephine.proebiz.com/pl/>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-07-01 10:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2025-07-30

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514).