

**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

**1.5.8.) 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.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

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

**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-c6462202-1953-4500-85a4-b5e9b86afc08

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2025/BZP 00348707

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2025-07-28

**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.) 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:** 2025/BZP 00288914

### 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:** 254/2025

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 373333,33 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) 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, wędlina 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.

Pieczyczo 70g, jajko gotowane na twardo z majonezem 50g, szynka indycza 20g, masło 10g, ogórek zielony 10g, napój z sokiem 150 ml.

Pieczyczo - 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 zabielały 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 kukurdzianych70g + 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: Udko 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 naleśnikowym70 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: Kotleczki 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.  
 Jablecznik 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.  
 Galaretka 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 dostarczenia 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 obiadowe 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 obiadowe 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.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

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:** 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:** 350028,00 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 388080,00 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 350028,00 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:** 5490000888

**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:** 2025-07-25

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 350028,00 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**

Od 2025-09-01 do 2026-08-31

**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