Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostarczanie obiadów do szkół i przedszkoli Gminy Kościan

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Kościan

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 411050586

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Młyńska 15

1.5.2.) Miejscowość: Kościan

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-000

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: agnieszkamackowiak@gminakoscian.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://bip.gminakoscian.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/gminakoscian

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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 dostarczanie obiadów do szkół i przedszkoli Gminy Kościan

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-dc8c0a48-0f1a-4c54-b63e-a694121b20f7

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00393905

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-08-27

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00001330/05/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostarczanie obiadów do szkół i przedszkoli Gminy Kościan

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 00347727

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: ZP.272.08.2025

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. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla uczniów szkół i przedszkoli z terenu Gminy Kościan zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416 z późn. zm.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.), Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia
26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz niniejszej SWZ.

A. Zakres zamówienia:
1. Przedmiotem zamówienia są usługi żywieniowe polegające na przygotowaniu i dostawie ciepłych posiłków obiadowych, jednodaniowych dla dzieci i młodzieży w termoizolacyjnych termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożyciu – zupa +75ºC, pozostałe dania + 63ºC, potrawy na zimno + 4ºC, do poszczególnych placówek oświatowych, na terenie Gminy Kościan.
W placówkach tych Dyrektorzy wskażą osobę odpowiedzialną za odbiór od Wykonawcy oraz wydawanie posiłków, zapewnią naczynia i sztućce niezbędne do spożycia posiłku.
Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno - sanitarnych oraz spełniać warunki określone
w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.

2.Przewiduje się dostawę około 541 obiadów dziennie (w dni nauki szkolnej) oraz od 74 do 154 obiadów dziennie, od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem świąt), w wakacje i ferie zimowe..
UWAGA! Ilość posiłków została określona szacunkowo i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości zamówienia, o której mowa poniżej o nie więcej niż 45% wielkości tego świadczenia. Planowana ilość posiłków w skali roku wynosi 104 829 szt.

B. Rodzaj posiłków:
a) trzy razy w tygodniu – obiad mięsny (danie mięsne musi występować w co najmniej czterech rodzajach nie powtarzających się w przeciągu dwóch tygodni, do dań mięsnych nie zalicza się bigosu) lub ryba. Konieczne jest aby minimum dwa razy w miesiącu w menu została uwzględniona ryba. Mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Jeśli mięso lub ryba wymaga panierki, to ma być ona zrobiona przez wykonawcę bezpośrednio przed spożyciem (niedopuszczalne jest wykorzystanie gotowych produktów np. gołąbki, paluszki rybne). Jeśli do posiłku jest podawany sos wówczas jego waga nie może zostać wliczona do wagi mięsa. Sos podawany do ryżu powinien być dostarczony oddzielnie a nie wymieszany z ryżem. Jeśli mięso lub ryba podane są w postaci zmielonej (np. kotlet mielony) wówczas zawartość mięsa lub ryby w gotowym produkcie nie może być niższa niż 80%.
b) raz w tygodniu - obiad z jajkiem albo też naleśniki z serem, owocami, farszem, placki ziemniaczane, pierogi, twaróg, kluski (jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ser itp. mogą być podawane przemiennie – w każdym tygodniu inne danie), niedopuszczalne jest wykorzystanie gotowych produktów, do tej grupy posiłków mają być podawane przemiennie: owoce (np. jabłko, banan).
c) raz w tygodniu posiłek – zupa z wkładką mięsa + kromka chleba lub bułka (co najmniej 4 rodzaje zup nie powtarzających się w przeciągu miesiąca, natomiast bułka lub chleb mają być podawane przemiennie). Wkładka mięsa ma posiadać gramaturę 100g. Nie przewiduje się podawania rosołu i barszczu. Niedopuszczalne jest stosowanie zup w proszku. Zamiast zupy zamawiający dopuszcza zastąpienie tego posiłku, posiłkiem o którym mowa pod literą a).
d) do posiłków drugodaniowych mają być podawane przemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane (obowiązek ten nie dotyczy dni, w którym podawane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, twaróg). W tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn gotowanych nie może się powtórzyć. Surówki powinny być wykonane przez wykonawcę bezpośrednio przed spożyciem (niedopuszczalne jest wykorzystanie gotowych produktów). Do posiłków drugodaniowych co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, co najmniej dwa razy w miesiącu ma być podana naprzemiennie kasza, ryż lub makaron (obowiązek ten nie dotyczy dni, w którym podawane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, twaróg).
Nie dopuszcza się stosowania produktów masło i seropodobnych.
e) do posiłku ma być podana naturalna woda mineralna nisko lub średniozmineralizowana, woda źródlana lub stołowa w

plastikowej butelce o pojemności 0,5l.
f) jadłospis na następny miesiąc ma być dostarczany do szkół, przedszkoli i Gminy Kościan najpóźniej do ostatniego dnia poprzedzającego miesiąc, w którym świadczona będzie usługa.
Razem z jadłospisem Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia obliczonej i potwierdzonej przez odpowiednią osobę informacji dotyczącej kaloryczności i składników mineralnych posiłków, będącej jednocześnie potwierdzeniem zachowania norm określonych przepisami.

Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
Miesięczny jadłospis powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia
26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Jadłospis musi opierać się na normach określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność przy wykorzystaniu sezonowości występowania produktów, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego, wołowego, drobiu, podrobów, ryb o określonej gramaturze. i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki powinny być przygotowywane z wysokiej jakości surowców, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).

5. Gramatura posiłku:
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron 150 g.
- mięso, ryba, kiełbasa 100 g.
- surówka lub jarzyny gotowane 100 g.
- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy 300 g.
- twaróg 150g.
- zupa 350 g.
- chleb lub bułka (min. 60 gram).

6. Dostawa posiłków do następujących placówek oświatowych, wraz z godzinami przerw obiadowych:
- Szkoła Podstawowa w Bonikowie, ul. Parkowa 3 godz. 11:00
- Szkoła Filialna w Turwi, ul. Szkolna 21 godz. 11:00
- Szkoła Podstawowa w Racocie, ul. Szkolna 10 godz. 12:00 i godz. 13:00
- Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Starych Oborzyskach, ul. Szkolna 1 godz. 11:30, 12:30, 13:00
- Szkoła Podstawowa w Starym Luboszu, ul. Kościańska 7 godz. 12:00
- Szkoła Filialna w Kokorzynie, ul. Szkolna 1 godz. 12:30

W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole, dostawa obiadów odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą i Dyrektorem szkoły.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do systematycznego, codziennego odbioru resztek po posiłku na swój koszt. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosów, w których przewozi posiłki. Puste termosy Wykonawca odbiera i myje u siebie w firmie. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia/przypuszczenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obwiązujących przepisach oraz w niniejszej SWZ Zamawiający zleci wykonanie badania a kosztami badania obciąży Wykonawcę.

8. Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid wykonawca codziennie pozostawia próbki, które przechowuje we własnej siedzibie i udostępni w razie kontroli zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).

Zamawiający wymaga, aby pojazdy służące do przewozu posiłków (minimum 2 szt.) spełniały co najmniej normę emisji spalin Euro 4. Przez pojazd należy rozumieć ,,samochody osobowe i lekkie pojazdy użytkowe": pojazdy kategorii M1 oraz N1 określone w Dyrektywie 2007/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 września 2007 r.

2. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,
55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 1257948,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 1257948,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 1257948,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty środowiskowe

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: Spółdzielnia socjalna Bon Appetit

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6981846419

7.3.3) Ulica: Betkowska

7.3.4) Miejscowość: Nowy Lubosz

7.3.5) Kod pocztowy: 64-000

7.3.6.) Województwo: wielkopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 1257948,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
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

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty srodowiskowe