Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych dla placówek oświatowych, których organem prowadzącym jest Gmina Gostyń w roku szkolnym 2025/2026

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzą zamawiający działający wspólnie

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawowa Nr 5 im. ks. Franciszka Olejniczaka

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 410188472

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Graniczna 1

1.5.2.) Miejscowość: Gostyń

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-800

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp5.gostyn.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp5.gostyn.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-94eb273c-c9d9-459f-bd9c-1b23d4484e15

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

1.9.) Informacje o pozostałych zamawiających działających wspólnie

Zamawiający 2

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawa nr 1 z oddziałami integracyjnymi im. Czarnego Legionu w Gostyniu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 000739640

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Stanisława Helsztyńskiego 8

1.5.2.) Miejscowość: Gostyń

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-800

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp1gostyn.com

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp1gostyn.com

Zamawiający 3

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawa nr 2 im. gen. Tadeusza Kutrzeby

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 000739656

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Wrocławska 264

1.5.2.) Miejscowość: Gostyń

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-800

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp2.gostyn.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp2.gostyn.pl

Zamawiający 4

1.2.) Nazwa zamawiającego: Szkoła Podstawa nr 3 z Oddziałami Dwujęzycznymi w Gostyniu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 368038486

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Hutnika 3

1.5.2.) Miejscowość: Gostyń

1.5.3.) Kod pocztowy: 63-800

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sp3.gostyn.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://sp3.gostyn.pl

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:
Świadczenie usług cateringowych dla placówek oświatowych, których organem prowadzącym jest Gmina Gostyń w roku szkolnym 2025/2026

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-94eb273c-c9d9-459f-bd9c-1b23d4484e15

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00398947

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-08-30

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00332968/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług cateringowych dla placówek oświatowych, których organem prowadzącym jest Gmina Gostyń w roku szkolnym 2025/2026

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 00334240

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: SP5/ZP/01/2025

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
DLA CZĘŚCI I:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 1 z oddziałami integracyjnymi im. Czarnego Legionu w Gostyniu
w roku szkolnym 2025/2026 (01.09.2025 r. – 25.06.2026 r.)

1) Adres placówki/ miejsce dostawy: 2 budynki: ul. Kościelna 3 oraz ul. St. Helsztyńskiego 8, 63-800 Gostyń,
2) Usługa będzie realizowana dla 180 uczniów klas I-VIII (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 7 - 15 lat,
3) Wykonawca będzie dostarczał posiłki od poniedziałku do piątku podczas dwóch 20 minutowych przerw tj. po 4tej i po 5-tej lekcji (11.25-11.45; 12.30-12.45).
4) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy: 180 dni, tj. 32.400 obiadów jednodaniowych (drugie danie).

Przedmiot zamówienia obejmuje ponadto:
1) przygotowanie i dostarczenie posiłku zgodnie z opisem dla danej części,
Zamawiający szacuje łączną ilość 32.400 posiłków. Minimalny zakres zamówienia: 40 % szacowanego wynagrodzenia;
2) Produkty w dziennym jadłospisie (obiedzie) muszą być zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154) oraz muszą obejmować drugie danie - kompot lub woda mineralna o pojemności nie mniej niż 0,2 l, porcja mięsa/ryby - gramatura nie mniej niż 100 g (np. udko z kurczaka, kotlet mielony, kotlet schabowy, pierś z kurczaka, filet rybny) wraz z produktem węglowodanowym - gramatura nie mniej niż 180 g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie) wraz z dodatkami - gramatura nie mniej niż 80 g, porcja warzyw lub owoców (np. warzywa, surówka warzywna, jarzyny gotowane) wraz z owocem/sałatką owocową/kawałkiem pieczonego ciasta lub danie mączne - gramatura nie mniej niż 250 g (np. warzywa i naleśniki z dodatkami, warzywa i pierogi z owocami) wraz z owocem/sałatką owocową/serkiem/ kawałkiem pieczonego ciasta
3) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 3 do 15 lat – zgodnie z opisem powyżej;
4) Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
5) Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
6) Sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
7) Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę;
8) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
9) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca musi przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych preparatów wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.;
10) W menu powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
11) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi placówki propozycje jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić;
12) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym,

jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 10 dni;
13) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej;
14) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w wieku od 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów;
15) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i samodzielnie je przygotowuje.
16) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) dowożonych w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości dowożonych potraw, które muszą być właściwie dobrane do wieku dzieci;
17) Posiłki dla dzieci należy dostarczać: w porcjowanych, atestowanych jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami (dopuszcza się stosowanie naczyń wielokrotnego użytku z tym, że Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania i odbioru tych naczyń),
18) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru naczyń, zużytych jednorazowych opakowań i sztućców oraz resztek niezjedzonych obiadów;
19) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
20) Zamówienie obejmuje również usługi cateringowe ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.
21) Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości zgłoszonych do korzystania z posiłków uczniów oraz od ich frekwencji. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
22) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego personelu do realizacji przedmiotowej usługi. Personel wyznaczony do wykonywania przedmiotu zamówienia winien posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe oraz orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 ze zm.).

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.5.) Wartość części: 393336 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
DLA CZĘŚCI II:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 2 im. gen. Tadeusza Kutrzeby w Gostyniu w roku okresie od dnia 01.09.2025 r. do dnia 31.08.2026 r. wraz z dzierżawą kuchni i stołówki szkolnej.

1) Adres placówki ul. Wrocławska 264, 63-800 Gostyń,
2) Usługa będzie realizowana dla 140 uczniów klas I-VIII (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 7 - 15 lat,
3) Wykonawca będzie dostarczał posiłki od poniedziałku do piątku w godzinach 11:30 – 15:00
4) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy: 180 dni, tj. 25.200 obiadów dwudaniowych.
5) Zamawiający zastrzega, iż liczba posiłków podana wyżej jest liczbą aktualną na dzień ogłoszenia o zamówieniu publicznym i w trakcie roku szkolnego może ulegać zmianie – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności od faktycznej ilości osób. Minimalny zakres zamówienia: 40 % szacowanego wynagrodzenia;
6) Przedmiot zamówienia obejmuje ponadto:
a) przygotowanie jednego obiadu dwudaniowego dziennie;
b) Produkty w dziennym jadłospisie (obiedzie) muszą być zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia

zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz muszą obejmować:
- pierwsze danie: zupa - gramatura nie mniej niż 200 g,
- drugie danie - kompot lub woda o pojemności nie mniej niż 0,2 l, porcja mięsa/ryby - gramatura nie mniej niż 100 g (np. udko z kurczaka, kotlet mielony, kotlet schabowy, pierś z kurczaka, filet rybny) wraz z produktem węglowodanowym - gramatura nie mniej niż 180 g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie) wraz z dodatkami - gramatura nie mniej niż 80 g, porcja warzyw lub owoców (np. warzywa, surówka warzywna, jarzyny gotowane) wraz z owocem/sałatką owocową/kawałkiem pieczonego ciasta lub danie mączne - gramatura nie mniej niż 250 g (np. warzywa i naleśniki z dodatkami, warzywa i pierogi z owocami) wraz z owocem/sałatką owocową/serkiem/ kawałkiem pieczonego ciasta, kompot lub woda mineralna;

7) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat;
8) Napoje muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę; 5) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
9) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca musi przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych preparatów wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.;
10) W menu powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
11) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi każdej z placówek propozycje jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Jadłospisy powinny być dostarczone do dyrektorów poszczególnych szkół, wymienionych w ust. 2, na 5 dni przed okresem ich obowiązywania. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić;
12) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 10 dni; 10) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat;
13) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci szkolnych w wieku od 7-15 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów; 12) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
14) Zamówienie obejmuje również wydawanie ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabetycznych lub dla alergików.
15) Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości zgłoszonych do korzystania z posiłków uczniów oraz od ich frekwencji. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
17) Zamawiający na czas realizacji zadania, polegającego na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 2 w Gostyniu, udostępni kuchnię i stołówkę znajdującą się na terenie Szkoły. Posiłki powinny być gotowane na miejscu w kuchni Zamawiającego. Obowiązkiem Wykonawcy będzie wyposażyć kuchnię i stołówkę szkolną w niezbędny sprzęt właściwy do realizacji zamówienia. Przedmiotem dzierżawy są:
a) pomieszczenia o łącznej powierzchni 90,46 m2, stanowiące część budynku szkolnego, znajdującego się w Gostyniu przy ul. Wrocławskiej 264. Przedmiot dzierżawy składa się z pomieszczeń kuchennych o powierzchni 67,34 m2 oraz pomieszczeń piwnicznych o powierzchni 23,12 m2
b) pomieszczenia kuchenne wyposażone są w zlewozmywak oraz 3 taborety gazowe, przekazane protokołem zdawczo-odbiorczym. Przekazanie wyposażenia nastąpi do dnia 01.09.2024 r.
c) pomieszczenia mają osobne liczniki na wodę, energię elektryczną i gaz - rozliczane wg stawek obowiązujących dla podmiotów prowadzących działalność gospodarczą.
18) Do obowiązków Wykonawcy należą wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Wykonawca.

19) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego personelu do realizacji przedmiotowej usługi. Personel wyznaczony do wykonywania przedmiotu zamówienia winien posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe oraz orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 ze zm.).

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.5.) Wartość części: 517104 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
DLA CZĘŚCI III:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Dwujęzycznymi w Gostyniu w roku szkolnym 2025/2026 (01.09.2025 r. – 25.06.2026 r.)

1) Adres placówki/ miejsce dostawy: ul. Hutnika 3, 63-800 Gostyń,
2) Usługa będzie realizowana dla 200 uczniów klas I-VIII (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 6-15 lat,
3) Wykonawca będzie dostarczał posiłki od poniedziałku do piątku w godzinach: od 11.30 do 15.00 ciepłe w trybie ciągłym/ kuchnia na terenie szkoły
4) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy: 180 dni, tj. 36.000 obiadów jednodaniowych (drugie danie).
5) Przedmiot zamówienia obejmuje ponadto:
a) przygotowanie i dostarczenie posiłku zgodnie z opisem dla danej części. Zamawiający szacuje łączną ilość 36.000 posiłków. Minimalny zakres zamówienia: 40 % szacowanego wynagrodzenia;
b) Produkty w dziennym jadłospisie (obiedzie) muszą być zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz muszą obejmować:
~ pierwsze danie: zupa - gramatura nie mniej niż 200 g – dotyczy wyłącznie części IV postępowania,
~ drugie danie - kompot lub woda o pojemności nie mniej niż 0,2 l, porcja mięsa/ryby - gramatura nie mniej niż 100 g (np. udko z kurczaka, kotlet mielony, kotlet schabowy, pierś z kurczaka, filet rybny) wraz z produktem węglowodanowym - gramatura nie mniej niż 180 g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie) wraz z dodatkami - gramatura nie mniej niż 80 g, porcja warzyw lub owoców (np. warzywa, surówka warzywna, jarzyny gotowane) wraz z owocem/sałatką owocową/kawałkiem pieczonego ciasta lub danie mączne - gramatura nie mniej niż 250 g (np. warzywa i naleśniki z dodatkami, warzywa i pierogi z owocami) wraz z owocem/sałatką owocową/serkiem/ kawałkiem pieczonego ciasta, kompot lub woda mineralna – dotyczy wszystkich części postępowania;
6) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 3 do 15 lat – zgodnie z opisem powyżej;
7) Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę;
8) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
9) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca musi przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych preparatów wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
10) W menu powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
11) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi placówki propozycje jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików.

Jadłospisy powinny być dostarczone do dyrektorów poszczególnych szkół, wymienionych w ust. 2, na 5 dni przed okresem ich obowiązywania. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić;
12) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 10 dni;
13) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej;
14) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w wieku od 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów;
15) Wykonawca dostarcza posiłki, spełniając warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczonych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) o odpowiedniej temperaturze oraz jakości potraw, które muszą być właściwie dobrane do wieku dzieci;
16) Posiłki dla dzieci należy dostarczać na zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone; (specyficzne warunki)
17) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru naczyń, utylizacji resztek niezjedzonych obiadów.
18) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł
19) Zamówienie obejmuje również usługi cateringowe ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.
20) Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości zgłoszonych do korzystania z posiłków uczniów oraz od ich frekwencji. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego personelu do realizacji przedmiotowej usługi. Personel wyznaczony do wykonywania przedmiotu zamówienia winien posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe oraz orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 ze zm.).

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.5.) Wartość części: 522200 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
DLA CZĘŚCI IV:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 5 im. ks. Franciszka Olejniczaka w roku szkolnym 2025/2026 (01.09.2025 r. – 25.06.2026 r.)

1) Adres placówki/ miejsce dostawy: ul. Graniczna 1, 63-800 Gostyń,
2) Usługa będzie realizowana dla 200 uczniów klas I-VII (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 7-15 lat,
3) Wykonawca będzie dostarczał posiłki od poniedziałku do piątku o godzinach: 11:30, 12:30.
4) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy: 180 dni, tj. 36 000 obiadów jednodaniowych (drugie danie).
5) Przedmiot zamówienia obejmuje ponadto:
a) przygotowanie i dostarczenie posiłku zgodnie z opisem. Zamawiający szacuje łączną ilość 36 000 posiłków. Minimalny zakres zamówienia: 40 % szacowanego wynagrodzenia;
b) Produkty w dziennym jadłospisie (obiedzie) muszą być zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia

zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz muszą obejmować:
˜ drugie danie - kompot lub woda mineralna o pojemności nie mniej niż 0,2 l, porcja mięsa/ryby - gramatura nie mniej niż 100 g (np. udko z kurczaka, kotlet mielony, kotlet schabowy, pierś z kurczaka, filet rybny) wraz z produktem węglowodanowym - gramatura nie mniej niż 180 g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie) wraz z dodatkami - gramatura nie mniej niż 80 g, porcja warzyw lub owoców (np. warzywa, surówka warzywna, jarzyny gotowane) wraz z owocem/sałatką owocową/kawałkiem pieczonego ciasta lub danie mączne - gramatura nie mniej niż 250 g (np. warzywa i naleśniki z dodatkami, warzywa i pierogi z owocami) wraz z owocem/sałatką owocową/serkiem/ kawałkiem pieczonego ciasta – dotyczy wszystkich części postępowania; 3) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 3 do 15 lat
6) Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę;
7) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
8) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca musi przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych preparatów wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.;
9) W menu powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
10) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi placówki propozycje jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Jadłospis będzie sporządzany i zatwierdzany przez Wykonawcę i przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Dyrektor placówki ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić;
11) Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki, zarówno pod względem higienicznym, jak i kalorycznym. Dopuszczalna powtarzalność posiłków – w odstępach co najmniej 10 dni; 10) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej;
12) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych i szkolnych w wieku od 3-15 lat – zgodnie z opisem powyżej oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów;
13) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (do każdej z placówek), spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) dowożonych w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości dowożonych potraw, które muszą być właściwie dobrane do wieku dzieci; 13) Posiłki dla dzieci należy dostarczać: w porcjowanych, atestowanych jednorazowych naczyniach wraz z jednorazowymi sztućcami (dopuszcza się stosowanie naczyń wielokrotnego użytku z tym, że Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania i odbioru tych naczyń),
14) Wykonawca jest zobowiązany do odbioru naczyń, zużytych jednorazowych opakowań i sztućców oraz resztek niezjedzonych obiadów;
15) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
16) Zamówienie obejmuje również usługi cateringowe ewentualnych posiłków dietetycznych w razie konieczności np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.
17) Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości zgłoszonych do korzystania z posiłków uczniów oraz od ich frekwencji. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
18) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnego personelu do realizacji przedmiotowej usługi. Personel wyznaczony do wykonywania przedmiotu zamówienia winien posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe oraz orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość

przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 ze zm.).

4.5.3.) Główny kod CPV: 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.5.) Wartość części: 583200 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 2

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 374414,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 453600 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 374414,40 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 (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA HANDLOWO- USŁUGOWA PAWEŁ SEIFFERT

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 6961867849

7.3.4) Miejscowość: Gostyń

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 374414,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-06-25

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Nie rozstrzygnięto

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

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: 522158,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 522158,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 522158,40 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 (dla części 3)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa "GOLD-BOX" Maria KOSELA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 6961288293

7.3.4) Miejscowość: Borek Wielkopolski

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 522158,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-06-25

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

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: 2

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 416016 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 504000 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 416016 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 (dla części 4)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FIRMA HANDLOWO- USŁUGOWA PAWEŁ SEIFFERT

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 6961867849

7.3.4) Miejscowość: Gostyń

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 4)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-08-26

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 416016,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-09-01 do 2026-06-25

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Dla części II Zamawiający dokonał wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z informacją o wyborze najkorzystniejszej oferty. Z uwagi jednak na nieobecność Wykonawcy oczekuje na zawarcie umowy.