

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi**

**„PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DZIECIOM, MŁODZIEŻY, OSOBOM DOROSŁYM ORAZ DOWÓZ DO MIEJSCA ZAMIESZKANIA NA TERENIE MIASTA SUWAŁKI” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2025 R.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Suwałkach

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 790191985

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Filipowska 20

**1.5.2.) Miejscowość:** Suwałki

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 16-400

**1.5.4.) Województwo:** podlaskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL843 - Suwalski

**1.5.7.) Numer telefonu:** 875628970

**1.5.8.) Numer faksu:** 875628971

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** biuro@mopr.suwalki.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mopr.suwalki.pl

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

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ochrona socjalna

**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:**

„PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DZIECIOM, MŁODZIEŻY, OSOBOM DOROSŁYM ORAZ DOWÓZ DO MIEJSCA ZAMIESZKANIA NA TERENIE MIASTA SUWAŁKI” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2025 R.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-f6148374-6897-4a51-a7ec-c199bf598252

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00582663

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-11-07

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2024/BZP 00004256/03/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.3 Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dzieciom, młodzieży, osobom dorosłym oraz dowóz do miejsca zamieszkania

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

**2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne:** 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://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-f6148374-6897-4a51-a7ec-c199bf598252>

**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://ezamowienia.gov.pl>

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** 20. Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej

a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s

b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych –MS Windows 7, Mac Osx 104. Linux lub nowsze wersje

c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,

d) włączona obsługa Java Script

e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików pdf.

f) Szyfrowanie na platformie zakupowej odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3

g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar,.

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

**3.9.) Sposób dostępu do narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych:** 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):** Administratorem danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Suwałkach, 16-400 Suwałki ul. Filipowska 20 tel.: 87 562 89 70, adres e-mail: [biuro@mopr.suwalki.pl](mailto:biuro@mopr.suwalki.pl);

2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, z którym można skontaktować się w następujący sposób nr tel. 87 562 89 70 oraz e:mail [iod@mopr.suwalki.pl](mailto:iod@mopr.suwalki.pl);

3. Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz art. 275 pkt 1 ustawy w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego MOPR-DPŚ- ZP-341/3/2024 :

a) zawarcie umowy na usługę „Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dzieciom, młodzieży, osobom dorosłym oraz dowóz do miejsca zamieszkania na terenie miasta Suwałki od 1 stycznia do 31 grudnia 2025 r.”;

b) realizacji i rozliczenia umowy;

4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz 74 ustawy Pzp oraz Zamawiający, który prowadzi postępowanie oraz obsługę finansowo-księgową;

5. 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;

6. Obowiązek podania przez Pana/Panią danych osobowych bezpośrednio Pana/Pani dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

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

8. Posiada Pan/Pani:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pana/Pani 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);

- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pana/Pani 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);
- c) 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 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);
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO narusza przepisy RODO.

9. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit „b”, „d” lub „e” RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) 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.

10. 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

**3.16.) RODO (ograniczenia stosowania):** W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie podlega Pan/Pani decyzją, które opierają się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu w tym profilowaniu zgodnie z art. 22 RODO

## 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:** MOPR-DPŚ-ZP/341/3/2024

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

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

**4.1.5.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia:** 1181000 PLN

**4.1.6.) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT):** 1,18 PLN

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak

**4.1.9.) Liczba części:** 4

**4.1.10.) Ofertę można składać na kilka części**

**4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** Nie

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

**4.1.14.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub etykiet w opisie przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający uwzględnił wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników, zgodnie z art. 100 ust. 1 ustawy

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

### Część 1

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część I zamówienia - Osiedle Północ

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem Szacunkowa liczba posiłków

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 50 7.000

Łączna liczba posiłków 7.000

4) Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 15,80 zł (słownie: zł piętnaście 80/100).

5) Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z regułami bezpieczeństwa normami HACCP, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami żywienia zbiorowego.

6) Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence

mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

7) Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

8) Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

9) Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku. 17) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla :

• dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;

• osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;

• dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz. 11:00-15:00.

18) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należyłą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:

a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt,

w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,

b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,

c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.

19) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

20) Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego

a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.

b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.

21. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

22. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

23. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2023 r. poz. 1465, z 2024 r. poz.8 78, poz. 1222) wykonujących następujące czynności:

a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz

2 osoby do wydawania posiłków,

b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,

c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno- epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (

10) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.

11) Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.

12) Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.

**4.2.5.) Wartość części:** 119000 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

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

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**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:** inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** wsad do kotła

**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

**Część 2**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Cześć II zamówienia - śródmieście i centrum Suwałk – osoby dorosłe

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem Szacunkowa Liczba posiłków

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 80 20.000

Łączna liczba posiłków 20.000

Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 15,80 zł (słownie: zł piętnaście 80/100).

5) Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z regułami bezpieczeństwa normami HACCP, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami żywienia zbiorowego.

6) Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

7) Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

8) Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 mln

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g
- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g
- surówka – min. 100 -150 g
- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g
- surówka min. 100 g

9) Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku. 17) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla :

- dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;
- osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;
- dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz.11:00-15:00.

18) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:

- a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,
- b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
- c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzesel, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.

19) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

20) Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego

- a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
  - b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
21. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

22. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

23. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2023 r. poz. 1465, z 2024 r. poz.8 78, poz. 1222) wykonujących następujące czynności:

- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (

10) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.

11) Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.

12) Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.

**4.2.5.) Wartość części:** 340000 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie**4.3.) Kryteria oceny ofert:****4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo**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:** inne.**4.3.5.) Nazwa kryterium:** wsad do kotła**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**Część 3****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Cześć III zamówienia - śródmieście i centrum Suwałk – uczniowie Parafialnej Podstawowej Szkoły Polsko-Romskiej i szkół ponadpodstawowych

Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 15,80 zł (słownie: zł piętnaście 80/100).

5) Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z regułami bezpieczeństwa normami HACCP, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami żywienia zbiorowego.

6) Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

7) Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

8) Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

9) Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku. 17) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla :

• dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;

- osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;
  - dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz. 11:00-15:00.
- 18) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:
- a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,
  - b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
  - c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.
- 19) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 20) Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego
- a) wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
  - b) wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
21. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

22. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

23. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2023 r. poz. 1465, z 2024 r. poz. 8 78, poz. 1222) wykonujących następujące czynności:

- a) przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- b) każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- c) dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno- epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (

10) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.

11) Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.

12) Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem Szacunkowa liczba posiłków

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 70 14.000

Łączna liczba posiłków 14.000

**4.2.5.) Wartość części:** 238000 PLN

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków



**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

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

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%  
2 Wsad do kotła brutto 40%  
Razem 100%

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**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:** inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** wsad do kotła

**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

## Część 4

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Część IV zamówienia - przygotowanie i dowóz posiłku do miejsca zamieszkania na terenie miasta Suwałk

Podstawową stawkę żywieniową stanowi wsad do kotła o wartości minimalnej 15,80 zł (słownie: zł piętnaście 80/100).

5) Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z regułami bezpieczeństwa normami HACCP, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami żywienia zbiorowego.

6) Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się produkcję dań gorących opartych na mrożonych wyrobach kulinarnych poddawanych obróbce termicznej w kuchence mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

7) Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

8) Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy, drugiego dania z zastrzeżeniem, iż raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni Wykonawca zapewnia dania mięsne. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż:

a) zupa – min. 350 ml

b) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g

- danie mięsne, ryba, itp. – min. 100 g

- surówka – min. 100 -150 g

- danie bezmięsne (np. pierogi, naleśniki) – min. 250 g

- surówka min. 100 g

9) Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku. 17) Wydawanie gorących posiłków w godzinach: 12:00 – 16:30 dla :

• dzieci i młodzieży w dni nauki szkolnej;

• osób dorosłych przez 7 dni w tygodniu;

• dowóz do miejsca zamieszkania – 7 dni w tygodniu w godz. 11:00-15:00.

18) Lokal w którym przygotowywane i wydawane będą posiłki powinien spełniać normy techniczne, wymogi sanitarno-higieniczne, winien być dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego oraz posiadać odpowiednie wyposażenie umożliwiające należytą realizację przedmiotu zamówienia, a w szczególności:

a) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt,

w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,

- b) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
- c) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 12 osobom.
- 19) Realizacja zamówienia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448) oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 20) Wykonawca zobowiązany będzie również do dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego
- wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności posiłków. Koszt badań ponosi Wykonawca.
  - wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić osobom korzystającym z dożywiania w formie gorącego posiłku.
21. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.

22. Ze względu na specyficzny charakter usługi oraz w związku z niemożnością dokładnego oszacowania wielkości przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do jego zmniejszenia. Zmniejszenie wielkości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt 1 nie będzie skutkowało jakąkolwiek odpowiedzialnością Zamawiającego. W przypadku zmniejszenia liczby obiadów i dowozów Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenia z tytułu pomniejszenia tych ilości, poza prawem, do zapłaty wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną liczbę obiadów/obiadów z dowozem wg ceny jednostkowej obiadu. Zmiana ilości posiłków pozostaje bez wpływu na cenę jednostkową posiłku. Zmniejszenie wielkości przedmiotu umowy Zamawiający szacuje na nie więcej niż 50%.

23. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę przez cały okres wykonywania przedmiotu zamówienia, osób na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2023 r. poz. 1465, z 2024 r. poz.8 78, poz. 1222) wykonujących następujące czynności:

- przygotowywanie i wydawanie posiłków - 2 kucharki (lub kucharka i pomoc kuchenna) oraz 2 osoby do wydawania posiłków,
- każdy punkt wydawania posiłków – minimum 2 osoby,
- dowóz posiłków do miejsca zamieszkania- minimum 2 kierowców.

Wykonawca przedłoży informację o zakresie wykonywanych czynności przez poszczególnych pracowników, ich doświadczenia, kwalifikacji i podstawie dysponowania tymi osobami, a także potwierdzi, że osoby mające kontakt z żywnością spełniają warunki sanitarno– epidemiologiczne. Osoby na stanowisku kucharza winne posiadać wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem (

10) Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym oraz sporządzane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.

11) Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.

12) Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.13) W przypadku gorących posiłków dowożonych do miejsca zamieszkania posiłek winien być zapakowany w pojemnik termoizolacyjny składający się z kubka z pokrywką (zupa), pojemnika dwudzielnego posiadającego atest PZH, zamykanego hermetycznie (II danie). obiady muszą być dostarczone jako produkty o temperaturze 60-80 stopni Celsjusza zgodnie z normami żywieniowymi.

14) Wykonawca w celu dowożenia posiłków do miejsca wydawania, zobowiązany jest do posiadania atestowanych termosów gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami

15) Samochód, którym dostarczane będą posiłki musi być dopuszczony do przewozu żywności przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

16) Kierujący pojazdem wykonującym przewóz zobowiązany jest spełniać wymagania określone art. 39a ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U. z 2024 r., poz. 728, poz. 731), posiadać aktualne przeszkolenie BHP i p/poż.

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem Szacunkowa liczba posiłków

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 110 22.000

Dowóz gorącego posiłku 110 22.000

Łączna liczba posiłków z dowozem 22.000

**4.2.5.) Wartość części: 484000 PLN**

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55521000-8 - Usługi w zakresie dostarczania posiłków do prywatnych gospodarstw domowych

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** od 2025-01-01 do 2025-12-31

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

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

**4.3.) Kryteria oceny ofert:**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Lp. Opis kryterium oceny Waga kryterium (%)

1 Cena (koszt) brutto 60%

2 Wsad do kotła brutto 40%

Razem 100%

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**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:** inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** wsad do kotła

**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:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 1

Art. 109 ust. 1 pkt 4

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp (tzw. przesłanki wykluczenia obligatoryjne) oraz 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 i przepisów prawa wskazanych w pkt 8, 9, i 11 tego Rozdziału.

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego;

c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie lub w art. 54 ust.1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków środków spożywczych specjalnego

- przeznaczenia żywnościowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2023 r, poz.826,);
- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego;
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa;
- f) powierzenia wykonania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom
- g) przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745);
- h) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270- 277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe;
- i) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

#### **5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak**

#### **5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 3. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:**

- 1) odpis lub informację z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu; sporządzonego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu;
- 2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku

zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

#### **5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1.**

Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku polskim przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

2. Złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. niezachowanie formy elektronicznej lub brak podpisu elektronicznego Wykonawcy) traktowane będzie jak jego brak. Uwaga w/w dokumenty winny potwierdzać spełnianie poszczególnych warunków na dzień składania ofert. Powyższa forma dotyczy również dokumentów uzupełnianych

3. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:

- 1) odpis lub informację z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu; sporządzonego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu;
- 2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega

z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku

zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

- 4) aktualna polisa ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 (słownie zł: sto tysięcy),
- 5) wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę – zał. nr 4 (składny na wezwanie Zamawiającego).
- 6) wykaz punktów przygotowywania i wydawania posiłków na terenie Miasta Suwałki  
- zał. nr 5 (składny na wezwanie Zamawiającego)
- 7) wykaz środków transportu dostępnych Wykonawcy w celu realizacji V części zamówienia  
- zał. 6 (składny na wezwanie Zamawiającego).
- 8) wykaz osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia zatrudnionych na podstawie stosunku pracy - zał. nr 7 (składny na wezwanie Zamawiającego).
- 9) oświadczenie dotyczące zapewnienia dostępności dla osób niepełnosprawnych – zał. nr 8 (składny na wezwanie Zamawiającego)

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie**

## **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:**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do postępowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Pełnomocnictwo, może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą albo z umowy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Oferta musi podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub upoważnionego pełnomocnika).
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców, oświadczenie o który mowa w art. 125 ustawy Pzp (zał. nr 2 SWZ) składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazuje spełnianie warunków udziału oraz brak podstaw wykluczenia.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wraz z ofertą składają oświadczenie na podstawie art. 117 ust.4 ustawy Pzp (zał. nr 3 do SWZ)
6. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane (art.117 ust.2 Pzp).
7. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. Zatem ten z Wykonawców, który posiada zdolności do realizacji zamówienia tj. spełnia warunki udziału w postępowaniu, powinien zrealizować zamówienie w zakresie, do wykonania którego niezbędne są te zdolności.
8. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

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

## **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. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
  - 1) dokonano zmian umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp;
  - 2) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
  - 3) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 lub art. 109 ustawy Pzp;

- 4) Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpocznie realizacji umowy i pomimo dodatkowego wezwania Zamawiającego i wyznaczenie dodatkowego terminu, nie przystąpi do jej wykonania;
  - 5) Wykonawca przerwie realizację przedmiotu umowy i nie będzie go realizował pomimo wezwania Zamawiającego i wyznaczenia dodatkowego terminu;
  - 6) Wykonawca nie wykonuje lub wykonuje nienależycie postanowienia umowy. W tym zakresie Zamawiający wezwie Wykonawcę do zmiany sposobu wykonania oraz wyznaczy mu ku temu termin. Po bezskutecznym upływie tego terminu może od umowy odstąpić;
  - 7) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - 8) gdy zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości, nastąpi otwarcie likwidacji Wykonawcy, rozwiązanie firmy Wykonawcy lub zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszenia warunków określonych w § 1 umowy w pkt 4, pkt 11 oraz pkt 13.

3. Odstąpienie od umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności oraz podania przyczyny odstąpienia.

4. Zamawiający w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy, obowiązany jest do dokonania zapłaty wynagrodzenia za część przedmiotu umowy, który został wykonany do dnia odstąpienia.

**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:**

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

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert: 2024-11-19 10:00**

**8.2.) Miejsce składania ofert: <https://ezamowienia.gov.pl>**

**8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-11-19 11:00**

**8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni**