

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

„PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DZIECIOM, MŁODZIEŻY, OSOBOM DOROSŁYM ORAZ DOWÓZ DO MIEJSCA ZAMIESZKANIA NA TERENIE MIASTA SUWAŁK” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2026 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.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-fedb7f76-66b1-4e8a-8fee-2e767686ebc7>

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

1.8.) 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 SUWAŁK” OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2026 R.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-fedb7f76-66b1-4e8a-8fee-2e767686ebc7

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00547241

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-11-21

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00012239/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

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

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 00489139

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: MOPR-DPŚ-/ZP-341/ 1/2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 967516 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Część I zamówienia - Osiedle Północ

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 30 osób

Łączna liczba posiłków 5.400

1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, 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 kuchenie mikrofalowej oraz sporządzanie potraw z proszku).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. 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

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby)

z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie

w każdym punkcie wydawania posiłków.

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

8. 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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

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

13. 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%.

14. 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. 15 § 1 ustawy z ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U

z 2025 r. poz. 277 ze zm.) 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.

16. 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 (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.

17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;

c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,

b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;

c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę

wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności.

Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom

ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub

prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 94986 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania, wydawania gorących

Część II zamówienia - śródmieście i centrum Suwałk – osoby dorosłe

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 80 osób

Łączna liczba posiłków 16.000

1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, 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).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. 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

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby)

z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

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

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

8. 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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

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

13. 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 jakkolwiek 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%.

14. 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. 15 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U

z 2025 r. poz. 277 ze zm.) 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.

16. 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 (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.

17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
- b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 281440 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 50 osób

Łączna liczba posiłków 5.000

1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, 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).

2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.

3. 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

4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.

5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkiem warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.

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

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

8. 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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

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

13. 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%.

14. 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. 15 § 1 ustawy z ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy (tj. Dz.U

z 2025 r. poz. 277 ze zm.) 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.

16. 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 (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.

17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,
- b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23. W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 87950 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Cześć IV zamówienia - przygotowanie i dowóz posiłku do miejsca zamieszkania na terenie miasta Suwałk
Przygotowywanie gorącego posiłku dla 100 osób

Dowóz gorącego posiłku dla 100 osób
Łączna liczba posiłków z dowozem 22.000

1. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie zawsze używał świeżych artykułów, 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).
2. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przygotowany w dniu dostarczenia.
3. 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
4. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku.
5. Gorące posiłki powinny uwzględniać obecność pełnowartościowego białka (mięso, mleko, jaja, ryby) z dodatkami warzyw lub owoców z uwzględnieniem sezonowości, być urozmaicone pod względem organoleptycznym.
6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać 10 dniowy jadłospis, który wywieszany będzie w każdym punkcie wydawania posiłków.
7. Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych.
8. 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
9. 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:
10. 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.
11. 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.
12. Rekrutację osób zakwalifikowanych do realizacji przedmiotu zamówienia prowadzi Zamawiający.
13. 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 jakkolwiek 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%.
14. 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. 15 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. Dz.U z 2025 r. poz. 277 ze zm.) 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.
16. 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 (załącznik nr 7 do SWZ). Minimalne wynagrodzenie pracownika nie może być niższe niż obowiązujące w roku realizacji umowy minimalne wynagrodzenie określone w przepisach powszechnie obowiązujących.
17. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu określonego pkt 23 przedmiotu zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;b)

żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;

c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usługi.

18. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione,

b) na podstawie stosunku pracy wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;

c) ponadto Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę, które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń.

19. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazanych w pkt 23 czynności. Zamawiający uprawniony będzie do odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu przedłożenia wyjaśnień lub dowodów przez Wykonawcę.

20.Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 23 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wys. 10% wartości umownej ceny posiłków za dany miesiąc (uwzględniając liczbę miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu)

21. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

22. Stosownie do art. 100 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności w odniesieniu do drzwi wejściowych - wejście musi być oznakowane i dostępne z poziomu terenu, wolne od barier oraz zostanie zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych. Wykonawca zapewnia możliwość wstępu osobom korzystającym z psa asystującego, a komunikacja i obsługa odbywać się będzie przez personel przeszkolony w zakresie pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami (załącznik nr 8 do SWZ).

23.W indywidualnym przypadku, jeżeli podmiot publiczny nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w pkt 29 podmiot ten jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny. Szczegółowe wymagania odnośnie dowozu zawierają punkty 13,14,15,16 SWZ Rozdział IV

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

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

4.5.5.) Wartość części: 503140 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 287200 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 311040 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 287200 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

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

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

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 2)

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: Gastronomia Michał Syryca

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8441185056

7.3.3) Ulica: Ogrodowa 51

7.3.4) Miejscowość: Suwałki

7.3.5) Kod pocztowy: 16-400

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-11-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 287200 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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

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

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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 89750 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 97200 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 89750 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

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

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

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: Gastronomia Michał Syryca

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8441185056

7.3.3) Ulica: Ogrodowa 51

7.3.4) Miejscowość: Suwałki

7.3.5) Kod pocztowy: 16-400

7.3.6.) Województwo: podlaskie

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: 2025-11-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 89750 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy - aspekty społeczne

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: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 534600 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 534600 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 534600 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

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

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

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: Gastronomia Michał Syryca

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8441185056

7.3.3) Ulica: Ogrodowa 51

7.3.4) Miejscowość: Suwałki

7.3.5) Kod pocztowy: 16-400

7.3.6.) Województwo: podlaskie

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: 2025-11-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 534600 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-12-31

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

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy - aspekty społeczne