

Ogłoszenie o wyniku postępowania  
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.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-f6148374-6897-4a51-a7ec-c199bf598252>

**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 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 00651039

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-12-13

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

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

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

1.3.3 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:** 2024/BZP 00582663

### 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/341/3/2024

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

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

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

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

#### Część 1

##### 4.5.1.) 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 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 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.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

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

## Część 2

### 4.5.1.) 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 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 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.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.5.5.) Wartość części: 340000 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

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 regulami 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 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.

Przedmiot zamówienia Szacunkowa liczba osób objętych gorącym posiłkiem Szacunkowa liczba posiłków

Przygotowywanie i wydawanie gorącego posiłku 70 14.000

Łączna liczba posiłków 14.000

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

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

#### Część 4

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Cześć 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 regulami 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 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 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

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

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

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

**4.5.5.) Wartość części:** 484000 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:** 349800 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 359600 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 349800 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: 2024-12-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 349800 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2025-01-01 do 2025-12-31

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: 244860 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 251720 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 244860 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:** 2024-12-05

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 244860 PLN

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

**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:** 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:** 516780 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 591580 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 516780 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:** 2024-12-05

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 516780 PLN

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

Od 2025-01-01 do 2025-12-31

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

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