Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych dla których Gmina Kowalewo Pomorskie jest organem prowadzącym oraz dla podopiecznych MGOPS i uczestników Dziennego Domu Pobytu w 2025r

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi zamawiający centralny

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA KOWALEWO POMORSKIE

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 871118595

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Konopnickiej 13

1.5.2.) Miejscowość: Kowalewo Pomorskie

1.5.3.) Kod pocztowy: 87-410

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL616 - Grudziądzki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: urzad@kowalewopomorskie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://www.kowalewopomorskie.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-4db8f203-416e-4b71-a0a2-1f7a9980537b

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych dla których Gmina Kowalewo Pomorskie jest organem prowadzącym oraz dla podopiecznych MGOPS i uczestników Dziennego Domu Pobytu w 2025r

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4db8f203-416e-4b71-a0a2-1f7a9980537b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00643733

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-12-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00102875/09/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych, dla których Gmina Kowalewo Pomorskie jest organem prowadzącym oraz dla podopiecznych MGOPS i uczestników Dziennego Domu Pobytu w 2025

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 00575810

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: ZP.271.2.23.2024

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 441469,45 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na:
1) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu gorącego obiadu dwudaniowego w oparciu o tzw. „wsad do kotła” do:
a) Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Kowalewie Pomorskim – ul. Jana Pawła II 2, 87-410 Kowalewo Pomorskie,
b) Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka w Wielkim Rychnowie – Wielkie Rychnowo 53, 87-410 Kowalewo Pomorskie,
c) Szkoły Podstawowej im. Ireny Sendlerowej w Wielkiej Łące – Wielka Łąka 11, 87-410 Kowalewo Pomorskie,
d) Szkoły Podstawowej im. Wojska Polskiego w Pluskowęsach, Pluskowęsy 22, 87–410 Kowalewo Pomorskie,
dla których Gmina Kowalewo Pomorskie jest organem prowadzącym oraz odbioru resztek tych posiłków, sprzątania miejsca ich wydawania oraz zmywania naczyń.

Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 02 stycznia 2025r. do dnia 31 grudnia 2025r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji letnich, dni ustawowo wolnych oraz dni dodatkowo wolnych od nauki w szacowanej ilości i godzinach wskazanych poniżej:
Lp. - Nazwa szkoły - Godzina wydania obiadu - Szacowana dzienna ilość obiadów
1. Szkoła Podstawowa w Kowalewie Pomorskim - 11:30 - 130
2. Szkoła Podstawowa w Wielkim Rychnowie - 11:30 - 30
3. Szkoła Podstawowa w Wielkiej Łące - 11:35 - 20
4. Szkoła Podstawowa w Pluskowęsach - 11:35 - 3
RAZEM - 183

Przewidywana ilość wydawanych posiłków dla około 183 uczniów dziennie we wszystkie dni nauki szkolnej od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, dni ustawowo wolnych oraz dni dodatkowo wolnych od nauki - przyjmuje się około 186 dni, łącznie posiłków 34038.
W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy szkół, dostawa obiadów odbywać się będzie o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany będzie do wysyłania tygodniowego jadłospisu na adresy mailowe ww. szkół wraz z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz alergenów potraw do wiadomości Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed jego obowiązywaniem.

Normy zgodności dla Wykonawcy oraz wymagania sanitarno-epidemiologiczne:
1. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r.,poz. 1154). Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
2. Jeżeli zajdzie konieczność, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków wg indywidualnych diet pokarmowych (związanych z alergią pokarmową np. bezglutenową) uczniów, po wcześniejszym poinformowaniu przez Zamawiającego.
3. Obiad musi się składać z pierwszego dania (zupa) oraz drugiego dania o łącznej wartości energetycznej wynoszącej co najmniej 800 kcal. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: zupa – gramatura nie mniej niż 400 ml, drugie danie – gramatura nie mniej niż 400 g.
4. Dania nie mogą się powtarzać w okresie co najmniej 10 dni. Posiłki powinny być wydane w odpowiedniej temperaturze, tj. zupa min. 75°C, drugie danie 63°C, sałatki i surówki 4°C.
5. W każdym tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (ryba – przynajmniej 1 raz w tygodniu) wraz z surówką lub gotowanymi jarzynami. Posiłki powinny być urozmaicone, sycące i zdrowe. Potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z

ograniczoną ilością dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, nie powinny być odgrzewane i odmrażane. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (stosowanie tłuszczów zwierzęcych powinno być maksymalnie ograniczone), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno- mięsnym. Posiłki powinny być przygotowane i wydane w sposób estetyczny.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania realizacji zaleceń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, itp. Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i transportu żywności oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z zachowaniem bezpieczeństwa zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasadami systemu HACCP. Obowiązkiem wykonawcy będzie pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres przewidziany przez przepisy prawa z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej wraz z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę zamówienia przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
7. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Transport powinien być realizowany środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do podania posiłków we własnym zakresie na własnych naczyniach (talerze porcelanowe, porocelitowe lub szklane). Nie dopuszcza się stosowania zamienników jednorazowych lub wielorazowych. Wykonawca przyjmie na siebie również wszelkie sprawy kadrowe i organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z żywienia w szkole. Pracownik odpowiedzialny za dostarczanie i wydawanie posiłków powinien posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
9. Wykonawca zajmie się dezynfekcją, myciem naczyń i termosów we własnym zakresie.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz oceny organoleptycznej.
11. W przypadku, jeżeli w trakcie kontroli organoleptycznej Zamawiający stwierdzi, że posiłki są przygotowane w sposób nienależyty (przypalone, przesolone, niedopieczone, niedogotowane, rozgotowane lub nieświeże) zwróci dostarczone posiłki. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego dostarczenia brakującej liczby posiłków. W przypadku zastrzeżeń co do jakości posiłków Zamawiający podda je badaniu laboratoryjnemu. Jeżeli ww. badanie potwierdzi zastrzeżenie Zamawiającego co do braku spełnienia wymaganych norm Wykonawca zostanie obciążony kosztami tego badania.
12. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie lub e-mailowo wstępne zapotrzebowanie na obiady do godz. 15.00 w przeddzień dostawy i potwierdzał/korygował zamówioną ilość do godz. 8.00 w dniu dostawy.
13. Zamawiający obciążany będzie tylko za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.
14. Wykonawca w zaoferowanej cenie zobowiązany jest uwzględnić koszt: przygotowania, dostarczenia posiłków do poszczególnych stołówek, wydania posiłków, zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania naczyń, sprzątania miejsca wydawania posiłków oraz produktów niezbędnych do przygotowania tzw. „wsadu do kotła”.
15. Wykonawca zobowiązany będzie do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych realizacją niniejszego zamówienia.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

4.5.5.) Wartość części: 391437,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na:

1) przygotowaniu i dostarczeniu w pojemnikach jednorazowych gorącego obiadu dwudaniowego dla podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kowalewie Pomorskim, ul. Św. Mikołaja 5, 87 – 410 Kowalewo Pomorskie w dni robocze oraz przygotowaniu i dostarczeniu gorącego obiadu dwudaniowego dla uczestników Dziennego Domu Pobytu w Kowalewie Pomorskim, ul. Plac Wolności 1a, 87 – 410 Kowalewo Pomorskie w dni robocze z wyłączeniem przerwy wakacyjnej na przełomie lipca / sierpnia w wymiarze 4 tygodni.

Lp.- Nazwa jednostki organizacyjnej - Godzina wydania obiadu - Szacowana dzienna ilość obiadów
1. Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej - 10:00 – 11:00 - 5
2. Dzienny Dom Pobytu - 12:00 - 24
RAZEM - 29

Przewidywana ilość posiłków:
- Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej (przyjmuje się około 252 dni, łącznie posiłków 1 260)
- Dzienny Dom Pobytu (przyjmuje się około 232 dni, łącznie posiłków 5 568).

Normy zgodności dla Wykonawcy oraz wymagania sanitarno-epidemiologiczne:
1. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448). Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
2. Jeżeli zajdzie konieczność, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków wg indywidualnych diet pokarmowych (związanych z alergią pokarmową np. bezglutenową) uczestników DDP, po wcześniejszym poinformowaniu przez Zamawiającego.
3. Obiad musi się składać z pierwszego dania (zupa) oraz drugiego dania o łącznej wartości energetycznej wynoszącej co najmniej 800 kcal. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: zupa – gramatura nie mniej niż 400 ml, drugie danie – gramatura nie mniej niż 400 g.
4. Dania nie mogą się powtarzać w okresie co najmniej 10 dni. Posiłki powinny być wydane w odpowiedniej temperaturze, tj. zupa min. 75°C, drugie danie 63°C, sałatki i surówki 4°C.
5. W każdym tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (ryba – przynajmniej 1 raz w tygodniu) wraz z surówką lub gotowanymi jarzynami. Posiłki powinny być urozmaicone, sycące i zdrowe. Potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, nie powinny być odgrzewane i odmrażane. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (stosowanie tłuszczów zwierzęcych powinno być maksymalnie ograniczone), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno- mięsnym. Posiłki powinny być przygotowane i wydane w sposób estetyczny.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania realizacji zaleceń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, itp. Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i transportu żywności oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z zachowaniem bezpieczeństwa zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasadami systemu HACCP. Obowiązkiem wykonawcy będzie pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres przewidziany przez przepisy prawa z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej wraz z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę zamówienia przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
7. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Transport powinien być realizowany środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
8. Wydawanie posiłków dla podopiecznych MGOPS, dostarczonych przez Wykonawcę w naczyniach jednorazowych, leży po stronie Zamawiającego.
9. Wydawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pobytu, dostarczonych przez Wykonawcę w odpowiednich termosach, leży po stronie Zamawiającego.
10. Pracownik odpowiedzialny za dostarczanie powinien posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
11. Wykonawca zajmie się dezynfekcją i myciem termosów we własnym zakresie.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz oceny organoleptycznej.
13. W przypadku, jeżeli w trakcie kontroli organoleptycznej Zamawiający stwierdzi, że posiłki są przygotowane w sposób nienależyty (przypalone, przesolone, niedopieczone, niedogotowane, rozgotowane lub nieświeże) zwróci dostarczone posiłki. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego dostarczenia brakującej liczby posiłków. W przypadku zastrzeżeń co do jakości posiłków Zamawiający podda je badaniu laboratoryjnemu. Jeżeli ww. badanie

potwierdzi zastrzeżenie Zamawiającego co do braku spełnienia wymaganych norm Wykonawca zostanie obciążony kosztami tego badania.
13. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie lub e-mailowo wstępne zapotrzebowanie na obiady do godz. 15.00 w przeddzień dostawy i potwierdzał/korygował zamówioną ilość do godz. 8.00 w dniu dostawy.
14. Zamawiający obciążany będzie tylko za faktycznie przygotowane i wydane posiłki.
15. Wykonawca w zaoferowanej cenie zobowiązany jest uwzględnić koszt: przygotowania, dostarczenia posiłków do poszczególnych jednostek organizacyjnych, zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania termosów.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych realizacją niniejszego zamówienia.
17. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczestników Dziennego Domu Pobytu, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

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

4.5.5.) Wartość części: 85350,00 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 5

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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

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

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 391437,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 490759,88 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 391437,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 1)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Firma Gastronomiczna Jubilatka Małgorzata Sobiechowska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8781001687

7.3.3) Ulica: Kwiatowa 14a

7.3.4) Miejscowość: Wąbrzeźno

7.3.5) Kod pocztowy: 87-200

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-12-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 391437,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-02 do 2025-12-31

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

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

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: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 5

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

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

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 2

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 85350,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 234658,56 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 85350,00 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA (dla części 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: Firma Gastronomiczna Jubilatka Małgorzata Sobiechowska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8781001687

7.3.3) Ulica: Kwiatowa 14a

7.3.4) Miejscowość: Wąbrzeźno

7.3.5) Kod pocztowy: 87-200

7.3.6.) Województwo: kujawsko-pomorskie

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: 2024-12-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 85350,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-01-02 do 2025-12-31

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

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy