

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi  
„GORĄCE POSIŁKI W 2025 R.”**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 002513494

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Św. Ducha 90

**1.5.2.) Miejscowość:** Inowrocław

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 88-100

**1.5.4.) Województwo:** kujawsko-pomorskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL617 - Inowrocławski

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mopsinowroclaw.samorzady.pl

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-8ebb8b1f-2595-48a3-8c41-c0698042ffba>

**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:**

„GORĄCE POSIŁKI W 2025 R.”

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-8ebb8b1f-2595-48a3-8c41-c0698042ffba

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00673352

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2024-12-27

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2024/BZP 00206411/04/P

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

1.3.1 „Gorące posiłki w 2025 r.”

**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 00600470

**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:** MOPS.271.1.2024.1

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 447565,90 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**Część 1****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przygotowanie i wydawanie obiadów /posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. co najmniej od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 18 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 11 i nie większa niż 25 dziennie. W zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju może być nakaz wydawania na wynos ww. posiłków.

2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 6 570 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 4 015 szt., natomiast maksymalna liczba obiadów w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 9 125 szt.

3. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g),
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g);

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

4. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

6. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.

7. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która powinna mieścić się w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością w godzinach wydawania posiłków). Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 15 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

8. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad, a także sprzedawania napojów alkoholowych.

9. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.

10. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i wydawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i wydawania posiłków.

11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i wydających obiady w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w SWZ.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

**4.5.5.) Wartość części:** 152752,50 PLN

## Część 2

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

część nr 2 zamówienia: składa się z zakresu 2a, 2b i 2c:

2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu od poniedziałku do piątku w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., w godz. od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 45 osób dziennie. Po wstępnym uzgodnieniu z uczestnikami i opiekunami w 2025 r. planowana jest przerwa: 02 maja 2025 r., przerwa wakacyjna w okresie od 14 lipca 2025 r. do 25 lipca 2025 r., 3 listopada 2025 r. oraz przerwa świąteczna w okresie od 29 grudnia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.

2. Zamawiający zakłada, że minimalna liczba obiadów wyniesie 7 050 szt., natomiast maksymalna liczba obiadów w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 10 575 szt.

3. Liczba obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu

w 2025 r. ŚDS zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w ciągu roku. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą liczbę obiadów w danym dniu.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamienniki: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g).

Podane gramatury są po obróbce termicznej.

Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

7. Obiady będą dostarczane i wnoszone do pomieszczenia wskazanego przez pracowników w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.

2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań wspomaganych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., w godzinach od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 2 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 1 i nie większa niż 3 dziennie.

2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 730 szt., minimalna liczba obiadów

wyniesie 365 szt., natomiast maksymalna liczba posiłków w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 1 095 szt.

3. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g).

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków w szczególności dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 11 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 9 i nie większa niż 13 dziennie.

2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 4 015 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 3 285 szt., natomiast maksymalna liczba posiłków w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 4 745 szt.

3. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane w szczególności do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w SWZ.

**4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków**

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

**4.5.5.) Wartość części:** 294813,40 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:** 2**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:** 118625 PLN**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 301125 PLN**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 118625 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:** Przedsiębiorstwo Gastronomiczno Usługowe Piotr Cabański**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 5561482861**7.3.3) Ulica:** ul. Dworcowa 115**7.3.4) Miejscowość:** Inowrocław**7.3.5) Kod pocztowy:** 88-100**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:** 2024-12-23**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 118652 PLN

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

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

**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

**6.1.3.) 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:** 188772,50 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 666090,00 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 188772,50 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:** Przedsiębiorstwo Gastronomiczno Usługowe Piotr Cabański

**7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** 5561482861

**7.3.3) Ulica:** ul. Dworcowa 115

**7.3.4) Miejscowość:** Inowrocław

**7.3.5) Kod pocztowy:** 88-100

**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:** 2024-12-23

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 188772,50 PLN

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

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