

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Świadczenie usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych w PDOZ w: Izbie Dziecka w Legnicy, KPP Oleśnica, KPP Lwówek Śląski, KP Syców i KPP Polkowice.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 930156216

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Podwale 31-33

1.5.2.) Miejscowość: Wrocław

1.5.3.) Kod pocztowy: 50-040

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL514 - Miasto Wrocław

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: iwona.rogaczewska@wr.policja.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.dolnoslaska.policja.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_wroclaw

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

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:

Świadczenie usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych w PDOZ w: Izbie Dziecka w Legnicy, KPP Oleśnica, KPP Lwówek Śląski, KP Syców i KPP Polkowice.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4a6eff1a-5d56-4e1a-80f5-d2a8ad9fd213

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00308131

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00036840/28/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.15 Usługa zbiorowego żywienia

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: 2026/BZP 00264905

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: PU-2380-046-029-046/2026/IR

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): 382784,73 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- część 1 postępowania – świadczenie usług przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych w Policyjnej Izbie Dziecka w Legnicy, liczba norm dobowych (osoba/dzień), dla których należy zapewnić wykonanie usługi w okresie realizacji umowy – 994,
- 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w § 1 Projektowanych postanowień umowy – dalej PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.
- 2.1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania, wydawania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków – wyżywienia całodziennego składającego się z trzech posiłków, w tym jednego gorącego (lub zamiennie suchego prowiantu dla osób zatrzymanych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin) oraz napojów do śniadania i kolacji, w dni robocze, dni wolne od pracy i święta, dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla osób zatrzymanych (PDOZ), sporządzanych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448ze zm.) oraz aktami wykonawczymi.
- 2.2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.
- 2.3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zamówieniami dziennymi, składanymi przez Zamawiającego, w następujących godzinach:
 - a) Śniadanie 7.00 -8.00,
 - b) Obiad 12.00 – 14.00,
 - c) Kolacja 18.00 – 19.00.
- 2.4. Posiłki będą wydawane w opakowaniach styropianowych oraz plastikowych, posiadających aktualny atest PZH. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania następujących rodzajów pojemników:
 - a) Śniadanie: opakowanie plastikowe z dekle o pojemności ok. 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący,
 - b) Obiad: zupa – pojemnik styropianowy z dekle o pojemności ok. 570 ml, łyżka jednorazowa; drugie danie – pojemnik styropianowy menu box obiadowy trójdzielny,
 - c) Kolacja: opakowanie plastikowe z dekle o pojemności około 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący.
- 2.5. Wartość pieniężna i energetyczna posiłków wydawanych w ciągu doby wynosi nie mniej niż 60% wartości pieniężnej normy szkolnej SZ określonej w przepisach rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1479), tj. 15,00 zł, ale nie mniej niż 2600 kcal, a w przypadku kobiet w ciąży i osób poniżej 18 lat – 75% wartości pieniężnej tej normy, tj. 18,75 zł, ale nie mniej niż 3200 kcal.
- 2.6. Dzienna wartość energetyczna posiłków (śniadania, obiadu, kolacji – łącznie) powinna wynosić: śniadanie 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku, obiad – 40% wartości energetycznej całodobowego posiłku, kolacja 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku tzn.:
 - a) Dla osób dorosłych – min 2600 kcal (w podziale: śniadanie 780 kcal, obiad min. 1040 kcal, kolacja 780 kcal)
 - b) Dla zatrzymanych kobiet w ciąży i osób w wieku poniżej 18 lat – min. 3200 kcal (w podziale min. 960 kcal, obiad 1280 kcal, kolacja min 960 kcal).
- 3. Prawa i obowiązki Wykonawcy opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.
- 7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (art. 95 ustawy Pzp). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi. Zamawiający ma prawo do weryfikacji i kontroli realizacji przez Wykonawcę ww. obowiązku, co opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.
- Wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych. Zamawiający uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy produktu, w tym dostosowanie do potrzeb wszystkich użytkowników. Brak jest specyficznych wymagań w zakresie dostępności opisanego przedmiotu zamówienia dla osób niepełnosprawnych.
- Oferty równoważne: Ilekroć w specyfikacji warunków zamówienia, przedmiot zamówienia został określony poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, intencją Zamawiającego było

przedstawienie przykładu „typu” tj. określenie minimalnych parametrów jakościowych i cech użytkowych produktu, materiału bądź technologii; w takim przypadku Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych i należy przyjąć, iż wskazaniu takiemu towarzyszy wyrażenie „lub równoważne”. Zaoferowane rozwiązania równoważne (urządzenia, sprzęt lub materiały) będą posiadały parametry nie gorsze niż te, określone przez Zamawiającego. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cech użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych różnych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami, znakami itp. ma jedynie charakter przykładowy mający na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego, z zachowaniem zasady neutralności opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku powoływania się przez Zamawiającego na normy, europejskie oceny techniczne, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych (certyfikaty) odnoszące się do przedmiotu zamówienia, dopuszcza się rozwiązania równoważne do opisanych przez Zamawiającego. Zamawiający w zakresie przywołanych w dokumentacji norm wskazuje, iż wymagana norma stanowi wymóg „co najmniej” i dopuszcza przedmiot zamówienia posiadający normy wyższe, równoważne opisywanym.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw podwykonawców (poprzez wypełnienie pkt IV formularza ofertowego), o ile są znane. W przypadku braku takiej informacji w ofercie, Zamawiający przyjmie, że wykonawca zamierza wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

Informacje dotyczące postępowania:

- a. Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.
- b. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
- c. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp
- d. Zamawiający nie przewiduje, iż wybór najkorzystniejszej oferty zostanie poprzedzony aukcją elektroniczną (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp).
- e. Zamawiający nie przewiduje ani nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
- f. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp),
- g. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
- h. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
- i. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
- j. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 Pzp.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 51691,39 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- część 2 postępowania – świadczenie usług przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych na obszarze działania KPP Oleśnica, liczba norm dobowych (osoba/dzień), dla których należy zapewnić wykonanie usługi w okresie realizacji umowy – 429,

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w § 1 Projektowanych postanowień umowy – dalej PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

2.1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania, wydawania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków – wyżywienia całodziennego składającego się z trzech posiłków, w tym jednego gorącego (lub zamiennie suchego prowiantu dla osób zatrzymanych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin) oraz napojów do śniadania i kolacji, w dni robocze, dni wolne od pracy i święta, dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla osób zatrzymanych (PDOZ), sporządzanych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448ze zm.) oraz aktami wykonawczymi.

2.2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.

2.3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zamówieniami dziennymi, składanymi przez Zamawiającego, w następujących godzinach:

- a) Śniadanie 7.00 -8.00,
- b) Obiad 12.00 – 14.00,
- c) Kolacja 18.00 – 19.00.

2.4. Posiłki będą wydawane w opakowaniach styropianowych oraz plastikowych, posiadających aktualny atest PZH.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania następujących rodzajów pojemników:

- a) Śniadanie: opakowanie plastikowe z deklek o pojemności ok. 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący,
- b) Obiad: zupa – pojemnik styropianowy z deklek o pojemności ok. 570 ml, łyżka jednorazowa; drugie danie – pojemnik

styropianowy menu box obiadowy trójdzielny,

c) Kolacja: opakowanie plastikowe z dekletem o pojemności około 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący.

2.5. Wartość pieniężna i energetyczna posiłków wydawanych w ciągu doby wynosi nie mniej niż 60% wartości pieniężnej normy szkolnej SZ określonej w przepisach rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1479), tj. 15,00 zł, ale nie mniej niż 2600 kcal, a w przypadku kobiet w ciąży i osób poniżej 18 lat – 75% wartości pieniężnej tej normy, tj. 18,75 zł, ale nie mniej niż 3200 kcal.

2.6. Dzienna wartość energetyczna posiłków (śniadania, obiadu, kolacji – łącznie) powinna wynosić: śniadanie 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku, obiad – 40% wartości energetycznej całodobowego posiłku, kolacja 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku tzn.:

a) Dla osób dorosłych – min 2600 kcal (w podziale: śniadanie 780 kcal, obiad min. 1040 kcal, kolacja 780 kcal)

b) Dla zatrzymanych kobiet w ciąży i osób w wieku poniżej 18 lat – min. 3200 kcal (w podziale min. 960 kcal, obiad 1280 kcal, kolacja min 960 kcal).

3. Prawa i obowiązki Wykonawcy opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (art. 95 ustawy Pzp). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi. Zamawiający ma prawo do weryfikacji i kontroli realizacji przez Wykonawcę ww. obowiązku, co opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

Wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych. Zamawiający uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy produktu, w tym dostosowanie do potrzeb wszystkich użytkowników. Brak jest specyficznych wymagań w zakresie dostępności opisanego przedmiotu zamówienia dla osób niepełnosprawnych.

Oferty równoważne: Ilekroć w specyfikacji warunków zamówienia, oraz w załącznikach, przedmiot zamówienia został określony poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, intencją Zamawiającego było przedstawienie przykładu „typu” tj. określenie minimalnych parametrów jakościowych i cech użytkowych produktu, materiału bądź technologii; w takim przypadku Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych i należy przyjąć, iż wskazaniu takiemu towarzyszy wyrażenie „lub równoważne”. Zaoferowane rozwiązania równoważne (urządzenia, sprzęt lub materiały) będą posiadały parametry nie gorsze niż te, określone przez Zamawiającego. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cech użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych różnych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami, znakami itp. ma jedynie charakter przykładowy mający na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego, z zachowaniem zasady neutralności opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku powoływania się przez Zamawiającego na normy, europejskie oceny techniczne, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych (certyfikaty) odnoszące się do przedmiotu zamówienia, dopuszcza się rozwiązania równoważne do opisanych przez Zamawiającego. Zamawiający w zakresie przywołanych w dokumentacji norm wskazuje, iż wymagana norma stanowi wymóg „co najmniej” i dopuszcza przedmiot zamówienia posiadający normy wyższe, równoważne opisywanym.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego podstawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw podwykonawców (poprzez wypełnienie pkt IV formularza ofertowego), o ile są znane. W przypadku braku takiej informacji w ofercie, Zamawiający przyjmie, że wykonawca zamierza wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

Informacje dotyczące postępowania:

- Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp
- Zamawiający nie przewiduje, iż wybór najkorzystniejszej oferty zostanie poprzedzony aukcją elektroniczną (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp).
- Zamawiający nie przewiduje ani nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
- Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp),
- Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
- Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
- Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 Pzp.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 32543,33 PLN**Część 3****4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

- część 3 postępowania – świadczenie usług przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych na obszarze działania KPP Lwówek Śląski, liczba norm dobowych (osoba/dzień), dla których należy zapewnić wykonanie usługi w okresie realizacji umowy – 520,

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w § 1 Projektowanych postanowień umowy – dalej PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

2.1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania, wydawania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków – wyżywienia całodziennego składającego się z trzech posiłków, w tym jednego gorącego (lub zamiennie suchego prowiantu dla osób zatrzymanych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin) oraz napojów do śniadania i kolacji, w dni robocze, dni wolne od pracy i święta, dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla osób zatrzymanych (PDOZ), sporządzanych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448ze zm.) oraz aktami wykonawczymi.

2.2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.

2.3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zamówieniami dziennymi, składanymi przez Zamawiającego, w następujących godzinach:

- a) Śniadanie 7.00 -8.00,
- b) Obiad 12.00 – 14.00,
- c) Kolacja 18.00 – 19.00.

2.4. Posiłki będą wydawane w opakowaniach styropianowych oraz plastikowych, posiadających aktualny atest PZH.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania następujących rodzajów pojemników:

- a) Śniadanie: opakowanie plastikowe z dekle o pojemności ok. 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący,
- b) Obiad: zupa – pojemnik styropianowy z dekle o pojemności ok. 570 ml, łyżka jednorazowa; drugie danie – pojemnik styropianowy menu box obiadowy trójdzielny,
- c) Kolacja: opakowanie plastikowe z dekle o pojemności około 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący.

2.5. Wartość pieniężna i energetyczna posiłków wydawanych w ciągu doby wynosi nie mniej niż 60% wartości pieniężnej normy szkolnej SZ określonej w przepisach rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r. w sprawie trzymania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1479), tj. 15,00 zł, ale nie mniej niż 2600 kcal, a w przypadku kobiet w ciąży i osób poniżej 18 lat – 75% wartości pieniężnej tej normy, tj. 18,75 zł, ale nie mniej niż 3200 kcal.

2.6. Dzienna wartość energetyczna posiłków (śniadania, obiadu, kolacji – łącznie) powinna wynosić: śniadanie 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku, obiad – 40% wartości energetycznej całodobowego posiłku, kolacja 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku tzn.:

- a) Dla osób dorosłych – min 2600 kcal (w podziale: śniadanie 780 kcal, obiad min. 1040 kcal, kolacja 780 kcal)
- b) Dla zatrzymanych kobiet w ciąży i osób w wieku poniżej 18 lat – min. 3200 kcal (w podziale min. 960 kcal, obiad 1280 kcal, kolacja min 960 kcal).

3. Prawa i obowiązki Wykonawcy opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (art. 95 ustawy Pzp). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi. Zamawiający ma prawo do weryfikacji i kontroli realizacji przez Wykonawcę ww. obowiązku, co opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

Wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych. Zamawiający uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy produktu, w tym dostosowanie do potrzeb wszystkich użytkowników. Brak jest specyficznych wymagań w zakresie dostępności opisanego przedmiotu zamówienia dla osób niepełnosprawnych.

Oferty równoważne: Ilekroć w specyfikacji warunków zamówienia, oraz w załącznikach, przedmiot zamówienia został określony poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, intencją Zamawiającego było przedstawienie przykładu „typu” tj. określenie minimalnych parametrów jakościowych i cech użytkowych produktu, materiału bądź technologii; w takim przypadku Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych i należy przyjąć, iż wskazaniu takiemu towarzyszy wyrażenie „lub równoważne”. Zaoferowane rozwiązania równoważne (urządzenia, sprzęt lub materiały) będą posiadały parametry nie gorsze niż te, określone przez Zamawiającego. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cech użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych różnych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami, znakami itp. ma jedynie charakter przykładowy mający na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego, z zachowaniem zasady neutralności opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku powoływania się przez Zamawiającego na normy, europejskie oceny techniczne, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych (certyfikaty) odnoszące się do przedmiotu zamówienia, dopuszcza się rozwiązania równoważne do opisanych przez Zamawiającego. Zamawiający w zakresie przywołanych w dokumentacji norm wskazuje, iż wymagana norma stanowi wymóg „co najmniej” i dopuszcza przedmiot zamówienia posiadający normy wyższe, równoważne opisywanym.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw podwykonawców (poprzez wypełnienie pkt IV formularza ofertowego), o ile są znane. W przypadku braku takiej informacji w ofercie, Zamawiający przyjmie, że wykonawca zamierza wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

Informacje dotyczące postępowania:

- a. Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.
- b. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
- c. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp
- d. Zamawiający nie przewiduje, iż wybór najkorzystniejszej oferty zostanie poprzedzony aukcją elektroniczną (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp).
- e. Zamawiający nie przewiduje ani nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
- f. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp),
- g. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
- h. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
- i. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
- j. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 Pzp.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 60714,81 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- część 4 postępowania – świadczenie usług przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych na obszarze działania KP Syców, liczba norm dobowych (osoba/dzień), dla których należy zapewnić wykonanie usługi w okresie realizacji umowy – 10,

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w § 1 Projektowanych postanowień umowy – dalej PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

2.1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania, wydawania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków – wyżywienia całodziennego składającego się z trzech posiłków, w tym jednego gorącego (lub zamiennie suchego prowiantu dla osób zatrzymanych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin) oraz napojów do śniadania i kolacji, w dni robocze, dni wolne od pracy i święta, dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla osób zatrzymanych (PDOZ), sporządzanych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448ze zm.) oraz aktami wykonawczymi.

2.2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.

2.3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zamówieniami dziennymi, składanymi przez Zamawiającego, w następujących godzinach:

- a) Śniadanie 7.00 -8.00,
- b) Obiad 12.00 – 14.00,
- c) Kolacja 18.00 – 19.00.

2.4. Posiłki będą wydawane w opakowaniach styropianowych oraz plastikowych, posiadających aktualny atest PZH.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania następujących rodzajów pojemników:

- a) Śniadanie: opakowanie plastikowe z dekletem o pojemności ok. 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący,
- b) Obiad: zupa – pojemnik styropianowy z dekletem o pojemności ok. 570 ml, łyżka jednorazowa; drugie danie – pojemnik styropianowy menu box obiadowy trójdzielny,
- c) Kolacja: opakowanie plastikowe z dekletem o pojemności około 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący.

2.5. Wartość pieniężna i energetyczna posiłków wydawanych w ciągu doby wynosi nie mniej niż 60% wartości pieniężnej normy szkolnej SZ określonej w przepisach rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1479), tj. 15,00 zł, ale nie mniej niż 2600 kcal, a w przypadku kobiet w ciąży i osób poniżej 18 lat – 75% wartości pieniężnej tej normy, tj. 18,75 zł, ale nie mniej niż 3200 kcal.

2.6. Dzienna wartość energetyczna posiłków (śniadania, obiadu, kolacji – łącznie) powinna wynosić: śniadanie 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku, obiad – 40% wartości energetycznej całodobowego posiłku, kolacja 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku tzn.:

- a) Dla osób dorosłych – min 2600 kcal (w podziale: śniadanie 780 kcal, obiad min. 1040 kcal, kolacja 780 kcal)
- b) Dla zatrzymanych kobiet w ciąży i osób w wieku poniżej 18 lat – min. 3200 kcal (w podziale min. 960 kcal, obiad 1280 kcal, kolacja min 960 kcal).

3. Prawa i obowiązki Wykonawcy opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (art. 95 ustawy Pzp). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi. Zamawiający ma prawo do weryfikacji i kontroli realizacji przez Wykonawcę ww. obowiązku, co opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

Wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych. Zamawiający uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy produktu, w tym dostosowanie do potrzeb wszystkich użytkowników. Brak jest specyficznych wymagań w zakresie dostępności opisanego przedmiotu zamówienia dla osób niepełnosprawnych.

Oferty równoważne: Ilekroć w specyfikacji warunków zamówienia, oraz w załącznikach, przedmiot zamówienia został określony poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, intencją Zamawiającego było przedstawienie przykładu „typu” tj. określenie minimalnych parametrów jakościowych i cech użytkowych produktu, materiału bądź technologii; w takim przypadku Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych i należy przyjąć, iż wskazaniu takiemu towarzyszy wyrażenie „lub równoważne”. Zaoferowane rozwiązania równoważne (urządzenia, sprzęt lub materiały) będą posiadały parametry nie gorsze niż te, określone przez Zamawiającego. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cech użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych różnych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami, znakami itp. ma jedynie charakter przykładowy mający na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego, z zachowaniem zasady neutralności opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku powoływania się przez Zamawiającego na normy, europejskie oceny techniczne, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych (certyfikaty) odnoszące się do przedmiotu zamówienia, dopuszcza się rozwiązania równoważne do opisanych przez Zamawiającego. Zamawiający w zakresie przywołanych w dokumentacji norm wskazuje, iż wymagana norma stanowi wymóg „co najmniej” i dopuszcza przedmiot zamówienia posiadający normy wyższe, równoważne opisywanym.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw podwykonawców (poprzez wypełnienie pkt IV formularza ofertowego), o ile są znane. W przypadku braku takiej informacji w ofercie, Zamawiający przyjmie, że wykonawca zamierza wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

Informacje dotyczące postępowania:

- a. Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.
- b. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
- c. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp
- d. Zamawiający nie przewiduje, iż wybór najkorzystniejszej oferty zostanie poprzedzony aukcją elektroniczną (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp).
- e. Zamawiający nie przewiduje ani nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
- f. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp),
- g. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
- h. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
- i. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
- j. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 Pzp.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 601,85 PLN

Część 5

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- część 5 postępowania – świadczenie usług przygotowywania i wydawania posiłków dla zatrzymanych na obszarze działania KPP Polkowice, liczba norm dobowych (osoba/dzień), dla których należy zapewnić wykonanie usługi w okresie realizacji umowy – 3600.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarto w § 1 Projektowanych postanowień umowy – dalej PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

2.1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowywania, wydawania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków – wyżywienia całodziennego składającego się z trzech posiłków, w tym jednego gorącego (lub zamiennie suchego prowiantu dla osób zatrzymanych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin) oraz napojów do śniadania i kolacji, w dni robocze, dni wolne od pracy i święta, dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla osób zatrzymanych (PDOZ), sporządzanych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448ze zm.)

oraz aktami wykonawczymi.

2.2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.

2.3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zamówieniami dziennymi, składanymi przez Zamawiającego, w następujących godzinach:

- a) Śniadanie 7.00 -8.00,
- b) Obiad 12.00 – 14.00,
- c) Kolacja 18.00 – 19.00.

2.4. Posiłki będą wydawane w opakowaniach styropianowych oraz plastikowych, posiadających aktualny atest PZH.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania następujących rodzajów pojemników:

- a) Śniadanie: opakowanie plastikowe z deklek o pojemności ok. 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący,
- b) Obiad: zupa – pojemnik styropianowy z deklek o pojemności ok. 570 ml, łyżka jednorazowa; drugie danie – pojemnik styropianowy menu box obiadowy trójdzielny,
- c) Kolacja: opakowanie plastikowe z deklek o pojemności około 350 ml, kubek jednorazowy 250 ml na napój gorący.

2.5. Wartość pieniężna i energetyczna posiłków wydawanych w ciągu doby wynosi nie mniej niż 60% wartości pieniężnej normy szkolnej SZ określonej w przepisach rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1479), tj. 15,00 zł, ale nie mniej niż 2600 kcal, a w przypadku kobiet w ciąży i osób poniżej 18 lat – 75% wartości pieniężnej tej normy, tj. 18,75 zł, ale nie mniej niż 3200 kcal.

2.6. Dzienna wartość energetyczna posiłków (śniadania, obiadu, kolacji – łącznie) powinna wynosić: śniadanie 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku, obiad – 40% wartości energetycznej całodobowego posiłku, kolacja 30% wartości energetycznej całodobowego posiłku tzn.:

- a) Dla osób dorosłych – min 2600 kcal (w podziale: śniadanie 780 kcal, obiad min. 1040 kcal, kolacja 780 kcal)
- b) Dla zatrzymanych kobiet w ciąży i osób w wieku poniżej 18 lat – min. 3200 kcal (w podziale min. 960 kcal, obiad 1280 kcal, kolacja min 960 kcal).

3. Prawa i obowiązki Wykonawcy opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

7. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy (art. 95 ustawy Pzp). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi. Zamawiający ma prawo do weryfikacji i kontroli realizacji przez Wykonawcę ww. obowiązku, co opisano szczegółowo w § 3 PPU, stanowiących załącznik nr 3 do SWZ.

Wymagania w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych. Zamawiający uwzględnił w opisie przedmiotu zamówienia wymagane cechy produktu, w tym dostosowanie do potrzeb wszystkich użytkowników. Brak jest specyficznych wymagań w zakresie dostępności opisanego przedmiotu zamówienia dla osób niepełnosprawnych.

Oferty równoważne: Ilekroć w specyfikacji warunków zamówienia, oraz w załącznikach, przedmiot zamówienia został określony poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, intencją Zamawiającego było przedstawienie przykładu „typu” tj. określenie minimalnych parametrów jakościowych i cech użytkowych produktu, materiału bądź technologii; w takim przypadku Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych i należy przyjąć, iż wskazaniu takiemu towarzyszy wyrażenie „lub równoważne”. Zaoferowane rozwiązania równoważne (urządzenia, sprzęt lub materiały) będą posiadały parametry nie gorsze niż te, określone przez Zamawiającego. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cech użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych różnych producentów. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami, znakami itp. ma jedynie charakter przykładowy mający na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego, z zachowaniem zasady neutralności opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku powoływania się przez Zamawiającego na normy, europejskie oceny techniczne, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy referencji technicznych (certyfikaty) odnoszące się do przedmiotu zamówienia, dopuszcza się rozwiązania równoważne do opisanych przez Zamawiającego. Zamawiający w zakresie przywołanych w dokumentacji norm wskazuje, iż wymagana norma stanowi wymóg „co najmniej” i dopuszcza przedmiot zamówienia posiadający normy wyższe, równoważne opisywanym.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania nazw podwykonawców (poprzez wypełnienie pkt IV formularza ofertowego), o ile są znane. W przypadku braku takiej informacji w ofercie, Zamawiający przyjmie, że wykonawca zamierza wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

Informacje dotyczące postępowania:

- a. Zamawiający nie przewiduje prawa opcji.
- b. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
- c. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp
- d. Zamawiający nie przewiduje, iż wybór najkorzystniejszej oferty zostanie poprzedzony aukcją elektroniczną (art. 308 ust. 1 ustawy Pzp).
- e. Zamawiający nie przewiduje ani nie wymaga przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
- f. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej (art. 308 ust. 1 ustawy

- Pzp),
g. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
h. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
i. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
j. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 Pzp.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 237233,33 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/część postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert tj. do 25.06.2026 do godz. 09.00 nie złożono ofert. W związku z powyższym Zamawiający unieważnił postępowanie w części 1 na podstawie art. 255 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2026 r. poz. 793), ponieważ nie złożono żadnej oferty.

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert tj. do 25.06.2026 do godz. 09.00 nie złożono ofert. W związku z powyższym Zamawiający unieważnił postępowanie w części 2 na podstawie art. 255 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2026 r. poz. 793), ponieważ nie złożono żadnej oferty.

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert tj. do 25.06.2026 do godz. 09.00 nie złożono ofert. W związku z powyższym Zamawiający unieważnił postępowanie w części 3 na podstawie art. 255 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2026 r. poz. 793), ponieważ nie złożono żadnej oferty.

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert tj. do 25.06.2026 do godz. 09.00 nie złożono ofert. W związku z powyższym Zamawiający unieważnił postępowanie w części 4 na podstawie art. 255 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2026 r. poz. 793), ponieważ nie złożono żadnej oferty.

Część 5**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 5)**

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Do upływu wyznaczonego terminu składania ofert tj. do 25.06.2026 do godz. 09.00 nie złożono ofert. W związku z powyższym Zamawiający unieważnił postępowanie w części 5 na podstawie art. 255 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2026 r. poz. 793), ponieważ nie złożono żadnej oferty.