Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dąbrowie Górniczej korzystających z pomocy społecznej”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W DĄBROWIE GÓRNICZEJ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003481572

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Aleja Józefa Piłsudskiego 2

1.5.2.) Miejscowość: Dąbrowa Górnicza

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-300

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22B - Sosnowiecki

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@mops.com.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mops.com.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://mops-dg.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html

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:
„Przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dąbrowie Górniczej korzystających z pomocy społecznej”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-495a2809-47cf-4b08-b59f-01009cc420a6

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00609022

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-18

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00007701/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.4 Przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dąbrowie Górniczej korzystających z pomocy społecznej

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00560555

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Dąbrowie Górniczej korzystających z pomocy społecznej.
2. Gorący posiłek będzie wydawany codziennie (w tym w dni wolne i święta) w określonych godzinach, tj. nie krócej niż 2 następujące po sobie godziny dziennie, zaczynając wydawanie nie wcześniej niż o godz. 13.00, a nie później niż o godz. 14.00. Zabrania się Wykonawcy dokonywania zamiany gorącego posiłku na suchy prowiant, z wyjątkiem sytuacji szczególnej po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym. W sytuacji, w której Wykonawca jest w stanie przewidzieć konieczność zamiany gorących posiłków na suchy prowiant jest on obowiązany uzgodnić powyższą okoliczność z Zamawiającym na 2 dni przed zdarzeniem.
3. Wykonawca zagwarantuje przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków dla klientów MOPS w odpowiednio przygotowanym pomieszczeniu, zgodnie z przepisami Sanepid - u, BHP i P.poż.
4. Lokal (pomieszczenie), w którym będą wydawane posiłki winien być usytuowany w mieście Dąbrowa Górnicza w odległości nie większej niż 15 km w linii prostej od Centrum Dąbrowy Górniczej (Pałac Kultury - Plac Wolności 1).
5. Wykonawca musi zapewnić w tym samym czasie w miejscu wydawania posiłków minimum 12 miejsc siedzących niezbędnych do spożycia posiłku. W miejscu wydawania posiłków musi być zapewnione WC dla klientów MOPS-u.
6. Lokal (pomieszczenie), w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu oraz o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywieniu. Zamawiający dopuszcza sytuację, że w jednym lokalu są przygotowywane posiłki, a w drugim jedynie wydawane, w takim przypadku Zamawiający wymaga, aby:
- Lokal, w którym będą przygotowywane posiłki posiadał decyzję właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu oraz o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywieniu,
- Lokal (pomieszczenie), w którym będą wydawane posiłki posiadał zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywieniu,
- środek transportu przeznaczony do transportu posiłków spełniał wymagania prawa żywnościowego określone w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2024 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz został zatwierdzony przez właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywieniu.
6.1. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia w dniu podpisania umowy kopii dokumentów potwierdzających wymogi, o których mowa w niniejszym punkcie. Powyższe wymogi muszą być spełnione przez cały okres realizacji zamówienia.
7. Posiłki będą urozmaicone według uznania Wykonawcy.
8. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych komponentów. Wydawane posiłki muszą posiadać temperaturę co najmniej + 65° C, z wyjątkiem dodatków niewymagających podgrzewania.
9. Posiłki będą wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku, przy zachowaniu przepisów higienicznych dotyczących mycia naczyń i stosowania dopuszczonych przez Sanepid środków myjących z zasadami systemu HACCP. Zamawiający dopuszcza używanie naczyń oraz sztućców jednorazowych ulegających kompostowaniu lub biodegradacji, w tym naczyń wykonanych z biologicznych tworzyw sztucznych spełniających normę EN 13432 lub EN 14995, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z Rozporządzaniem Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
9.1. Zamawiający wymaga aby wszystkie naczynia i sztućce jednorazowe użyte do realizacji zamówienia posiadały umieszczony w sposób trwały i czytelny (przez wytłoczenie lub nadruk):
- symbol dopuszczenia do kontaktu z żywnością “ ”; dopuszcza się oznakowanie inne zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004;
- symbol informujący o biodegradowalności “ ”; dopuszcza się inne oznakowanie zgodne z przepisami np. Compostoble, kompostowalny, OK compost;
Zamawiający dopuszcza umieszczenie oznakowania jak wyżej na etykiecie opakowania.
9.2. Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia uprawniony jest do kontroli na miejscu wykonywania świadczenia spełnienia przez Wykonawcę ww. wymagań dotyczących oznakowania sztućców i naczyń jednorazowych. Nie spełnienie wymagań, o którym mowa powyżej skutkować będzie nałożeniem kary umownej określonej w projekcie umowy.
10. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłek z zachowaniem różnorodności rodzajów mięs np.: mięso drobiowe, wieprzowe, wołowe, ryba – min. 150 g, dodatków skrobiowych np.: ziemniak, ryż, makaron – min. 150 g oraz

dodatku warzywnego – min. 200 g. Dopuszcza się danie jednogarnkowe np. gulasz, bigos, leczo z porcją pieczywa np. chleb, bułka. Łączna gramatura posiłku - min. 500 g.
11. Merytoryczny sposób rozliczania i wydawania posiłków będzie uzgodniony z odpowiedzialnymi (wyznaczonymi do kontaktu) w tym zakresie pracownikami Zamawiającego.
12. Wydawanie posiłków będzie się odbywało na podstawie otrzymanych od upoważnionych pracowników Zamawiającego wykazów osób korzystających z pomocy w formie gorącego posiłku. Wykazy, o których mowa będą uzupełniane przez Wykonawcę w trakcie trwania miesiąca o osoby, które zostały zakwalifikowane do korzystania z pomocy społecznej w formie gorącego posiłku i otrzymały imienne skierowanie na gorący posiłek od uprawnionych pracowników Zamawiającego.
13. Wykonawca otrzyma od Zamawiającego najpóźniej w ostatni dzień miesiąca, poprzedzający miesiąc rozpoczęcia wydawania posiłków, wykazy oraz listy obecności osób korzystających z pomocy społecznej w formie gorącego posiłku, a w miesiącu w którym zostanie podpisana umowa wykazy oraz listy obecności zostaną przekazane Wykonawcy w terminie uzgodnionym z Wykonawcą.
14. Osoby korzystające z posiłku, będą potwierdzały każdorazowo pobranie posiłku własnoręcznym podpisem na listach obecności, o których mowa powyżej.
15. W przypadku nieobecności klienta w wyznaczonych godzinach w danym dniu, klient nie otrzymuje zaległego posiłku w dniu następnym.
16. Zamawiający wyda każdemu nowemu klientowi imienne skierowanie upoważniające do korzystania z gorących posiłków, ze wskazaniem czasookresu na jaki jest przyznane świadczenie i nazwy wykazu do którego należy go dopisać. O wydanym skierowaniu i dacie, od której będzie przysługiwał posiłek Zamawiający każdorazowo powiadomi Wykonawcę telefonicznie do godz. 15:00 dnia poprzedniego.
17. W uzasadnionych sytuacjach uniemożliwiających klientowi spożycie posiłku w określonym terminie w czasie obowiązywania decyzji, Wykonawca nie przygotowuje na wniosek Zamawiającego posiłku(ów) w tym terminie. Wniosek, o którym mowa w niniejszym punkcie będzie zgłaszany Wykonawcy niezwłocznie po powzięciu informacji.
18. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności.
19. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami Sanepid-u.
20. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami.
21. Pracownicy uczestniczący w realizacji zamówienia muszą posiadać ważne badania, określone właściwymi przepisami Sanepid-u.
22. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy.
23. Wykonawca przejmie odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez klientów MOPS korzystających z posiłków.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów przeciwpożarowych.
25. W przypadku wystąpienia na terenie Polski stanu zagrożenia epidemicznego bądź stanu epidemii Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia z uwzględnieniem obowiązków związanych z ww. stanami (np. wytyczne GIS), w tym zwłaszcza do zapewnienia środków ochrony osobistej osobom realizującym zadanie w postaci masek ochronnych, rękawiczek jednorazowych lub płynu do dezynfekcji rąk. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia klientom MOPS płynu do dezynfekcji lub rękawiczek jednorazowych.
26. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 50 000 zł przez cały okres realizacji umowy. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu nie później niż w dniu podpisania umowy kopii polisy OC lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku kończącego się okresu ważności ochrony ubezpieczeniowej w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca nie później niż w ostatnim dniu ważności ubezpieczenia przedstawi Zamawiającemu kopię polisy lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o przedłużonym terminie ważności.
Dalsza cześć opisu znajduje się w Rozdziale III SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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

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

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

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 31,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 31,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 31,00 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

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Restauracja Livinio Sp. z o. o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6292511241

7.3.3) Ulica: Żeglarska

7.3.4) Miejscowość: Dąbrowa Górnicza

7.3.5) Kod pocztowy: 41-303

7.3.6.) Województwo: śląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-17

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 300000,00 PLN

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

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

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

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

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamówienie będzie realizowane po cenie jednostkowej określonej w sekcji VI pkt 6.4.) ogłoszenia do maksymalnej kwoty brutto: 300 000,00 zł.
2. Zamówienie będzie realizowane po cenie jednostkowej brutto określonej w sekcji VI pkt 6.4.) ogłoszenia z uwzględnieniem dodatkowych środków finansowych wynikających z realizacji prawa opcji do kwoty brutto: 390 000,00 zł.