Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
USŁUGA W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W BIELSKU PODLASKIM

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 050274626

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Kazimierzowska 18/3

1.5.2.) Miejscowość: Bielsk Podlaski

1.5.3.) Kod pocztowy: 17-100

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL842 - Łomżyński

1.5.7.) Numer telefonu: 857302006

1.5.8.) Numer faksu: 857302006

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mops@bielsk-podlaski.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.mopsbielskpodlaski.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-ec5180b2-49ef-4240-b419-fc8329941a99

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

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:
USŁUGA W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ec5180b2-49ef-4240-b419-fc8329941a99

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00616796

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-22

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

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 00532794

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.26.1.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 497725,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie posiłków (pełen obiad) dla świadczeniobiorców MOPS w lokalu gastronomicznym będącym w dyspozycji Wykonawcy. Szacunkowa wielkość zamówienia w skali całego zamówienia wyniesie około 21.500 posiłków (pełen obiad). Średnia ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów w skali miesiąca wynosi 97 osób. Średnia liczba posiłków (pełen obiad) dla jednej osoby w skali miesiąca wynosi 20 posiłków (pełen obiad). Średnia ilość posiłków (pełen obiad) w skali miesiąca wynosi 1.791 posiłków (pełen obiad), z zastrzeżeniem, że liczba posiłków może ulec zmianie +/- 20%. Ilość posiłków w poszczególne dni miesiąca może być różna. Miesięczna ilość posiłków (pełen obiad) ustalana będzie na początku każdego miesiąca na podstawie wykazu osób uprawnionych do korzystania z tej formy pomocy. Korekta posiłków danego dnia może nastąpić w danym dniu do godziny 11.00.
2. Zamawiający wymaga, aby posiłki (pełen obiad) były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Czas wydawania posiłków powinien być nie krótszy niż 3 godziny dziennie w przedziale czasowym 11:00 – 16:00.
3. Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.
4. Zamawiający wymaga, aby lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki był zlokalizowany w obrębie ulic: ulica Piłsudskiego począwszy od skrzyżowania z ulicą Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Żwirki i Wigury, dalej ulicą Żwirki i Wigury do skrzyżowania z ulicą Mickiewicza, wzdłuż ulicy Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Piłsudskiego. Lokal powinien znajdować się w określonej lokalizacji (tj. w ulicach zawierających się w opisanym obszarze). Obszar tak zdefiniowany stanowi centrum miasta, które ze względu na skomunikowanie z innymi częściami miasta umożliwia dotarcie na posiłek z każdego miejsca zamieszkania osób objętych posiłkami.
5. Lokal gastronomiczny, w których będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia.
6. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi odpowiadać niżej opisanym wymaganiom:
6.1.1. musi być dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych,
6.1.2. musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę,
6.1.3. musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania,
6.1.4. powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzeseł, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 20 osobom.
7. Posiłki muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania.
8. Posiłki będą wydawane na talerzach i sztućcach wielorazowego użytku. Dopuszcza się w czasie trwania stanu epidemii wydawanie posiłków w naczyniach jednorazowych umożliwiających zabranie przygotowanego posiłku do miejsca zamieszkania.
9. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność (ok. 1200 kcal) i muszą być przygotowane zgodnie ze sztuką kulinarną i wymogami sanitarnymi dla zbiorowego wyżywienia.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków (pełen obiad) przygotowanych z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych.
11. Wymagane parametry gorącego posiłku: zupa i posiłek o charakterze drugiego dania, w tym np. ziemniaki/kasza/ryż/makaron + mięso (np. kotlet schabowy/drobiowy/mielony, itp.) lub inne (np. pierogi, naleśniki, krokiety, itp.) oraz surówka.
12. Zestaw obiadowy powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania, w skład którego wchodzą: ziemniaki, kasza, makaron, ryż, itp., danie mięsne i/lub ryba, itp. oraz surówka i/lub warzywa gotowane oraz napoju, z zastrzeżeniem iż: raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. Dopuszcza się drugie dania z podrobów nie częściej niż raz na dwa tygodnie. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Wykonawca powinien zapewnić na życzenie osób uprawnionych również posiłki dietetyczne (lekkostrawne) lub bez wieprzowiny – ich ilość w skali całego zamówienia jest niewielka i uzależniona jest od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych przez osoby uprawnione, którzy ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych.
13. Dopuszcza się możliwość wydania posiłku na wynos w opakowaniach jednorazowych (pojemniki biodegradowalne) wraz ze sztućcami (z materiałów biodegradowalnych) dopuszczonych do przechowywania gorącej żywności zapewnionych przez Wykonawcę bez pobierania dodatkowej opłaty lub w naczyniach przyniesionych przez klienta. Osoby wskazane przez

Zamawiającego powinny otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu, ewentualnie pobiorą w opakowaniach jednorazowych lub naczyniach własnych.
14. Niedopuszczalne jest wydawanie suchego prowiantu zamiast gorącego posiłku.
15. Podstawę wydania posiłku stanowić będzie decyzja administracyjna wydana przez Zamawiającego określająca okres objęcia pomocą. Na początku każdego miesiąca Zamawiający sporządzi i doręczy Wykonawcy listę osób, którym została przyznana pomoc w postaci posiłków (pełen obiad). Wykonawca zobowiązany będzie prowadzić na tej podstawie rejestr osób faktycznie korzystających (spożywających posiłki) w celu rozliczenia wydanych posiłków. Rozliczenie za posiłki następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wydane posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków (pełen obiad) wraz z załączonym do niej wykazem osób i podaną ilością spożytych przez nich posiłków (pełen obiad).
16. Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć we własnym zakresie osoby zdolne do wykonania zamówienia oraz niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały oraz środki transportowe potrzebne do prawidłowej realizacji usługi objętej zakresem przedmiotowym niniejszego postępowania. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
17. Wykonawca musi wykazać, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań z możliwością konsumpcji na miejscu lub inny równoważny dokument potwierdzający ww. uprawnienia.
18. Klauzule społeczne:
18.1. Zamawiający zgodnie z art. 95 Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy minimum 1 osoby wykonującej czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. minimum 1 osoby na stanowisku kucharza posiadającej wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza, wykonującej czynności związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem. Doświadczenie kucharza stanowi kryterium oceny ofert. (Załącznik nr 4 do SWZ). Wymóg wymieniony powyżej nie dotyczy sytuacji, w której Wykonawca będzie osobiście wykonywał czynności związane z realizacją zamówienia. W celu potwierdzenia powyższego Wykonawca po podpisaniu umowy w terminie 7 dni jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia umowy o pracę z ww. osobą (Załącznik nr 4A do SWZ).
18.2. Na etapie realizacji umowy Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedkładał będzie Zamawiającemu raport na temat stanu i sposobu zatrudnienia osób zaangażowanych w wykonywanie czynności wskazanych w SWZ, tj. oświadczenia zatrudnionych osób o zatrudnieniu na umowę o pracę oraz będzie przedkładał dowody odprowadzenia składek ZUS od umów o pracę zatrudnionych osób. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 5 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej (Załącznik nr 4A do SWZ), Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę, w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych.
18.3. W przypadku nieprzedstawienia na żądanie Zamawiającego w wymaganym terminie danych bądź dokumentów, o których mowa w pkt. 18.2. SWZ Wykonawca płacić będzie każdorazowo karę w wysokości 300,00 zł. W przypadku niezatrudnienia przy realizacji wymaganych czynności osoby na podstawie umowy o pracę Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu w wysokości 0,5% całkowitego wynagrodzenia, jeżeli zostanie zatrudniona w oparciu o inny stosunek prawny niż stosunek pracy.
18.4. Niewypełnienie zobowiązań dotyczących zatrudniania kucharza może być podstawą do wypowiedzenia przez Zamawiającego umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy Wymagane jest zatrudnianie ww. osoby przez cały okres trwania umowy o udzielenie zamówienia publicznego.
19. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zastrzega, że zamówienie nie może być powierzone podwykonawcom.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

85312000-9 - Usługi opieki społecznej nieobejmujące miejsc noclegowych

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

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

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: 494500 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 494500 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 494500 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: "SPOŁEM" Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Bielsku Podlaskim

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5430200158

7.3.3) Ulica: ul. Mickiewicza 31

7.3.4) Miejscowość: Bielsk Podlaski

7.3.5) Kod pocztowy: 17-100

7.3.6.) Województwo: podlaskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-16

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 494500 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-02 do 2026-12-31

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

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