Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostawa dwudaniowych posiłków dla dorosłych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sułkowicach w okresie od stycznia 2026r. do grudnia 2026 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 356762932

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Sportowa 45

1.5.2.) Miejscowość: Sułkowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 32-440

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL214 - Krakowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@sulkowice.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://ops.sulkowice.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7789883b-92c5-422c-915a-a95f2e703824

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowanie i dostawa dwudaniowych posiłków dla dorosłych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sułkowicach w okresie od stycznia 2026r. do grudnia 2026 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7789883b-92c5-422c-915a-a95f2e703824

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00616944

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00058002/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowanie i dostawa dwudaniowych posiłków dla dorosłych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sułkowicach

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 00567111

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: DA.261.5.1.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 172200,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gorących dwudaniowych posiłków dla około 25 osób miesięcznie–dorosłych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Sułkowicach do miejsca zamieszkania (teren Gminy Sułkowice) oraz zapewnienie dla części klientów miejsca (lokalu) do ich spożycia na terenie Gminy Sułkowice.
2. Posiłki będą przygotowane i dostarczane od poniedziałku do niedzieli w okresie od stycznia 2026 r. do grudnia 2026 r.
3. Wykonawca przygotuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do miejsca zamieszkania klienta w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszystkie wymogi sanitarno-higieniczne, we własnych specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dostawa może odbywać się także w jednorazowych naczyniach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
4. Wykonawca zapewni miejsce (lokal) dla części osób do wydawania i spożywania posiłków przynajmniej w jednej miejscowości na terenie gminy Sułkowice w taki sposób aby osoby korzystające z posiłków mogły swobodnie dojść pieszo lub zapewnić dowóz do miejsca zamieszkania poszczególnych klientów. O miejscu dostarczenia posiłku (miejsce zamieszkania lub lokal) decyduje Zamawiający.
5. Posiłki będą dostarczane/wydawane 7 dni w tygodniu. Za dni ustawowo wolne od pracy klienci mogą otrzymać suchy prowiant, którego koszt jest równy cenie jednostkowej obiadu. Suchy prowiant należy wydać przy posiłku w dniu poprzedzającym dzień ustawowo wolny od pracy. Wymagane parametry suchego prowiantu: 350g pieczywa i konserwa mięsna lub rybna o gramaturze nie mniejszej niż 350g.
6. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
a) zupa – 350g/os.
b) drugie danie, w tym - ziemniaki lub zamienniki (ryż, kasza, makaron, kluski) – 150g/os.
- mięso (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz, klopsy, gulasz) – 150g/os.
- lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150g/os.
- lub ryba – 150g/os.
- surówki (marchew na ciepło lub surowa, buraczki zasmażane lub na zimno, kapusta zasmażana, zestaw surówek itp.) lub jarzyny gotowane – 50g/os.
- albo nie częściej niż raz na tydzień – innych potraw (np. naleśniki z dodatkami, pierogi ruskie, z serem, owocami, makaron z serem itp.) lub dania mięsnego (bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z kapustą itp.) – 350g/os
7. Temperatura posiłków w momencie wydania/dostawy powinna wynosić:
- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa – temperatura nie niższa niż 80oC, II danie- temperatura nie niższa niż 70oC;
- dla potraw serwowanych na zimno: dodatków do II dania tj. surówek itp. wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych – od 2oC do 8oC;
8. Posiłki dostarczane/wydawane będą w godzinach od 12:00 do 14:00.
9. Zarówno gorące posiłki jak i suchy prowiant muszą być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze osób dorosłych.
10. Posiłki muszą być urozmaicone (nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia), sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz normami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz spełniać wymóg dostosowywania posiłków do norm oraz rekomendacji Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
12. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania i spożywania posiłków, a także niezbędne naczynia i sztućce.
13. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
14. Szczególne wymagania dotyczące Wykonawcy:
a) Posiadanie lokalu dopuszczonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną do użytkowania jako zakład produkcyjny służący do przygotowania posiłków w zakresie zbiorowego żywienia, spełniający wymogi sanitarno-higieniczne określone odrębnymi przepisami;

b) Dysponowanie lokalem gastronomicznym (stołówką) przystosowanym do wydawania i spożywania posiłków spełniający wymagania dla zakładu żywienia zbiorowego w układzie zamkniętym (przynajmniej w jednej miejscowości na terenie Gminy Sułkowice);
c) Posiadanie minimum 2 pojazdów, przystosowanych do przewozu posiłków oraz zgłoszonym do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ.

15. Określenie zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
CPV 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
16. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2025 r. poz. 277.) obejmują następujące rodzaje czynności: Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących prace związane z przygotowaniem posiłków oraz transportem i wydawaniem posiłków (obowiązek ten nie dotyczy sytuacji, gdy prace te będą wykonywane samodzielnie i osobiście przez osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą w postaci tzn. samozatrudnienia, jako podwykonawcy. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnoście spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane wyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny, b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów; c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. Szczegółowo tryb oraz sposób prowadzenia powyżej opisanej weryfikacji regulują postanowienia Wzoru umowy.
17. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych;
18. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
19. Podział zamówienia na części: Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części z których każda z nich stanowiłaby odrębny przedmiot zamówienia. Zakres i przedmiot zamówienia nie ogranicza konkurencji, podzielenie zamówienia na części wiązało by się ze skoordynowaniem działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia, które mogło by poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.
20. Zamówienia uzupełniające, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7): nie dotyczy.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 180810,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 180810,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 180810,00 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Spółdzielnia Socjalna PODKÓWKA

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6812057370

7.3.3) Ulica: 1 Maja

7.3.4) Miejscowość: Sułkowice

7.3.5) Kod pocztowy: 32-440

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-22

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 180810,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące