

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Kraśniku**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 004173980**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Szpitalna 1a**1.5.2.) Miejscowość:** Kraśnik**1.5.3.) Kod pocztowy:** 23-204**1.5.4.) Województwo:** lubelskie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL815 - Puławski**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** mkowalska@mops.krasnik.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://mopskrasnik.bip.gov.pl/search/publiccontracts/>**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b24be737-a034-4554-9290-58a42629cbbe>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

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:**

Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b24be737-a034-4554-9290-58a42629cbbe**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00006463**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-01-07**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00094714/01/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków

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 00562233

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.271.1.2025

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) oraz dzieci i młodzieży niedożywianych w stołówkach szkolnych, skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt).
3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań:
 - 1) danie mięsne 3 razy w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż – min. 300 g, mięso - min. 100 g, surówka – min. 100 g),
 - 2) danie jarskie 2 razy w tygodniu (min. 400 g),
 - 3) zupa na wywarze mięsny 5 razy w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem),
 z zastrzeżeniem, że dania w danym tygodniu nie mogą się powtarzać.
4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal.
5. Zamawiający informuje, iż w trakcie realizacji zamówienia będzie przeprowadzał kontrole przygotowywania i wydawania gorących posiłków, w tym m.in. kontrole składu oraz jakości.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - 1) zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty na część nr 1 – miejsce wydawania posiłków będzie się znajdowało w części Fabrycznej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu.
 - 2) wydawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00,
 - 3) podawania posiłków gorących na własnych naczyniach – nie jednorazowych lub umożliwienia dokonania wyboru przez osobę odbierającą posiłek czy posiłek ma zostać wydany na miejscu czy zostanie odebrany w jednorazowych opakowaniach na wynos (w zależności od tego, czy taka możliwość została zaoferowana przez wykonawcę),
 - 4) zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min. 10 osób,
 - 5) wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków,
 - 6) utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18oC i nie wyższej niż 25oC.
7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio 30 osób.
8. W okresie trwania umowy szacuje się 7 590 posiłków.
9. W okresie realizacji zamówienia liczba posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od liczby wydanych decyzji przyznających posiłki. Zamawiający określa łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w okresie realizacji zamówienia na poziomie minimalnym wynoszącym 3 500 posiłków.
10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno-sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
11. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp:
 - 1) 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 (tekst jedn. Dz. U. z 2025 poz. 277ze zm.) obejmują następujące rodzaje czynności: czynności związane z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków.
 - 2) Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 9a do SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 166980,00 PLN

Część 2**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i podawanie gorących posiłków na rzecz osób dorosłych (w tym bezdomnych) oraz dzieci i młodzieży niedożywianych w stołówkach szkolnych, skierowanych na podstawie decyzji administracyjnych wydanych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w dni od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem świąt).
3. Gorący posiłek tygodniowo powinien się składać z następujących dań:
 - 1) danie mięsne 3 razy w tygodniu (ziemniaki, kasza, ryż – min. 300 g, mięso - min. 100 g, surówka – min. 100 g),
 - 2) danie jarskie 2 razy w tygodniu (min. 400 g),
 - 3) zupa na wywarze mięsnym 5 razy w tygodniu (min. 400 ml z pieczywem, makaronem lub ryżem),
 z zastrzeżeniem, że dania w danym tygodniu nie mogą się powtarzać.
4. Kaloryczność gorącego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal.
5. Zamawiający informuje, iż w trakcie realizacji zamówienia będzie przeprowadzał kontrole przygotowywania i wydawania gorących posiłków, w tym m.in. kontrole składu oraz jakości.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - 1) zapewnienia miejsca realizacji zamówienia w granicach administracyjnych miasta Kraśnik, przy czym w przypadku składania oferty na część nr 2 – miejsce wydawania posiłków będzie się znajdowało w części Starej Kraśnika. Miejsce realizacji zamówienia musi spełniać wymogi sanitarne i być dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do obrotu.
 - 2) wydawania gorących posiłków osobom uprawnionym w godzinach od 12.00 do 14.00,
 - 3) podawania posiłków gorących na własnych naczyniach – nie jednorazowych lub umożliwienia dokonania wyboru przez osobę odbierającą posiłek czy posiłek ma zostać wydany na miejscu czy zostanie odebrany w jednorazowych opakowaniach na wynos (w zależności od tego, czy taka możliwość została zaoferowana przez wykonawcę),
 - 4) zapewnienia pomieszczenia spełniającego warunki do spożycia gorących posiłków jednocześnie dla min. 10 osób,
 - 5) wykonywania przedmiotu zamówienia według zróżnicowanych jadłospisów i podawania ich do wiadomości publicznej, poprzez codzienne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków,
 - 6) utrzymywania w pomieszczeniach, w trakcie stołowania się osób, temperatury co najmniej 18oC i nie wyższej niż 25oC.
7. Szacuje się, że liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków będzie wynosić dziennie średnio 34 osoby.
8. W okresie trwania umowy szacuje się 8 602 posiłki.
9. W okresie realizacji zamówienia liczba posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od liczby wydanych decyzji przyznających posiłki. Zamawiający określa łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w okresie realizacji zamówienia na poziomie minimalnym wynoszącym 4 500 posiłków.
10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości wydanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłek, sposób jego przygotowania i podania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich norm higieniczno-sanitarnych, oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
11. Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp:
 - 1) 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 (tekst jedn. Dz. U. z 2025 poz. 277ze zm.) obejmują następujące rodzaje czynności: czynności związane z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków.
 - 2) Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 9b do SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 189244,00 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: 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: 163185,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 163185,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 163185,00 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 (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: Mar-mat wiesz co jesz (Agata Pietrzyk)

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 364386492

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

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: 2025-12-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 163185,00 PLN

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

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: 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: 150535,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 150535,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 150535,00 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 (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: Mar-mat wiesz co jesz (Agata Pietrzyk)

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 364386492

7.3.4) Miejscowość: Kraśnik

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: 2025-12-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 150535,00 PLN

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