

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Przygotowywanie i dowożenie obiadów klientom Ośrodka Wsparcia dla Seniorów przy ul. Lazurkowej 14 w Warszawie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ DZIELNICY BEMOWO M. ST. WARSZAWY

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 010773800

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Generała Tadeusza Pełczyńskiego 26

1.5.2.) Miejscowość: Warszawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 01-471

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa

1.5.7.) Numer telefonu: 224871303

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@opsbemowo.waw.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://opsbemowo.waw.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b7e47f76-86eb-4006-b987-8e215451befb>

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:

Przygotowywanie i dowożenie obiadów klientom Ośrodka Wsparcia dla Seniorów przy ul. Lazurkowej 14 w Warszawie

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b7e47f76-86eb-4006-b987-8e215451befb

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00011941

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-01-08

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00028324/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Przygotowywanie i dowożenie we wskazane miejsce obiadów klientom Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Bemowo m.st. Warszawy , w tym do jednostek wsparcia w 2026

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 00568305

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: IOD.26.1.4.2025.SJ

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 449544,32 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 125368,33 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dowożenia obiadów dla uprawnionych klientów Ośrodka Wsparcia dla Seniorów w Warszawie przy ul. Łazurowej 14 (OWdS) działającego w strukturze Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Bemowo m. st. Warszawy.
2. Łączna liczba obiadów wyniesie do 7 030 sztuk.
3. Liczba osób korzystających z obiadów w poszczególnych miesiącach może ulec zmianie, co za tym idzie, ulec zmianie może liczba obiadów wydawanych w poszczególnych miesiącach.
4. Zamawiający ma prawo do ograniczenia liczby zamawianych gorących posiłków, o których mowa w ust. 3, przy czym Zamawiający zamierza wykupić nie mniej niż 5 624 posiłków. Ostateczne całkowite wynagrodzenie za obiady wydane przez cały okres obowiązywania umowy wynikać będzie z faktycznej liczby wydanych obiadów. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej liczby przedmiotu zamówienia.
5. W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi codzienne przygotowywanie i dowożenie obiadów, w okresie od dnia 07.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r. włącznie, do siedziby OWdS przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy zgodnie z ustawą z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy.
6. Skład obiadu - opisany w Rozdz. III ust. 7 SWZ:
7. Jadłospisy:
 - a. W każdy piątek, do godziny 12:00, Wykonawca przedkłada Zamawiającemu jadłospis, wraz z uwzględnieniem wszystkich diet (zawierający gramatury posiłków) na najbliższy tydzień.
 - b. Jadłospisy (w tym wartość kaloryczna obiadu) powinny być zgodne z normami żywienia, opisem przedmiotu zamówienia i zawierać ilości produktów wskazane w niniejszej specyfikacji przez Zamawiającego, jednak nie mniejsze niż zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
 - c. Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane
8. Wykonawca winien zapewnić również obiady dietetyczne, np. lekkostrawne, wegetariańskie, cukrzycowe, niskosodowe, niskopotasowe, niskocholesterolowe – ich liczba w skali całego zamówienia nie przekroczy 30% całości zamówionych obiadów i będzie zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb osób uprawnionych do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych nie mogą jeść potraw tradycyjnych. Obiady dietetyczne winny być przygotowane zgodnie z zasadami żywienia właściwymi dla ww. diet.
9. Gorące posiłki dwudaniowe muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. zupa: minimum +75o C, drugie danie: minimum +63oC, potrawy serwowane na zimno minimum +4o C.
10. Sposób wydawania posiłków
 - 1) Obiady będą dowożone do siedziby OWdS, od poniedziałku do piątku na 15 minut przed wydaniem obiadów, tzn. o godz. 13:45. (W Ośrodku nie ma możliwości podgrzewania potraw).
 - 2) Obiady będą dowożone własnym transportem Wykonawcy w szczelnie zamkniętych, zbiorczych, termoizolacyjnych – termosach i pojemnikach w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości potraw, spełniających wymagania sanitarne. Wykonawca nie będzie stosować pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych oraz jednorazowych toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych. Za utrzymanie pojemników w czystości odpowiada Wykonawca.
 - 3) Istnieje możliwość dowożenia w uzasadnionych przypadkach, suchego prowiantu jako zamiennika za obiad, po uprzednim pisemnym uzgodnieniu Zamawiającego z Wykonawcą. Wartość produktów do przygotowania suchego prowiantu musi stanowić równowartość ceny posiłków. Produkty te muszą być świeże, dobre jakościowo, poporcjowane i zapakowane dla każdego klienta OWdS.
 - 4) Wszelkie koszty związane z pakowaniem i dowozem obiadów ponosi Wykonawca.
11. Kontrola jakości i odpowiedzialność Wykonawcy
 - 1) Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych instytucji kontroli) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego, o każdej kontroli podjętej przez Powiatową Stację

Sanitarно – Epidemiologiczną.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości realizacji przedmiotowego zamówienia w każdym czasie trwania usługi. W przypadku kontroli Wykonawca zobowiązany jest do wydania kontrolującemu próbki przygotowanej żywności w dniu przeprowadzenia kontroli.

12. Sposób zgłaszania liczby zamówionych obiadów: Liczbę zamówionych obiadów wyznaczeni pracownicy OWdS będą zgłaszać mailowo lub telefonicznie do godz. 15:00 dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów (dopuszczalna jest weryfikacja zamówionej liczby obiadów do godz. 9:00 w dniu dostarczenia zamówionych obiadów).

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.

14. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki na posiłki i odpadki stanowią własność Wykonawcy. Pojemniki na posiłki i odpadki będą zabierane w dniu dostawy posiłków maksymalnie do godz. 15:30. Pojemniki muszą być zamykane.

15. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków do OWdS pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

16. Usługi objęte przedmiotem zamówienia powinny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym w szczególności:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 2) ustawy z dnia 5 sierpnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 3) rozporządzeniami wykonawczymi do ww. ustaw;
- 4) odpowiednimi rozporządzeniami unijnymi oraz z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,
- 5) według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego.

17. KLAUZULE SPOŁECZNE (art. 95 ustawy Pzp):

1) Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni na podstawie umowy o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności związane bezpośrednio z przygotowaniem posiłków tj. obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna), posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów, utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego).

2) Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu umowy o pracę osób, o których mowa powyżej. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – RODO (Dz. Urz. UE L 119, s. 1 ze zm.) tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników.

3) Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

4) Zamawiający dopuszcza spełnienie klauzuli społecznej poprzez wyznaczenie do realizacji tego zamówienia zatrudnionych już pracowników.

5) Zamawiający określa w projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 1 do SWZ:

- a) rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia;
- b) sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób;
- c) uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

W postępowaniu wpłynęła 1 oferta.

Po analizie złożonych wyjaśnień i dokumentów, Zamawiający ustalił, iż Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu, określonych w Rozdziale XV Specyfikacji Warunków Zamówienia, w szczególności:

- 1) nie przedstawił wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 2) nie przedstawił decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającej na prowadzenie określonej działalności gospodarczej;
- 3) nie wykazał posiadania tytułu prawnego do lokalu, w którym prowadzona jest działalność zgodna z przedmiotem

zamówienia.

Dodatkowo złożone wyjaśnienia nie potwierdzają iż Wykonawca osobiście wykona kluczową część zamówienia polegającą na przygotowaniu (ugotowaniu) obiadów, co pozostaje w sprzeczności z warunkami zamówienia określonymi w SWZ. Mając na uwadze powyższe, oferta podlegała odrzuceniu zarówno jako oferta złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków udziału w postępowaniu, jak i jako oferta niezgodna z warunkami zamówienia.

Jednocześnie, wobec faktu, iż była to jedyna oferta złożona w postępowaniu, a wszystkie oferty podlegały odrzuceniu, Zamawiający – działając na podstawie art. 255 pkt 2 Pzp – unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 122322,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 122322,00 PLN

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