

Ogłoszenie o wyniku postępowania Usługi

(2) Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków oraz suchego prowiantu wraz z możliwością konsumpcji na miejscu dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Kozuchowie na 2026 rok

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej w Kozuchowie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 006082039

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Ul. 1 Maja 40

1.5.2.) Miejscowość: Kozuchów

1.5.3.) Kod pocztowy: 67-120

1.5.4.) Województwo: lubuskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL432 - Zielonogórski

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

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://bip.wrota.lubuskie.pl/ops__kozuchow/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-522684e1-aae9-4b33-a7e3-fa1f66454c28>

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - inny zamawiający

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:

(2) Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków oraz suchego prowiantu wraz z możliwością konsumpcji na miejscu dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej w Kozuchowie na 2026 rok

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-522684e1-aae9-4b33-a7e3-fa1f66454c28

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00126182

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-24

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: 2026/BZP 00083831

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:** OPS.261.2.2026**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**

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie posiłków, które będzie odbywać się 7 dni w tygodniu, w tym: gorący posiłek przez co najmniej 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) oraz suchy prowiant na sobotę i niedzielę, a także na dni świąteczne.
2. Szacunkowa ilość posiłków dwudaniowych do przygotowania wydania lub dowozu w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia: około 9.000 na 10 miesięcy.
3. Liczba osób objętych przedmiotem zamówienia: średnio 30 osób dziennie.
Podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Ilość posiłków zleconych do wykonania w trakcie realizacji umowy może być mniejsza lub większa od zadeklarowanej ilości, co jednak nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby podopiecznych objętych dożywianiem o 30%, a co za tym idzie liczby wydawanych posiłków.
4. Świadczeniem usług objęci będą podopieczni Ośrodka Pomocy Społecznej w Koźuchowie. Dzienna liczba dostarczonych posiłków będzie określana w danym dniu na podstawie zgłoszenia telefonicznego do Wykonawcy do godziny 9:30. Wykonawca ma obowiązek monitorować ilość wydawanych posiłków na zasadach określonych w umowie.
5. Dostawa/wydawanie obiadów odbywać się będzie poczynając od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2026 roku. Zamawiający wymaga, aby posiłki były wydawane oraz dostarczane przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych,
Na soboty, niedziele oraz dni świąteczne Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przekazał suchy prowiant
6. Wydawanie posiłków (wraz z możliwością spożycia na miejscu) leży po stronie Wykonawcy i odbywać się powinno w lokalu do tego przeznaczonym i spełniającym wymogi sanitarne dla tego rodzaju lokali.
7. Powierzchnia lokalu musi umożliwiać jednoczesne spożywanie posiłków przez minimum 20 osób (min. 20 miejsc siedzących)
8. Posiłki wydawane będą od poniedziałku do piątku w godzinach od 12.00 do 13.30.
9. Wykonawca będzie ponosił koszty dowozu posiłków do klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Koźuchowie, którzy ze względu na stan zdrowia, wiek wymagać będą dostarczenia posiłków do miejsca zamieszkania.
10. Posiłki należy dostarczać w opakowaniach termoizolacyjnych, jednorazowych, (osobno zupa, osobno drugie danie), zapewniających właściwą temperaturę i posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
11. W ramach świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłek dwudaniowy (od poniedziałku do piątku). Posiłki muszą być przyrządzone w dniu ich wydania.
Przez posiłek dwudaniowy Zamawiający rozumie obiad składający się z zupy, drugiego dania i surówki spełniający następujące wymagania:
 - a) porcja zupy - minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym (3 razy w tygodniu) lub warzywnym (2 razy w tygodniu) – inną na każdy dzień tygodnia.
Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
 - b) drugie danie, o gramaturze 400 g, spełniające następujące wymagania minimalne:
 - posiłki mięsne (3 posiłki tygodniowo), w skład których wchodzi: 100g mięsa, 200g ziemniaków (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g surówki (surówka z uwzględnieniem warzyw i owoców sezonowych);
 - posiłki bezmięsne (2 posiłki tygodniowo) typu: makaron z sosem, lasagne, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, ryba;
 Dopuszcza się powtarzalność w zakresie dodatków do dania drugiego – surówek, nie więcej jednak niż 2 razy w tygodniu. Wskazane wartości obejmują gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
12. Wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:
 - a) zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
 - b) drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
 - c) produkty zimne (sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.
10. Suchy prowiant na soboty, niedziele i święta. Prowiant powinien zapewniać odpowiednią wartość odżywczą i kaloryczną dostosowaną do potrzeb osób dorosłych, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

W skład suchego prowiantu mogą wchodzić produkty trwałe niewymagające chłodzenia, np. konserwa mięsna, rybna, pasztet, pieczywo pakowane, sucharki, warzywa konserwowe, owoce w syropie, przeciery oraz inne produkty uzupełniające. Dopuszcza się, aby suchy prowiant zawierał gotowe dania wymagające jedynie podgrzania w warunkach domowych, w tym dania w słoikach, puszkach lub opakowaniach próżniowych. Wszystkie produkty

wchodzące w skład suchego prowiantu muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia, być dopuszczone do obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej oraz zapakowane w sposób zapewniający bezpieczeństwo sanitarne i higieniczne. Zamawiający wymaga zachowania różnorodności zestawów suchego prowiantu w okresie realizacji zamówienia.

11. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać do siedziby Ośrodka Pomocy Społecznej tygodniowy jadłospis. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy.

12. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców dobrej jakości, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

13. W procesie przygotowywania posiłków należy stosować tłuszcze roślinne. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw

z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

14. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

(Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.), z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz zapisami HACCP/ GHP opracowanymi dla zakładu, w którym przygotowywane będą posiłki. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

15. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

16. Personel Wykonawcy, zatrudniony przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest posiadać:

a) określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;

b) przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowania systemu HACCP.

17. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie, wydawanie i dowóz posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej, jakości, z innych źródeł.

18. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

19. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą poczty elektronicznej, przez Zamawiającego.

20. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania sposobu i jakości wykonania przedmiotu zamówienia. W razie zastrzeżeń Zamawiającego w tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zalecenia Zamawiającego i niezwłocznie dokonać zmiany sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.

22. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek żywnościowych po dostarczonych przez siebie posiłkach zachowaniem wymogów sanitarnych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek ponosi Wykonawca.

UWAGA!

Część posiłków należy dowieźć bezpośrednio do osób niezdolnych do samodzielnego odbioru posiłków w miejscu wyznaczonym do wydawania i spożywania na terenie miasta Koźuchowa. W cenę oferty należy uwzględnić koszt dowozu na terenie Gminy Koźuchów w ilości ok. 50 km dziennie.

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

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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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: 170910,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 194400 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 170910,00 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: Wielobranżowa Spółdzielnia Socjalna EDEN

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9252099735

7.3.3) Ulica: Anny Haller 1

7.3.4) Miejscowość: Koźuchów

7.3.5) Kod pocztowy: 67-120

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-24

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 170910,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 10 miesiące

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

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Wykonanie zamówienia - 10 miesięcy (do 31.12.2026 r.)