

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Usługa zakupu i dostawy żywności na bazie kuchni dostawcy dla pacjentów Krajowego Ośrodka Zapobiegania
Zachowaniom Dyssocjalnym – Oddział Zamiejscowy w Czersku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: KRAJOWY OŚRODEK ZAPOBIEGANIA ZACHOWANIOM DYSSOCJALNYM

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 147060927

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Zalesie 1A

1.5.2.) Miejscowość: Gostynin

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-500

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL923 - Płocki

1.5.7.) Numer telefonu: 242357154

1.5.8.) Numer faksu: 242357155

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@kozdd-gostynin.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.kozdd-gostynin.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

BIP: <http://kozdd-gostynin.bip.eur.pl> Platforma: <https://kozdd-gostynin.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

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 zakupu i dostawy żywności na bazie kuchni dostawcy dla pacjentów Krajowego Ośrodka Zapobiegania Zachowaniom Dyssocjalnym – Oddział Zamiejscowy w Czersku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-368c7ed7-4e99-49c9-aea2-ee07468654f3

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00402016

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-08-21

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00166916/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa zakupu i dostawy żywności na bazie kuchni dostawcy dla pacjentów Krajowego Ośrodka Zapobiegania Zachowaniom Dyssocjalnym - Oddział Zamiejscowy w Czersku

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 00353097

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 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: TPNF/1/2026/C

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

4.3.) Wartość zamówienia: 593756,80 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Oddziału Zamiejscowego Zamawiającego zlokalizowanego w miejscowości Czersk, woj. pomorskie, w okresie od dnia 27.08.2026r. do dnia 25.08.2027r., według 14-dniowego jadłospisu przygotowanego przez Zamawiającego, który załączony jest do specyfikacji warunków zamówienia. Usługa żywienia obejmować będzie całodobowe żywienie pacjentów z uwzględnieniem założeń zleconych diet oraz dożywianie i dodatki żywieniowe w określonych stanach fizjologicznych, zgodnie z nomenklaturą, założeniami i wykazem produktów dozwolonych i przeciwwskazanych rekomendowanych aktualnie przez NIZP PZH (Instytut Żywności i Żywienia) w Warszawie opisaną w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, określającym standardy żywienia w szpitalach (Dz.U. z 2025 poz. 1780).

1. Zamawiający może wymagać rodzaje diet, które zostały opisane w specyfikacji warunków zamówienia.

- Zapotrzebowanie na wymagane u Zamawiającego diety będzie na bieżąco uzgadniane z Wykonawcą.

Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie przedstawionego przez Zamawiającego 14-dniowego jadłospisu z rozbićm na poszczególne diety. Jadłospis ten, po uzgodnieniach z Wykonawcą będzie podlegał modyfikacjom uwzględniającym m.in. sezonowość i polskie tradycje Świąt Wielkanocnych, Bożego Narodzenia i innych oraz przekonania światopoglądowe pacjentów jeśli nie kolidują z założeniami diet.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany jadłospisu na równoważny zgodnie z zapisami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia.

Średnia dzienna wartość energetyczna jadłospisu powinna wynosić około 2300 kcal-2400 kcal, w tym średnia wartość energetyczna z produktów białkowych to 10-20% (w tym min. w połowie białko pochodzenia zwierzęcego), z produktów tłuszczowych z udziałem tłuszczów zawierających NNKT nie więcej niż 20-30% przy czym NKT nie więcej niż 10%, z produktów węglowodanowych to 45-65% w tym z cukrów nie więcej niż 10%. Procentowy udział energii oraz zawartość błonnika i sodu w poszczególnych całodziennych zestawieniach powinien być zgodny z zasadami ustalonymi przez NIZP PZH.

Jadłospis musi być przedłożony do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji Zamawiającemu. Zamawiający ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu uwzględniającego zaproponowane poprawki w terminie 2 dni. Poprawki, o których mowa w zdaniu poprzedzającym mogą dotyczyć niezgodności z założeniami poszczególnych diet, powtarzania się potraw w okresowym jadłospisie, powielania produktów w danym dniu czy dnia poprzedniego (makaron z serem na obiad, twarożek na śniadanie, pomidorowa z makaronem i makaron z sosem na obiad), częsty dobór słabej jakości wędlin itp. Wykonawca będzie używał do produkcji potraw wyłącznie produktów pierwszej jakości i serwował posiłki z bieżącej produkcji, zgodnie z zasadami systemu HACCP, a Zamawiający będzie miał prawo wglądu do zapisów w tym zakresie oraz kontroli jakościowej produktów i wglądu do dokumentów identyfikujących zakupy i dostawców. Minimalny dzienny koszt produktów niezbędnych do przygotowania posiłków (wsad żywieniowy) potwierdzony dowodami zakupu powinien stanowić minimum 51% ceny osobodnia.

W przypadku konieczności wprowadzenia innego rodzaju diet niż wymienione w jadłospisie, Zamawiający przy udziale dietetyka opracuje wymaganą dietę, natomiast Wykonawca będzie zobowiązany do jej dostarczania w ramach obowiązującej umowy – z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z własnych produktów Wykonawcy, z uwzględnieniem diet stosowanych w Ośrodku oraz z zachowaniem wymaganej gramatury produktów.

Liczba przygotowywanych posiłków będzie przedstawiona przez Zamawiającego w grafiku jednotygodniowym. Na dzień ogłoszenia postępowania liczba leczonych pacjentów wynosi 38 osób – ewentualne zmniejszenie zamówienia nie będzie skutkowało odpowiedzialnością Zamawiającego. Jednocześnie Zamawiający gwarantuje, iż ewentualne zmniejszenie nie będzie większe niż 10% zamówienia. Zamawiający informuje również, iż w trakcie realizacji zamówienia wskazana liczba może ulec zmianie w zależności od rzeczywistego stanu pacjentów i maksymalnie wynieść może 40 pacjentów.

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia codziennych wykazów surowców (rozdzielnik lub asygnata magazynowa surowców, oddzielnie dla potrzeb Zamawiającego), uwzględniających gramaturę poszczególnych surowców na jedną porcję posiłku. Wyżej wymieniony rozdzielnik, a także receptury poszczególnych potraw Wykonawca będzie udostępniał na

żądanie do wglądu Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdego dnia, bez względu na święta i inne uroczystości zamówione posiłki na własny koszt i ryzyko do Oddziału Zamiejscowego Krajowego Ośrodka Zapobiegania Zachowaniom Dysocjalnym w Czersku, ul. Dworcowa 29, woj. pomorskie.

Posiłki dostarczane będą w oddzielnych opakowaniach jednorazowych tzn. każdy pacjent otrzyma swoje porcje w przeznaczonym dla siebie opakowaniu, przy czym Zamawiający zastrzega, iż opakowania używane przez Wykonawcę muszą posiadać stosowne atesty pozwalające na kontakt opakowania z żywnością – opakowania jednorazowe do pakowania posiłków zapewni Wykonawca.

1) Zamawiający wymaga, aby posiłki pakowane były w jednorazowe opakowania zawierające jedną porcję posiłku oraz umieszczane były w torbach termoizolacyjnych, oddzielnych dla dań gorących i oddzielnych dla pozostałych dań zapewniających prawidłowe warunki higieniczne i odpowiednią temperaturę potraw,

2) Zamawiający wymaga, aby w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków, surówki dostarczać w oddzielnych, szczelnie zamkniętych opakowaniach jednorazowych, tzn. każdy pacjent otrzyma swoją porcję surówki w przeznaczonym dla siebie opakowaniu.

Napoje gorące dostarczane będą w odpowiednich termosach. Termosy te są własnością Wykonawcy. Termosy muszą zapewniać utrzymanie optymalnej temperatury napojów gorących podczas transportu z kuchni Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.

Odbiór, mycie, wyparzenie i dezynfekcja termosów potrzebnych do świadczenia usługi objętej umową, należy do Wykonawcy. Zamawiający ma prawo do kontroli zapisów mycia i dezynfekcji termosów prowadzonych w kuchni Wykonawcy.

Dostawy posiłków odbywać się będą w ściśle ustalonych godzinach, tj.:

Śniadanie - godzina 7.30

Obiad wraz z kolacją - godzina 12.45

1) Zamawiający nie dopuszcza zmiany godzin dostaw posiłków.

Posiłki i napoje dostarczane w ramach podpisanej umowy muszą być dostarczane do wyznaczonego punktu dystrybucyjnego w budynku Oddziału Zamiejscowego w Czersku. Miejsce to wskazane będzie wybranemu Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa.

Dostarczane posiłki muszą być świeże, z terminem przydatności do spożycia oraz gorące, poza posiłkami, które co do zasady spożywane są na zimno.

1) Zamawiający wymaga zapewnienia określonej temperatury dowożonych posiłków, tj.: Śniadania: zupa 750C; napój gorący 800C, Obiad: zupa 750C; II danie 630C; ziemniaki/makarony/kasze 630C, sałatki/surówki 40C; Kolacja: napój gorący 800C.

Działalność, o której mowa powyżej nie będzie prowadzona w kuchni Zamawiającego. Realizacja świadczenia winna odbywać się w lokalu odpowiadającym wszelkim wymaganiom sanitarnym i budowlanym przewidzianym dla lokali, w których wykonywane są usługi w zakresie określonym niniejszym postępowaniem.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednie zasoby techniczne, w tym środki transportu, a także personel posiadający zdolności, doświadczenie zawodowe oraz wiedzę w zakresie niezbędnym do realizacji zamówienia przez cały okres realizacji zamówienia, w tym kucharza o doświadczeniu zawodowym nie mniejszym niż wskazane w ofercie.

Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach gastronomicznych i przewożone środkiem transportu spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne.

Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem i dystrybucją posiłków zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

W czasie dowożenia posiłków Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania przepisów obowiązujących na terenie Ośrodka. Wykonawca,

z którym Zamawiający podpisze umowę zostanie poinformowany o w/w przepisach.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów obowiązujących na terenie Ośrodka przez swoich pracowników.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiłków zgodnie z zapisami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia.

Zamawiający ma prawo do kontroli przez wyznaczoną osobę procesu przygotowania oraz samych posiłków pod względem ilościowym, jakościowym, dietetycznym i higienicznym oraz do kontroli pod względem higienicznym pojazdów do transportu żywności, jak również termosów i opakowań, w których żywność jest przewożona.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków.

W ramach zawartej umowy Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych zgodnie z zapisami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody spowodowane niewłaściwym wykonaniem usługi, stwierdzone w wyniku kontroli właściwych organów, między innymi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Zamówienie realizowane będzie na zasadach i warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 593756,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 594048,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 593756,80 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: Dorota Kaak „OPUS"

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 092311174

7.3.3) Ulica: Agrestowa 19

7.3.4) Miejscowość: Chojnice

7.3.5) Kod pocztowy: 89-600

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 593756,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 364 dni

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