Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla uchodźców z Ukrainy w okresie kwiecień – listopad 2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: MOSiR w Zabrzu Sp. z o.o.

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276854640

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Matejki 6

1.5.2.) Miejscowość: Zabrze

1.5.3.) Kod pocztowy: 41-800

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32 271 66 40

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@mosir.zabrze.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mosir.zabrze.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://mosir-zabrze.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

sport, rekreacja, konserwacja terenów zielonych

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:
Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla uchodźców z Ukrainy w okresie kwiecień – listopad 2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-20771285-c37c-4aad-b7f1-980a6541703b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00158081

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-03-21

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: 2025/BZP 00143746

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: KZP/3/III/2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 206940,80 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Miejscem docelowym świadczenia usług jest teren miasta Zabrze, w szczególności następująca lokalizacja:
- Willa Ambasador przy ul. 3 Maja 78,
2) Dostawa realizowana będzie dwa razy dziennie:
a) śniadanie – w godz. 8:00 – 9:00
b) obiad z kolacją – w godz. 12:30 – 14:00
3) Ilość przygotowywanych posiłków ustalana będzie z jednodniowym wyprzedzeniem na podstawie zgłoszenia przez Zamawiającego – e-mail (tabela) lub telefonicznie.

Od dnia 01.04.2025 r. Zamawiający przewiduje zwiększenie liczby osób do wyżywienia (do ośmiu dodatkowych osób). Zamawiający na dzień dzisiejszy nie posiada wiedzy ile będzie dodatkowo osób dorosłych a ile dzieci.

4) Wykonawca zapewnia transport posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
5) Wykonawca zapewnia transport posiłków. Posiłki (obiady) powinny być dostarczone w opakowaniach indywidualnych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
6) Wykonawca ustala jadłospis tygodniowy z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia osób dorosłych i dzieci. Tygodniowy jadłospis może się powtarzać co 3 tygodnie.
7) Śniadania będą przygotowywane w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybną z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.
Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. lub bułka typu kajzerka – 2 szt.
Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. lub bułka typu kajzerka – 1 szt.

8) Obiad dwudaniowy:
zupy – pomidorowa z makaronem lub ryżem, jarzynowa z ziemniakami, rosół z makaronem lub lanym ciastem, ogórkowa, żurek, grochówka, itp. Gramatura - min. 350 ml – osoby dorosłe, 250 ml – dziecko (0-12 lat).

drugie danie: mięsa (min. 3 x tydzień – w zależności od potrawy mięso może być podawane w postaci zmielonej lub niezmielonej), ryby, jajka, z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu i warzyw w postaci surówki bądź sałaty, pierogi, gołąbki, ryż zapiekany z jabłkiem, makaron z sosem bolońskim.
Gramatura dla osoby dorosłej – mięso, ryby, jajka – min. 180 g. , ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 150 g, surówki – min. 130 g., jako odrębne drugie danie: pierogi – min. 6 szt., gołąbki – min. 300 g z sosem pomidorowym 30 g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 300g, naleśniki – min. 4 szt.
z nadzieniem z białym serem lub dżemem.
Gramatura dla dziecka (0-12 lat) - mięso, ryby, jajka – min. 130 g, ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 100 g, surówki – min. 100g, pierogi – min. 3 szt., gołąbki – min. 200 g z sosem pomidorowym 30g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 200g, naleśniki – min. 2 szt. z nadzieniem z białym serem lub dżemem.

9) Kolacja w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybną z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.
Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. lub bułka typu kajzerka – 2 szt.
Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. lub bułka typu kajzerka – 1 szt.

10) W ramach realizacji zamówienia oraz ustalonego wynagrodzenia Wykonawca jest zobowiązany do:
a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów dobrej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj. w szczególności:
- dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
b) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do obiektu,
c) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U.2023.1448),
d) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

(tj.Dz.U.2024.poz. 924),
e) stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
Zamawiający informuje, iż średnio liczba osób zakwaterowanych w Willi Ambasador w okresie wrzesień 2024r. - marzec 2025r. kształtowała się w sposób następujący:
MIESIĄC LICZBA OSÓB
WRZESIEŃ 2024 - 24
PAŹDZIERNIK 2024 - 26
LISTOPAD 2024 - 22
GRUDZIEŃ 2024 - 20
STYCZEŃ 2025 - 22
LUTY 2025 - 21
MARZEC 2025 (stan na dzień 11.03.2025 r.) - 22

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 unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
W postępowaniu została złożona jedna oferta przez Przedsiębiorstwo Marketingowo - Usługowe MANAGER – POL S.C. S. Olchawa, A. Kyrcz, Plac Warszawski 5, 41-800 Zabrze, którą Zamawiający odrzucił.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 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