

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych dla seniorów Dziennego Domu Senior + w Ołpinach**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szerzynie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 850019493

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Szerzyny 518

1.5.2.) Miejscowość: Szerzyny

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-246

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL217 - Tarnowski

1.5.7.) Numer telefonu: 146920120

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: gops@szerzyny.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.szerzyny.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://e-propublico.pl>

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług cateringowych dla seniorów Dziennego Domu Senior + w Ołpinach

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-86fd1b37-5185-4b50-9241-9def15476425

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00031083

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-01-14

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: Tak

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

Rozwój usług społecznych w Gminie Szerzyny

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00577803

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: FER.271.4.2025/GOPS

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

4.3.) Wartość zamówienia: 143555,56 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych (przygotowanie, gotowanie oraz dostarczenie gotowych gorących posiłków) do Dziennego Domu Senior+ w Ołpinach, 38-247 Ołpiny 368 przez okres 255 dni roboczych, tj. w okresie 12 miesięcy od udzielenia zamówienia wg specyfikacji: dwudaniowy obiad (zupa i drugie danie) w ramach realizacji projektu pn. "Rozwój usług społecznych w Gminie Szerzyny".

Główne wymagania:

1. Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla maksymalnie 16 osób dziennie, w każdy dzień roboczy, tj. od poniedziałku do piątku, (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, dni w których organizowane są zajęcia poza Dziennym Domem Senior+ spotkania integracyjne, wycieczki krajoznawcze, itp o czym Wykonawca będzie każdorazowo informowany z min. 3 dniowym wyprzedzeniem). Przygotowane posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy, o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego, dostosowane do osób w podeszłym wieku. Pod względem jakości i technologii wykonania winny spełniać określone normy żywieniowe, jadłospis powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, posiadających aktualne terminy ważności, bez dodatku preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw, itp. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych, jak również serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food.

2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy, każdego dnia roboczego do godziny ustalonej w ofercie, informację o liczbie posiłków, które należy dostarczyć w danym dniu w godzinach od 11:00 do 11:30. Maksymalną liczbę wydanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy szacuje się do 4080 zestawów. Przewidywana liczba posiłków ma charakter orientacyjny i będzie rozliczana na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków w danym dniu. Ostateczna wartość zamówienia oraz liczba posiłków mogą ulec zmianie w zależności od frekwencji uczestników projektu.

3. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych. Posiłki obejmują obiad dwudaniowy waga jednej porcji - nie mniej niż 800 g., w tym:

a) zupa: z wkładką warzywną/ mięsną i pieczywo,

b) drugie danie: 3x w tygodniu mięso/ryba - 2x w tygodniu danie jarskie lub półmięsne.

4. Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych beneficjentów, ustalonych z Kierownikiem Dziennego Domu Senior + w Ołpinach. Poprzez wymagania dietetyczne rozumiane są diety np.: a) lekkostrawna, b) ogólna, c) cukrzycowa, d) niskotłuszczowa, e) niskobiałkowa, f) niskocholesterolowa, g) żołądkowa, h) trzustkowa i) małosolna, j) płynna wzbogacona, k) papkowa, l) niskokaloryczna, m) wysokobiałkowa, n) bezglutenowa, o) ziemniaczana, p) bezmleczna. Wykonawca zobowiązany jest do zewnętrznego oznaczenia indywidualnych pojemników w sposób umożliwiający odróżnienie znajdujących się w nich diet.

5. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość kaloryczną posiłku

z uwzględnieniem zapotrzebowania na energię dla osób w podeszłym wieku oraz normy produktów z każdej grupy, jak również wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 kolejnych dni roboczych. Tygodniowy plan posiłków wraz ze spisem alergenów na następny tydzień będzie podlegał zatwierdzeniu przez Kierownika Dziennego Domu Senior+ najpóźniej w piątek tygodnia poprzedzającego.

6. Posiłki wykonawca będzie dostarczać transportem własnym spełniającym wymagania sanitarne i zatwierdzonym przez Państwowy Inspektorat Sanitarny, zapewniając ochronę przed zanieczyszczeniem i utrzymanie odpowiedniej jakości zdrowotnej przewożonej żywności. Posiłki powinny być dostarczane w odpowiednich i przeznaczonych dla żywności opakowaniach zbiorczych, tj. termosach i pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w odpowiednich temperaturach umożliwiających późniejsze porcjowanie i podawanie bez dodatkowego podgrzewania, wyklucza się dostarczenie odgrzanych wcześniej posiłków. Termosy będą odbierane następnego dnia, a o ich czystość dbać będzie dostawca posiłków.

7. W sytuacjach nadzwyczajnych lub w razie potrzeb np.:

a) wyjazdu Seniorów na wycieczkę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowożonych gorących posiłków w danym dniu, o czym niezwłocznie poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem realizacji zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia finansowe,

b) w przypadku braku chętnych seniorów do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych w Dziennym Domu Senior+ w Ołpinach, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowożonych gorących posiłków w danym dniu o czym niezwłocznie poinformuje Wykonawcę na 1 dzień przed terminem realizacji zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia finansowe.

Dodatkowe wymagania:

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług zapewnienia wyżywienia zgodnie z normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia

2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz niniejszej specjalizacji. Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób starszych.

3. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno się odbywać z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno sanitarnych.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z normami HACAP oraz o dbałości o higienę i przeszkolenie personelu. Personel wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACAP oraz aktualne książeczki zdrowia.

5. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności dostarczanych posiłków, poprzez komisje powołaną przez Zamawiającego, w każdym czasie bez wcześniejszego informowania o tym Wykonawcy. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwość co do jakości, wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek w celu ich zbadania, koszt takich badań ponosi Wykonawca. W przypadku nieprawidłowości Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za wadliwe posiłki.

7. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

8. Lista obecności uczestników jest podstawą weryfikacji i potwierdzeniem liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków w danym dniu.

9. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej.

10. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu niniejszej umowy osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę w trakcie trwania umowy. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

12. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny, bądź e-mail w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

13. Koszt posiłku wskazany w ofercie musi zawierać wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem, wykonaniem i dostawą.

14. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane za dany miesiąc kalendarzowy, nie później niż do 5 dni po zakończeniu miesiąca.

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: 1

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: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 101200,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 101200,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 101200 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: Spółdzielnia Socjalna SMAK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9930665000

7.3.3) Ulica: Rzepiennik Biskupi

7.3.4) Miejscowość: Rzepiennik Strzyżewski

7.3.5) Kod pocztowy: 33-163

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-29

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 101200 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 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 obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty społeczne