

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa cateringowa dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Broniewku**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA RADZIEJÓW

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866672

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Kościuszki 20/22

1.5.2.) Miejscowość: Radziejów

1.5.3.) Kod pocztowy: 88-200

1.5.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL619 - Włocławski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@ugradziejow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.ugradziejow.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ugradziejow.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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:

Usługa cateringowa dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Broniewku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-cd3425e1-112d-4939-9769-5ca335c0610e

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00289643

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-15

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00022379/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Usługa cateringowa dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Broniewku

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej Działanie 08.24 usługi społeczne i zdrowotne w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027.

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

Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00256777

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: ZP.271.4.2026

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

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w zakresie przygotowywania, dowożenia posiłków dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Broniewku w ramach projektu pn. "Kujawsko-Pomorska Sieć Dziennych Domów Pomocy".
2. Przewidywana ilość podopiecznych wynosi maksymalnie 30 osób dziennie.
3. Rodzaj i ilość posiłków to: śniadanie w ilości maksymalnie 30, obiad w ilości maksymalnie 30.
4. Ilość posiłków określona w pkt 2 będzie ulegać zmianie w zależności od bieżących potrzeb, ilości podopiecznych danego dnia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy osób wymagających diet lekkostrawnych lub specjalnych (np. cukrzyków).
6. Posiłki dostarczane będą pod adres: Dzienny Dom Pomocy, Broniewek 13, 88-200 Radziejów.
7. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie do godz. 8.30, obiad do godz. 13.30.
8. Zamawiający zastrzega, że godziny wydawania posiłków szczególności obiadu, mogą ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany wcześniej.
9. Usługa obejmuje: śniadanie – codziennie od poniedziałku do piątku, obiad dwudaniowy – codziennie od poniedziałku do piątku.
10. Dwudaniowy gorący obiad + napój należy dostarczyć w termosach cateringowych zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu.
11. Śniadanie obejmuje 2 kanapki (3 razy w tygodniu) oraz 1 duża bułka (80-100 g – 2 razy w tygodniu) + owoc lub jogurt, batonik. Dostarczone kanapki oraz bułki powinny być zapakowane pojedynczo. Do każdej kanapki powinna być dostarczona serwetka papierowa. Dostarczone owoce muszą być umyte.
12. Wykonawca w każdy dzień rozpoczynający tydzień dostarczy wraz ze śniadaniem: 300 szt. saszetek herbaty, 5 kg cukru, 5 litrów mleka, 10 szt. cytryn oraz 3 kg kawy sypanej.
13. Usługa obejmuje przygotowanie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy codziennie od poniedziałku do piątku.
14. W okresie wykonywania umowy Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według jadłospisu sporządzonego przez siebie z uwzględnieniem założeń Zamawiającego. Jadłospis powinien być szczegółowy z uwzględnieniem wszystkich składników, z których został przygotowany oraz z uwzględnieniem alergenów.
15. Zamawiający wymaga aby w piątki Wykonawca dostarczał posiłki bezmięsne (śniadanie, obiad).
16. Wykonawca będzie dostarczał jadłospis na każdy tydzień z tygodniowym wyprzedzeniem.
17. W razie nagłej zmiany jadłospisu wymagana jest telefoniczna akceptacja Zamawiającego.
18. Posiłki winny być świeże, I gatunku i przygotowywane przez Wykonawcę z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
19. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu „instant” (np. zupy w proszku, gotowe sosy) oraz produktów gotowych np. mrożone pierogi, naleśniki.
20. Wszystkie dodatki do drugiego dania mają być świeże lub gotowane z surowych warzyw. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania ich z gotowych produktów konserwowych.
21. W okresie letnim Wykonawca wprowadzi do jadłospisu przynajmniej dwa razy w tygodniu dodatki do posiłków lub potrawy sezonowe typu: makaron z truskawkami lub jagodami- 150 g, pierogi z truskawkami lub jagodami- 380 g, knedle ze śliwkami- 380 g, leczko z cukinią- 200 g, młode ziemniaki z koperkiem – 200 g, jajka sadzone z kefirem lub mizerią- 250 g, gotowany kalafior, fasolka szparagowa, mizeria- 100 g jako przystawka do drugiego dania itp. Zamawiający dopuszcza przesunięcie terminu wprowadzenia potraw sezonowych na telefoniczną prośbę Wykonawcy w związku z warunkami pogodowymi.
22. W przypadku organizowania wycieczek, imprez wyjazdowych dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Zamawiający informuje z minimum tygodniowym wyprzedzeniem o zmianach w dostarczaniu posiłków lub zamawia suchy prowiant w ilości tylu osób, które uczestniczą w wyjeździe.
23. Cena za dostarczony catering będzie zgodna z ceną ofertową, określoną w ofercie.
24. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dnia

25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity 2023 r poz.1448 ze zm. a także aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian w okresie trwania u mowy.

25. Zakwestionowane przez Zmawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki (np. smak, zapach, wygląd posiłku) podlegają natychmiastowej wymianie na koszt Wykonawcy.

26. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu na własny koszt.

27. Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki winni posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.

28. Naczynia transportowe (termosy) muszą być przeznaczone tylko do tego celu i być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.

29. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych, w których dostarczona będzie żywność należy do Wykonawcy.

Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa, ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu najpóźniej w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.

30. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonywania przedmiotu zamówienia.

31. Zamawiający będzie informował o zmianie ilości zamówionych śniadań do godz. 14.00 w dniu poprzedzającym złożenie zamówienia, a o zmianie ilości zamówionych obiadów do godz. 9:00 w dniu realizacji zamówienia.

32. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków, tj: dokument WZ w 2 egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

33. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego wydana na podstawie - Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity 2023 r poz.1448 ze zm.

34. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technicznych oraz dziennych norm pokarmowych i ilości wagowych.

35. Ogólne założenia ilościowe menu na posiłki: śniadanie: kanapki (dwie kromki chleba lub 1 duża bułka- razowe lub pszenne) np. z masłem zawierającym min.82 % tłuszczu i jajkiem na twardo, szynką, żółtym serem, twarogiem chudym, szprotem wędzonym, sardynką w oleju, sałatka jarzynowa, parówka na ciepło, jajecznica, kasza manna i inne. W kanapkach przynajmniej raz w tygodniu powinno się znaleźć warzywo typu: (pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka, szczypiorek itd. Owoce np.: jabłko, banan, mandarynka, pomarańcz, gruszka, batoniki różnego typu (najlepiej zbożowe), jogurt min:150 g. itd. Obiad(gorąca zupa+ drugie danie + napój np. kompot, sok),Zupa: (np.: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, pomidorowa z ryżem lub makaronem, ogórkowa z makaronem lub ziemniakami, fasolowa z ziemniakami, pieczarkowa, kalafiorowa z ziemniakami, rosół z makaronem, kapuśniak z ziemniakami, brokułowa z kluseczkami, barszcz czerwony z ziemniakami, żurek z jajkiem i kiełbasą w ilości 350 ml, II danie (np. kotlet schabowy, mielony, kotlet z piersi kurczaka panierowany, kotlet rybny- 100 g, wątróbka z cebulką – 150 g, udko pieczone- 180 g, krokiety z kapustą i grzybami- 400 g, placek po węgiersku- 200 g, placki ziemniaczane- 200 g, pierogi z kapustą i mięsem okraszone lub z serem lub z owocami- 380 g, gulasz wieprzowy w tym 80 g mięsa- 150g , naleśniki z serem- 380 g, kopytka 200 g, bigos- 300g, rolada wieprzowa w sosie- 100 g, ryż zapiekany ze śmietaną i cynamonem- 200 g, pyzy ziemniaczane- 200 g, gołąbki z mięsem i ryżem- 380 g, ziemniaki- 200 g, surówki i sałatki różne rodzaje- 100 g). Ziemniaki do dań mięsnych, Napoje (np.: kompoty różne rodzaje lub soki w ilości 250 ml). Inne. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone.

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

4.5.3.) Główny 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

6.1.1.) 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: 0

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 143808,90 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 143808,90 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 143808,90 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

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: Smaczne Spod Lasu Sebastian Kwiatkowski

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 88915110102

7.3.3) Ulica: Sportowa 3

7.3.4) Miejscowość: Osiećciny

7.3.5) Kod pocztowy: 88-220

7.3.6.) Województwo: kujawsko-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: 2026-06-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 143808,90 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-06-15 do 2026-12-23

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