

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy**

Przygotowanie i dostawa posiłków oraz cateringu na potrzeby Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zgierzu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej im. bł. o. Rafała Chylińskiego w Zgierzu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 004274830

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Długa 56

1.5.2.) Miejscowość: Zgierz

1.5.3.) Kod pocztowy: 95-100

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL712 - Łódzki

1.5.7.) Numer telefonu: 42 716 42 13

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@mopszgierz.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://mopszgierz.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1322483>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc Społeczna

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:

Przygotowanie i dostawa posiłków oraz cateringu na potrzeby Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zgierzu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1a09d854-26de-47de-a09a-d807dfc70e3d

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00303330

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-06-23

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00024588/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.2.3 Przygotowanie i dostawa posiłków oraz cateringu na potrzeby Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Zgierzu

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 00276048

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: DzF.26.9.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 267942,01 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów dwudaniowych (w tym dietetycznych) wraz z kompotem pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, bez sobót, niedziel i świąt, przygotowanych na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia, w terminie od 01.07.2026 r. do 31.12.2026 r.

1. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne. Do zestawu obiadowego Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć świeże dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz kompot.
2. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - dla zup nie mniej niż 75°C
 - dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C
3. Waga posiłków musi mieć zachowane podstawowe standardy:
 - zupa – 500 ml/os
 - drugie danie, w tym:
 - 1) ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 300 g/os
 - porcja mięsa (kotlet schabowy lub drobiowy lub mielony lub gulasz) – 150 g/os
 - lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os
 - lub ryba – 150 g/os
 - surówka ze świeżych lub gotowanych jarzyn – 150 g/os
 - 2) lub naleśniki/pierogi z dodatkami 300 g/os
 - 3) lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300 g/os
 - kompot – 200 ml/os
4. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - 2) zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - 3) nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
5. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu na następne 10 dni roboczych, 3 dni przed kolejną dekadą.
6. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.
7. Maksymalna dzienna liczba dostaw wynosi 50 obiadów (łącznie norm i diet) w tym ok. 10 szt. „WYNOSÓW”.
8. Zamawiający przewiduje, że w dziennym zamówieniu ilość diet może wynosić od 5 do 10 zestawów.
9. Wykonawca zapewni posiłki zgodne w wymaganą dietą (np. dieta cukrzycowa, nisko/wysokobiałkowa lub inne w zależności od potrzeb osób) z wyeliminowaniem produktów przetworzonych, dań pikantnych, zgodnie z bieżącymi ustaleniami między Wykonawcą, a Zamawiającym.
10. Faktyczne ilości obiadów (w tym diet) na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 09:00.
11. Wykonawca dostarcza obiady własnym transportem do Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Zgierzu przy ul. Cezaka 12 w godzinach od 11.00 do 11.30.
12. Z obiadów w Dziennym Domu "Senior-WIGOR" w Zgierzu korzystają głównie osoby starsze, emeryci i renciści, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzania zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań podopiecznych.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamawiania obiadów dla podopiecznych w danym dniu, bez ponoszenia z tego tytułu kosztów, w przypadku zaistnienia okoliczności uniemożliwiających ich odbiór (np. wyjazd podopiecznych, dzień okolicznościowy, itp.), pod warunkiem poinformowania Wykonawcy z odpowiednim jednodniowym wyprzedzeniem.

14. Wykonawca winien w cenie oferty ująć wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym także koszt opakowań jednorazowych na posiłek i pieczywo. Opakowania jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

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

4.5.5.) Wartość części: 119648,83 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na zapewnieniu kompleksowej całodzienniej i codziennej obsługi beneficjentów Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 w zakresie żywienia. Usługa ma na celu zapewnienie zdrowego i zrównoważonego odżywiania dla dorosłych osób, biorąc pod uwagę zalecane normy żywieniowe, w terminie od 01.07.2026 r. do 31.12.2026 r.

1. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie i dostarczenie:

1) obiadów dwudaniowych wraz z kompotem:

- dla nie więcej niż 17 beneficjentów - od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;
- dla nie więcej niż 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;

2) śniadań:

- dla nie więcej niż 17 beneficjentów – od poniedziałku do piątku, bez świąt i dni ustawowo wolnych od pracy;
- dla nie więcej niż 7 beneficjentów w soboty i niedziele oraz dni ustawowo wolne od pracy;

3) kolacji:

dla nie więcej niż 7 beneficjentów – całotygodniowo.

Dzienna liczba zamawianych porcji może być zmienna i zależeć od absencji uczestników COM oraz aktualnej liczby mieszkańców.

2. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione:

1) poniedziałek-piątek trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne.

2) sobota – danie bezmięsne

3) niedziela – danie mięsne

3. Obiady będą dostarczane w formie ugotowanych dań, gotowych do podania.

Zestaw obiadowy powinien zawierać:

- zupa – 500 ml/os

- drugie danie, w tym:

1) ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 300 g/os

porcja mięsa (kotlet schabowy lub drobiowy lub mielony lub gulasz) – 150 g/os

lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os

lub ryba – 150 g/os

surówka ze świeżych lub gotowanych jarzyn – 150 g/os

2) lub naleśniki/pierogi z dodatkami 300 g/os

3) lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300 g/os

- kompot – 200 ml/os

5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,

2) zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,

3) nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

6. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- dla zup nie mniej niż 75°C

- dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C

7. Śniadania i kolacje będą dostarczane w formie produktów potrzebnych do przygotowania posiłku w formie stołu szwedzkiego w siedzibie Zamawiającego (Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego), ul. Reymonta 14.

8. Do przygotowania śniadań wykonawca dostarczy jeden z dwóch zestawów.

ZESTAW 1 - powinien składać się z niżej wymienionych produktów podstawowych oraz wybranych dwóch składników po jednym z każdej kategorii.

Składniki podstawowe:

1) pieczywo np. chleb (pszenny, pszenno-żytni, żytni, graham) i/lub bułka (pszenna lub grahamka) – 100 g/os. i/lub angelka i/lub chałka

2) masło (do posmarowania pieczywa) – 15 g/os.

- 3) warzywo (pomidory/ ogórki/ ogórki kiszzone/ papryka/ sałata/ rukola itp.) – 100 g/os.
- 4) ciepły napój np. kawa Inka lub herbata plus cukier dostarczany osobno 2kg/miesiąc
- 5) dodatki dostosowane do rodzaju posiłków np. ketchup/majonez/musztarda

6) Dodatki do pieczywa (do wyboru po jednym z każdej kategorii):

Dodatek mięsny Dodatek bezmięsny
 wędliny (60 g/os.) ser żółty (20–30 g/os.)
 pasztet (30–50 g/os.) ser biały/twaróg/kanapkowy/topiony (40–60 g/os.)
 kiełbaski typu frankfurterki/parówki (3 szt/os.) jajka gotowane (2 szt/os.)
 pasta kanapkowa np. warzywna/jajeczna/tuńczykowa (100 g/os.)
 sałatka warzywna (250 g/os.)
 jajka sadzone (2 szt/os.)
 dżem (20–30 g/os.)
 miód (15–25 g/os.)

ZESTAW 2 – powinien składać się z jednego z niżej wymienionych przykładowych dań śniadaniowych stanowiących samodzielny posiłek oraz ciepłego napoju.

- 1) ciepły napój np. kakao lub kawa Inka lub herbata plus cukier dostarczany osobno 2kg/miesiąc
- 2) dania śniadaniowe – np. naleśniki (2 szt/os.) lub kasza jaglana z pieczonym jabłkiem (220 g/os.) lub gotowany ryż z mussem owocowym (220 g/os.) lub racuchy z jabłkami (3-4 szt/os.) lub płatki owsiane z owocami na mleku (250–300 g/os.) lub omlet z warzywami 200–250 g/os.
- 3) dodatki dostosowane do rodzaju posiłków np. dżem/miód/śmietana itp.

Do przygotowania kolacji wykonawca dostarczy jeden z dwóch zestawów.

ZESTAW 1 – powinien składać się z niżej wymienionych produktów podstawowych oraz wybranych dwóch składników po jednym z każdej kategorii.

- 1) pieczywo np. chleb (pszenny, pszenno-żytni, żytni, graham) i/lub bułka (pszenna lub grahamka) – 100 g/os. i/lub angelka i/lub chałka
- 2) masło (do posmarowania pieczywa) – 15 g/os.
- 3) warzywo (pomidory/ ogórki/ ogórki kiszzone/ papryka/ sałata/ rukola itp.) – 100 g/os.
- 4) dodatki dostosowane do rodzaju posiłków np. ketchup/majonez/musztarda

4) Dodatki do pieczywa (do wyboru po jednym z każdej kategorii):

Dodatek mięsny Dodatek bezmięsny
 wędliny (60 g/os.) ser żółty (20–30 g/os.)
 pasztet (30–50 g/os.) ser biały/twaróg/serek kanapkowy/topiony (40–60 g/os.)
 kiełbaski typu frankfurterki/parówki (3 szt/os.) jajka gotowane (2 szt/os.)
 zimne nóżki (150–200 g/os.) pasta kanapkowa np. warzywna/jajeczna/tuńczykowa (100 g/os.)
 kiełbasa na ciepło (2 szt/os.) sałatka warzywna (250 g/os.)
 śledź w śmietanie lub oleju (80–120 g/os.)
 dżem (20–30 g/os.)
 miód (15–25 g/os.)

ZESTAW 2 – powinien składać się z jednego z niżej wymienionych przykładowych dań kolacyjnych stanowiących samodzielny posiłek oraz ciepłego napoju.

dania kolacyjne – np. tortilla z warzywami (220–250 g/os.) lub kaszanka z cebulką (240–270 g/os.) lub ryba po grecku (300–350 g/os.) lub placki ziemniaczane (3–4 sztuki/os.)

9. W dniu świątecznym 24 grudnia 2026 r., w ramach obiadu i kolacji dostarczone będą:

- zupa grzybowa 200 g/os.
- kapusta z grzybami 200 g/os.
- karp 200 g/os
- pierogi z kapustą i grzybami 200 g/os.
- kompot z suszu 250 ml/os.

10. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu (śniadań, obiadów, kolacji) na następne 14 dni, zawsze pierwszego dnia tygodnia tj. poniedziałek.

11. Częstotliwość dostaw: codziennie, o ustalonej godzinie. Śniadanie godz. 7:30 - 8:00, obiad z kolacją w przedziale 12:30 – 13:00.

12. Faktyczne ilości obiadów i kolacji na dany dzień będą potwierdzone telefonicznie przez Zamawiającego w dniu dostawy do godziny 09:00 oraz śniadań na dzień następny.

13. Posiłki powinny być dostosowane do potrzeb dietetycznych (np. dieta cukrzycowa, nisko/wysokobiałkowa lub inne w zależności od potrzeb osób) oraz zapotrzebowaniem kalorycznym właściwym dla osób dorosłych z niepełnosprawnością oraz osób starszych np. z wyeliminowaniem produktów przetworzonych, dań pikantnych, zgodnie z bieżącymi ustaleniami między Wykonawcą, a Zamawiającym.

14. Wykonawca winien w cenie oferty ująć wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym także

koszt opakowań jednorazowych na posiłek i pieczywo. Opakowania jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

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

4.5.5.) Wartość części: 87165,96 PLN

Część 3

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków dla około od 6 do 15 klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej im. bł. o. Rafała Chylińskiego w Zgierzu od 01.07.2026 r. do 31.12.2026 r., z zastrzeżeniem zmiany miejsca dostawy posiłków.

- Wykonawca dostarczy posiłki w pojemnikach jednorazowych do zgrzewu do Centrum Opiekuńczo Mieszkalnego w Zgierzu, ul. Reymonta 14 od poniedziałku do piątku oraz w soboty i niedziele, a także w dni ustawowo wolne od pracy.
- Częstotliwość dostaw: codziennie, o ustalonej godzinie w przedziale 12:30 – 13:00.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca dostawy posiłków w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności (zdarzenie losowe), które uniemożliwią dostawę do pierwotnie ustalonej lokalizacji.
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zmianie miejsca dostawy drogą telefoniczną z zachowaniem odpowiedniego wyprzedzenia, na jeden dzień przed wykonaniem usługi.
- Nowe miejsce dostawy będzie zlokalizowane w jednej z jednostek organizacyjnych Zamawiającego, która mieści się na terenie miasta Zgierza.
- Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycję jadłospisu (śniadań, obiadów, kolacji) na następne 14 dni, zawsze pierwszego dnia tygodnia tj. poniedziałek.
- W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić: zupa, inna na każdy dzień tygodnia, drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione:
 - poniedziałek – piątek trzy dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne i jeden dzień zawierający danie bezmięsne.
 - sobota – danie bezmięsne
 - niedziela – danie mięsne
- Obiady będą dostarczane w formie ugotowanych dań, gotowych do podania w pojemnikach cateringowych do zgrzewu. Zestaw obiadowy powinien zawierać:
 - zupa – 500 ml/os
 - drugie danie, w tym:
 - ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 300 g/os
 - porcja mięsa (kotlet schabowy lub drobiowy lub mielony lub gulasz) – 150 g/os
 - lub porcje kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os
 - lub ryba – 150 g/os
 - surówka ze świeżych lub gotowanych jarzyn – 150 g/os
 - lub naleśniki/pierogi z dodatkami 300 g/os
 - lub pierogi (z serem lub z mięsem) 300 g/os
- Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
 - nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
- Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - dla zup nie mniej niż 75°C
 - dla drugiego dania nie mniej niż 65°C, dla drobiu nie mniej niż 75 °C
- W przypadku szczególnych okoliczności wynikających z przyczyny niezależnej od Zamawiającego (zdarzenie losowe, klęska żywiołowa) może być wydawany suchy prowiant odpowiadający wartości kalorycznej obiadu. Suchy prowiant będzie wydawany w godzinach i dniach wyznaczonych przez Zamawiającego – w zależności od zaistniałej sytuacji.
- Suchy prowiant, przez który Zamawiający rozumie: pieczywo (2 bułki lub 4 kromki chleba), konserwa mięsna o wadze 250 g-300 g i/lub pasztet (min. 300 g) i/lub 2,5 dkg dżemu, 5 dkg masła lub produkty żywnościowe pakowane hermetycznie (wędlina/ nabiał) 5 dkg na osobę.
- Wykonawca winien w cenie oferty ująć wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym także koszt opakowań jednorazowych na posiłek i pieczywo wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku i pieczywo. Opakowania jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.5.5.) Wartość części: 54427,22 PLN

Część 4

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa dwóch usług cateringowych dla minimum 33, ale nie więcej niż 50 osób podopiecznych Dziennego Domu "Senior-WIGOR" w Zgierzu, ul. Cezaka 12.

1. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczeniu przekąsek zimnych, zakąsek, pieczywa i co najmniej trzech gatunków ciast plus tort (wyłącznie na Dzień Seniora), soków i owoców dla Dziennego Domu „Senior-WIGOR”.

2. Termin realizacji zamówienia:

1) Październik/listopad 2026 r. – Dzień Seniora catering w budynku Dziennego Domu „Senior-WIGOR” obejmujący:

- a) półmiski wędlin – szynka, wędzonka drobiowa, rolada z boczku (łącznie nie mniej niż 30g na osobę),
- b) półmiski pieczonych mięs, w tym: schab ze śliwką, karkówka, szynka w rozmarynie (łącznie nie mniej niż 70g na osobę),
- c) przekąski na zimno (2 rodzaje śledzi – w śmietanie 30g na osobę, śledzie gajowego 30g na osobę; 2 rodzaje sałatki: 1 szt. z kurczakiem i ananasem 50g na osobę, 1 szt.

z pieczarkami 50 g na osobę), pieczywo (chleb krojony) – 4 bochenki (po 400g), masło – 1 kostka (250g),

d) mix wilgotnych ciast (łącznie po 80 g na osobę),

e) 1 duży tort z napisem „Dzień Seniora” - po 150g na osobę,

f) owoce (mandarynki 2 kg, banany 1 kg, ananas 2 szt., winogrono jasne 2 kg),

g) soki/napoje (3 smaki, nie mniej niż 250ml/os.).

2) 29 lub 30.12.2026 r. - catering z okazji zakończenia roku w budynku Dziennego Domu "Senior – WIGOR" obejmujący:

a) półmiski wędlin – szynka, wędzonka drobiowa, galantyna z kurczaka, rolada

z boczku (łącznie nie mniej niż 30g na osobę),

b) półmiski pieczonych mięs, w tym schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, karkówka, pasztet z grzybami (łącznie 70g na osobę),

c) przekąski na zimno (wytrawne mini babeczki 1szt. na osobę, mini ptysie z pieczarkami - 1szt. na osobę, koreczki serowe z warzywami – 2 szt. na osobę, sałatka z gyrosem - 50g na osobę, koreczki śledziowe ze śliwką - 2 szt. na osobę), pieczywo (chleb krojony) - 4 bochenki (po 400g), masło – 1 kostka (250g),

d) mix wilgotnych ciast (po 2 porcje na osobę) - nie mniej niż 150g na osobę,

e) owoce (mandarynki 2 kg, banany 1 kg, ananas 2 szt., winogrono jasne 2 kg),

f) soki/napoje (3 smaki, nie mniej niż 250 ml/os.).

3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem o terminie spotkania i rodzaju zamawianej usługi.

4. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

1) przygotowania posiłków z surowców świeżych i wysokiej jakości, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, dowozu i podawania posiłków do miejsca i sali,

w której będzie odbywało się spotkanie,

2) świadczenie usług, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

3) estetycznego podawania posiłków,

4) dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 1h przed rozpoczęciem spotkania (godzina ustalona z Zamawiającym)

5. Realizacja zamówienia przewidziana jest od października/listopada 2026 r. do 31 grudnia 2026r. z zastrzeżeniem, że termin realizacji może ulec zmianie.

Dla wszystkich części zamówienia:

1. Posiłki powinny być dostosowane do wymagań zgodnych z zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne

do prowadzenia zbiorowego żywienia.

2. Wykonawca przygotowuje posiłki na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych)

z dostawą na miejsce zamówienia w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP (dla Części I, II i IV zamówienia) a w przypadku „WYNOSÓW” (dla Części I i III zamówienia) – posiłki muszą być porcjowane i dostarczane w pojemnikach cateringowych do zgrzewu.

3. Wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych.

4. Wykonawca: nie będzie używał gotowych potraw, w tym potraw garmażeryjnych, potraw mrożonych (np. pulpetów, gołąbków, krokietów itp.), dozwolone są mrożone owoce i warzywa.

5. Wykluczone jest stosowanie puree ziemniaczanego, jajek w proszku, galarety wieprzowej, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów seropodobnych, nie dopuszcza się niskiej jakości mięsa, mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), wędlin niskiej jakości, mortadeli, mielonki oraz konserw mięsnych.

6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

7. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności.

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

9. Wykonawca winien w cenie oferty ująć wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym także koszt opakowań jednorazowych na posiłek wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku i pieczywo. Opakowania jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

10. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji ustalonego z Zamawiającym jadłospisu.

11. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług w sposób profesjonalny i z najwyższą starannością.

12. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki dostarczanej do Zamawiającego żywności 72h w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach w temp. od 0° do 4°C, w pojemnikach sterylnych oznakowanych datą, godziną pobrania, menu oraz podpisem osoby pobierającej.

13. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji resztek posiłków (tzw. Zlewków/odpadów gastronomicznych) oraz opakowań, w których posiłki zostały dostarczone zgodnie z przepisami sanitarnymi.

14. Resztki posiłków Wykonawca winien odebrać bezpośrednio po wydaniu posiłków lub w dniu następnym.

15. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego, nie późniejszego niż w terminie 3 dni roboczych, poinformowania Zamawiającego o każdej zmianie tytułu prawnego do lokalu, w którym przygotowywane są posiłki (np. sprzedaż lokalu, zmiana umowy najmu/dzierżawy). Wykonawca jest zobowiązany jednocześnie do złożenia oświadczenia, że zmiana ta nie wpływa na ciągłość realizacji zamówienia oraz na spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych (HACCP/Sanepid).

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

4.5.5.) Wartość części: 6700 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/część postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 80109 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 80109 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 80109 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 (dla części 1)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Gastro Serwis Sp z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9471842631

7.3.3) Ulica: Ks. B. W. Tymienieckiego 22/24

7.3.4) Miejscowość: Łódź

7.3.5) Kod pocztowy: 90-349

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 80109 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 do 2026-12-31

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

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: 60135,78 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 60135,78 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 60135,78 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 (dla części 2)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Gastro Serwis Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9471842631

7.3.3) Ulica: Ks. Bp. W. Tymienieckiego 22/24

7.3.4) Miejscowość: Łódź

7.3.5) Kod pocztowy: 90-349

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 60135,78 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 do 2026-12-31

Część 3

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 3)

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 3)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

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: 46202,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 46202,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 46202,40 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 (dla części 3)

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Gastro Serwis Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9471842631

7.3.3) Ulica: Ks. Bp. W. Tymienieckiego 22/24

7.3.4) Miejscowość: Łódź

7.3.5) Kod pocztowy: 90-349

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 3)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-18

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 46202,40 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-07-01 do 2026-12-31

Część 4

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 4)

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 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Część IV postępowania została unieważniona, ponieważ wpłynęła jedna oferta, której cena przewyższa kwotę jaką Zamawiający przeznaczył na zrealizowanie zamówienia.

SEKCJA VI OFERTY (dla części 4)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 8640 PLN