

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług cateringowych dla seniorów Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Kolbuszowej

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690007200

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Obrońców Pokoju 21a

1.5.2.) Miejscowość: Kolbuszowa

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-100

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.7.) Numer telefonu: 17 2271133

1.5.8.) Numer faksu: 17 2271487

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zp@mgops.kolbuszowa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://jo.bip.kolbuszowa.pl/96-miejsko-gminny-osrodek-pomocy-spoecznej/4069-informacja-o-jednostce.html>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bf928de0-45cc-4ec1-b5c5-05235500bca2>

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 Hucie Przedborskiej

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bf928de0-45cc-4ec1-b5c5-05235500bca2

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00320674

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-02

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00067398/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Świadczenie usług cateringowych na potrzeby seniorów Dziennego Domu "Senior+" w Hucie Przedborskiej w II półroczu 2026 r.

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 00259669

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: ZP.261.1.3.2026

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 56257,54 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 24660,50 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla seniorów Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej w okresie od 01.07.2026 r. do 31.12.2026 r.

Pod pojęciem usługa cateringowa rozumie się: przygotowanie, gotowanie oraz dostarczenie jednodaniowego gorącego posiłku, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia do Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej 26.

Specyfika głównych wymagań:

- 1) przygotowanie i dostarczenie jednodaniowego gorącego posiłku dla seniorów Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej 26 w okresie wskazanym terminem wykonania zamówienia w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku;
- 2) waga jednej porcji – nie mniej niż 500 g;
- 3) jadłospis powinien być urozmaicony, z uwzględnieniem sezonowości produktów;
- 4) posiłki nie mogą się powtarzać przez okres 10 kolejnych dni roboczych;
- 5) w tygodniu musi być: 3 razy danie mięsne, 1 raz zupa z wkładką mięsną i z pieczywem, 1 raz inne danie;
- 6) nie dopuszcza się przygotowywania posiłków na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki) oraz na bazie fast food i potraw w proszku; wyklucza się stosowanie produktów (np. konserw i wędlin) z glutaminianem sodu i fosforanami, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania posiłków produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego;
- 7) posiłki powinny być lekkostrawne, urozmaicone i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z minimalną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 8) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie, wyklucza się mięsa twarde, włókniste, z widocznymi przerostami oraz produkty mięsopodobne;
- 9) zupa z wkładką mięsną powinna być gęsta, wieloskładnikowa (typu kuchnia jednogarnkowa), z dużą zawartością warzyw oraz dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kasza, makaron), wkładka mięsna w zupie powinna być z czystego, rozdrobnionego mięsa (np. kawałki chudej łopatki, gotowana pierś drobiowa);
- 10) warzywa gotowane powinny być przygotowane na miękko, warzywa na surówki powinny być przygotowane wyłącznie w formie drobno startej/pokrojonej;
- 11) wszystkie składniki posiłku powinny być przygotowane w technologii zapewniającej miękkość i łatwość spożycia przez osoby mające trudności z gryzieniem i połykaniem;
- 12) posiłki dowożone będą w termosach gastronomicznych Wykonawcy, posiłki powinny, przez co najmniej pół godziny od ich dostarczenia, zachować odpowiednią temperaturę aby były ciepłe w momencie ich wydawania; termosy będą odbierane następnego dnia;
- 13) sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanu, odkształcaniu, wylewaniu się i niszczeniu się produktów;
- 14) proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 15) tygodniowy plan posiłków na następny tydzień podlega zatwierdzeniu przez pracownika wskazanego przez Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej. Zatwierdzenie planu powinno się odbyć nie później niż do czwartku tygodnia poprzedzającego.
- 16) dziennie należy dostarczyć maksymalnie 25 gorących posiłków; w trakcie trwania umowy maksymalna liczba dowiezionych posiłków to 2 322 szt.;
- 17) Zamawiający codziennie do godziny 10:00 danego dnia będzie zgłaszał ilość posiłków, jaką należy dostarczyć w danym dniu.
- 18) gorące posiłki dostarczane będą sukcesywnie do Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej 26 w godzinach od 12:00 do 13:00 w dni robocze, od poniedziałku do piątku;
- 19) w sytuacjach nadzwyczajnych np. w czasie epidemii lub w razie potrzeb, może nastąpić zmiana godziny dowozu

gorącego posiłku;

20) W przypadku wyjazdu seniorów na wycieczkę, nie więcej niż 3 razy w trakcie trwania Umowy, uniemożliwiając skorzystanie z dowożonego gorącego posiłku, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowożonych gorących posiłków w danym dniu, o czym poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem realizacji zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenie finansowe;

21) W przypadku braku chętnych seniorów do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych w Dziennym Domu Pobytu Seniora w Kolbuszowej, nie więcej niż 3 razy w trakcie trwania Umowy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowożonych gorących posiłków w danym dniu, o czym poinformuje Wykonawcę na 1 dzień przed terminem realizacji zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenie finansowe.

Dodatkowe wymagania:

1) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 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 dorosłych.

2) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

3) 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.

4) Wykonawca przy podpisaniu Umowy dostarczy aktualny spis potraw oraz ich skład wraz z alergenami. W przypadku zmian w wskazanym spisie, Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego o zaistniałej sytuacji oraz dostarczyć aktualny spis potraw wraz z alergenami.

5) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.

6) Potwierdzenie ilości dostarczonych posiłków będzie odbywać się na podstawie Protokołu z dostarczonych posiłków, potwierdzonych przez pracownika dostarczającego posiłek i pracownika Dziennego Domu „Senior+” w Hucie Przedborskiej.

7) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za wykonie przedmiotu zamówienia, tj. za dostarczone posiłki w danym miesiącu.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

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

6.1.3.) 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: 24706,08 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 24706,08 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 24706,08 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: 8141683608

7.3.3) Ulica: Jana Pawła II

7.3.4) Miejscowość: Kolbuszowa

7.3.5) Kod pocztowy: 36-100

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-06-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 24706,08 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-07-01 do 2026-12-31

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