

Ogłoszenie o wyniku postępowania Usługi

Wyżywienie uczestników Klubu Seniora w Strzyżowie w ramach projektu „Rozwój Usług Społecznych w Gminie Strzyżów”.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Centrum Usług Społecznych w Strzyżowie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690008487

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Słowackiego

1.5.2.) Miejscowość: Strzyżów

1.5.3.) Kod pocztowy: 38-100

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: cusstrzyzow@onet.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://mgops.itl.pl/>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3a5e1640-d8cb-46f6-b2d2-0655e79918bd>

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: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Wyżywienie uczestników Klubu Seniora w Strzyżowie w ramach projektu „Rozwój Usług Społecznych w Gminie Strzyżów”.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3a5e1640-d8cb-46f6-b2d2-0655e79918bd

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00330149

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-08

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00044291/04/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Wyżywienie uczestników do Klubu Seniora w Strzyżowie w ramach projektu „Rozwój Usług Społecznych w Gminie Strzyżów”

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 Strzyżów dofinansowanego z Programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027, Działanie FEPK 07.18 Usługi społeczne i zdrowotne świadczone w społeczności lokalnej.

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

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

2.14.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00288774

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: PS.261.4.2026.KZ

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 76050,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników Klubu Seniora w Strzyżowie w okresie od 01 lipca 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. codziennie, w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych.
- 2) Zamówienie obejmuje przygotowywanie i dostarczanie zestawów posiłków wraz z napojami dla uczestników Klubu Seniora w okresie od 1 lipca 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. dla 15 uczestników przez około 130 dni żywieniowe. W skład 1 zestawu wchodzi: obiad dwudaniowy oraz napój.
- 3) Planowana ilość posiłków ma charakter szacunkowy i może ulec zmianie.
W przypadku zmiany ilości posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia zgłaszanych na bieżąco potrzeb w tym zakresie, zarówno mających wpływ na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń.
- 4) Zamawiający wypłaci wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
- 5) Posiłki należy dostarczać pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miasta Strzyżowa.
- 6) Dostarczanie posiłków i napoi odbywać się będzie codziennie w zbiorczych: termosach, pojemnikach hermetycznych, w pudełkach do przewożenia żywności własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 7) Posiłki będą dostarczane do godziny 11:30.
- 8) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 9) Wykonawca zobowiązany będzie także do:
 - a) prowadzenia ewidencji ilościowo- wartościowej wydanych posiłków,
 - b) odbioru i utylizacji resztek po spożytych posiłkach oraz dostarczanie na nie pojemników,
 - c) przechowywania próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków wraz z napojem z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.
- 10) Posiłki będą wydawane uczestnikom przez pracowników Klubu Seniora w Strzyżowie.
- 11) Zamawiający zapewni naczynia i sztućce wielorazowego użytku, które będzie mył i wyparzał we własnym zakresie.
- 12) Wykonawca w trakcie trwania umowy winien przedkładać w każdy piątek do godz. 8.00 (a jeżeli piątek jest dniem wolnym od pracy, w pierwszy poprzedzający dzień roboczy) całotygodniowy jadłospis (w formie wydrukowanej bezpośrednio do placówki lub elektronicznie na adres mailowy Klubu Seniora w Strzyżowie).
- 13) Wykonawca przy realizacji usługi musi uwzględnić posiłki dla uczestników Klubu Seniora pozostających na dietach pokarmowych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb uczestników Klubu Seniora z alergiami pokarmowymi). Dostarczanie posiłków spełniających indywidualne potrzeby uczestników Klubu Seniora odbywać się będzie w podpisanych pojemnikach, oznaczonych rodzajem diety.
- 14) Proces przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego oraz ze standardami HACCP. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie, który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne w tym zakresie przez osoby, posiadające aktualne zaświadczenia lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 15) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zgodnych z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, znowelizowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH PIB.
- 16) Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:
 - a) Wykonawca jest bezwzględnie zobowiązany do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najlepszej jakości, z gwarancją świeżości artykułów i produktów, składników naturalnych, pełnowartościowych.
 - b) Nie dopuszcza się stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, półproduktów, gotowych dań w torebkach oraz ulepszaczy smaków, substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie

aromatyzowanych.

c) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Oferowany przez Wykonawcę jadłospis powinien być urozmaicony i zróżnicowany, wykorzystujący produkty sezonowe i świąteczne.

d) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane (w tym gotowane na parze), pieczone i duszone. Okazjonalnie potrawy smażone (max. 2 razy w tygodniu)

e) Do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.

f) Bezwzględnie należy przestrzegać zaleceń dla osób w starszym wieku dotyczących stosowania cukru, tłuszczu i soli w potrawach.

g) Przykładowy katalog posiłków obejmuje m.in.:

1. Obiad (zupa):

- zupa powinna być przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym, gramatura min 350 ml np. rosół z makaronem, pomidorowa, ogórkowa, brokułowa, pieczarkowa, barszcz czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, koperkowa itp.

2. Obiad (II danie):

- drugie danie powinno być posiłkiem mięsnym lub rybny (100 g mięsa lub ryby), urozmaiconym dodatkiem skrobiowym (200 g) i surówkami lub gotowanymi jarzynami (100 g) lub daniem mącznym/makaronem (250 g)

- przykładowe grupy produktów i asortymentu:

dania mięsne i rybne: zraz wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet wieprzowy, gulasz, paluszki rybne, kotlet mielony, sznycel rybny itp.

dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, fasola, kasza, placki ziemniaczane,

makaron surówki: z marchewki, z jabłka, z kiszanej kapusty, mizeria,

buraczki, warzywa gotowane

dania mączne / makarony: makaron z jabłkami, makaron z serem, naleśniki

z serem, kopytka, pyzy, pierogi ruskie, spaghetti bolognese, risotto itp.,

3. Napój min. 250ml, np.: kompot, sok np. jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki.

Wskazane gramatury oraz objętości dotyczą minimalnej porcji na jednego uczestnika.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 72150,00 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów niezbędnych do przygotowania śniadań i podwieczorków w Klubie Seniora w Strzyżowie

w okresie od 1 lipca 2026 r. do 31 grudnia 2026 r, w dni powszednie, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i przewidzianych w organizacji pracy Klubu Seniora.

2) Zamówienie obejmuje dostarczanie produkty niezbędne do przygotowania śniadań i podwieczorków dla uczestników w okresie od 1 lipca 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. dla 15 uczestników przez około 130 dni żywieniowych.

3) Planowana ilość produktów ma charakter szacunkowy i może ulec zmianie.

W przypadku zmiany ilości produktów, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia zgłaszanych na bieżąco potrzeb w tym zakresie, zarówno mających wpływ na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń.

4) Posiłki należy dostarczać pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie miasta Strzyżowa.

5) Dostarczanie posiłków i napoi odbywać się będzie co dwa dni: w poniedziałki, środy oraz piątki. Transport produktów powinien odbywać się w sposób zapewniający właściwą ochronę i jakość przewożonych produktów.

6) Produkty będą dostarczane do godziny 8.00.

7) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

8) Produkty będą wydawane uczestnikom przez pracowników Klubu Seniora w Strzyżowie.

9) Wykonawca przy realizacji usługi musi uwzględnić posiłki dla uczestników Klubu Seniora pozostających na dietach pokarmowych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb uczestników Klubu Seniora z alergiami pokarmowymi).

10) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zgodnych z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, znowelizowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH PIB.

11) Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

a) Wykonawca jest bezwzględnie zobowiązany do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najlepszej jakości,

z gwarancją świeżości artykułów i produktów, składników naturalnych, pełnowartościowych.

b) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów żywieniowych. Oferowany przez Wykonawcę produkty niezbędne do przygotowania posiłków powinny być urozmaicone i zróżnicowane, wykorzystujący produkty sezonowe i świąteczne.

c) Bezwzględnie należy przestrzegać zaleceń dla osób w starszym wieku dotyczących stosowania cukru, tłuszczu i soli w potrawach.

d) Przykładowy katalog posiłków obejmuje m.in.:

1. śniadanie:

- produkty pozwalające na stworzenie kanapek na bazie różnorodnego pieczywa
- napoje: kawa, kawa zbożowa, herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata czarna

2. podwieczerek:

- świeże owoce, warzywa, owoce suszone, musy owocowe lub warzywne, ciasta własnej roboty, ciastka pełnoziarniste, bakalie.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15800000-6 - Różne produkty spożywcze

4.5.5.) Wartość części: 38025,00 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/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 76050,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 76050,0 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 76050,00 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Strzyżowskie Stowarzyszenie Forum Smaku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8191684975

7.3.4) Miejscowość: Strzyżów

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

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: 2026-06-30

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 76050,00 PLN

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

Część 2

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: 38025,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 38025,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 38025,00 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: Strzyżowskie Stowarzyszenie Forum Smaku

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8191684975

7.3.4) Miejscowość: Strzyżów

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

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: 2026-06-30

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 38025,00 PLN

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