

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi**

**2026 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego: OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GLIWICACH**

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 003451973**

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica: Górnych Wałów 9**

**1.5.2.) Miejscowość: Gliwice**

**1.5.3.) Kod pocztowy: 44-100**

**1.5.4.) Województwo: śląskie**

**1.5.5.) Kraj: Polska**

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL229 - Gliwicki**

**1.5.7.) Numer telefonu: 32/32 335 96 00**

**1.5.8.) Numer faksu: 32 230 80 27**

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ops@ops.gliwice.eu**

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://opsgliwice.pl/>**

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-25bcb4f6-98cd-4f9a-bc45-df3c904732ce>

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

**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: Tak**

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

2026 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

**2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-25bcb4f6-98cd-4f9a-bc45-df3c904732ce**

**2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00338314**

**2.6.) Wersja ogłoszenia: 01**

**2.7.) Data ogłoszenia: 2026-07-13**

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00022611/07/P**

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.3 2026 - Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pomocy Społecznej ul. Kozielska 71 i DD "Senior +" ul. Partyzantów 30 w Gliwicach

**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 00239090

### 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:** OPS-ZP.12.2026

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

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

#### Część 1

##### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

1.1. PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa – pszenne, razowe, żytnie - proporcje do uzgodnienia, (3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna + płatki ,ryż, makaron, kasza, zacierka, 250 ml

1.2. DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka, wędliny kanapkowe 50 g
- salceson, pasztet 80 g
- pasty (rybna, jajeczna ,mięsna, serowa itp.) 100 g
- jajecznica, sałatka, galaretka 100 g
- serek topiony, ser biały 80 g
- ser żółty 50 g
- jajko 2 szt.
- dżem 80 g
- parówki, serdelki ,kielbaski na ciepło 3 szt.

1.3. MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

1.4. HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, sałatka, jajecznica, itp.

1x 2 tygodnie śniadanie w formie gdzie pieczywo stanowi dodatek.

Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Codziennie świeże pieczywo.

Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

2.1. ZUPA: 400 ml

2.2. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 150 g
  - mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g ( waga bez panierki )
  - ryba – filet bez ości 120 g ( waga bez panierki )
- ( z wyłączeniem produktów rybopodobnych i przetworzonych np. paluszki rybne )

- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g
- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle, zapiekanka, kluski, itp. 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki, bogracz, leczy, 300 g (min.60 g mięsa )
- śledź w śmietanie, kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny, ciemny, grzybowy, koperkowy, pomidorowy. 40 ml

### 2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

### 2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę/250 ml

### 2.5. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsnym/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny ( w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych) )

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

### 3.Podwieczorek:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g
- kisiel, budyń, galaretka ,sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy ,sok min. 200 ml
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego.

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W CAŁOŚCI ZNAJDUJE SIĘ W ZAŁĄCZNIKU NR 7 DO SWZ

**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

**4.5.5.) Wartość części:** 117936,00 PLN

## Część 2

### 4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Zestaw śniadaniowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników śniadaniowych (jednej porcji):

#### 1.1.PIECZYWO: 150 g

- 1,5 kanapki z pieczywa – pszenne, razowe, żytnie - proporcje do uzgodnienia, (3 kromki chleba z dodatkami przekrojone na pół)
- zupa mleczna + płatki ,ryż, makaron, kasza, zacierka, 250 ml

#### 1.2.DODATKI DO PIECZYWA:

- szynka, wędliny kanapkowe 50 g
- salceson, pasztet 80 g

- pasty (rybna, jajeczna ,mięsna, serowa itp.) 100 g
- jajecznicza, sałatka, galaretki 100 g
- serek topiony, ser biały 80 g
- ser żółty 50 g
- jajko 2 szt.
- dżem 80 g

- parówki, serdelki ,kielbaski na ciepło 3 szt.

1.3.MASŁO 82% tłuszczu: 20 g

1.4.HERBATA owocowa/czarna – 1 saszetka na 1 osobę

Cytryna 10 g na osobę do herbaty czarnej

Cukier 10 g na osobę codziennie

Kawa zbożowa, kakao 200 ml

3 x w tygodniu wędlina (w tym na ciepło), szynka, pasztet, itp.

2 x w tygodniu np. nabiał, jajko, dżem, pasta, sałatka, jajecznicza, itp.

1x 2 tygodnie śniadanie w formie gdzie pieczywo stanowi dodatek.

Do kanapek dodatek min. 15 g na osobę w postaci sałaty, rzodkiewki, ogórka, itp.

Codziennie świeże pieczywo.

Zupa mleczna 2 x tydzień – w te dni pieczywo 100 g lub rogal/bułka maślana

Kawa zbożowa/kakao x 1/tydzień – Herbata x 4/tydzień

Poszczególne zestawy śniadaniowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu.

Zaopatrzenie w: ketchup (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc), musztarda (30 ml/ na 1 osobę/ na miesiąc).

## 2. Zestaw obiadowy:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

2.1.ZUPA: 400 ml

### 2.2. DRUGIE DANIE:

- ziemniaki, ryż ,kasze, makaron 150 g
- mięso - drobiowe, wieprzowe, wołowe 120 g ( waga bez panierki )
- ryba – filet bez ości 120 g ( waga bez panierki )
- ( z wyłączeniem produktów rybopodobnych i przetworzonych np. paluszki rybne )
- udko pieczone z kurczaka z kością 200 g

- pyzy, krokiety, naleśniki ,pierogi ,gołąbki, kopytka , placki ziemniaczane , racuchy, knedle, zapiekanka, kluski, itp. 300 g
- gulasz, 120 g mięsa +100 ml sosu
- bigos, fasolka po bretońsku, łazanki, bogracz, leczko, 300 g (min.60 g mięsa )
- śledź w śmietanie, kaszanka, wątróbka, 120 g
- jajka 2 szt
- sos – jasny, ciemny, grzybowy, koperkowy, pomidorowy. 40 ml

2.3. SURÓWKA, WARZYWA GOTOWANE 100 g

Poza dniami z daniami typu: bigos, fasolka po bretońsku, gołąbki, itp.

2.4. SOK OWOCOWY-KONCENTRAT lub KOMPOT 25 ml/dziennie/na 1 osobę//250 ml

2.5. WODA 250 ml/dziennie/na 1 osobę

Zupy na wywarze mięsny/warzywnym/ew. zagęszczane śmietaną/ zupa krem gęsta

3 x w tygodniu obiad mięsny ( w tym ryba, minimum 1 x 10 dni żywieniowych) )

1 x w tygodniu obiad półmięsny – gołąbki, łazanki z kapustą i mięsem, kluski z mięsem, itp.

1 x w tygodniu obiad bezmięsny (w piątek)

Drugie danie musi składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron) oraz dodatków warzywnych (surówki drobno krojone, warzywa gotowane).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

## 3.Podwieczorek:

Gramatura poszczególnych przykładowych składników obiadowych (jednej porcji):

- jogurt naturalny, kefir, serek homogenizowany min. 125g
- owoc surowy min. 200g

- kisiel, budyń, galaretki, sałatka owocowa min. 200g
- koktajl owocowy, mus owocowy, sok min. 200 ml
- 1 x w miesiącu ciasto na sztuki (200g na 1 osobę) na spotkania okolicznościowe,
- 1 x w miesiącu kawa (15g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu śmietanka do kawy (10g na 1 osobę),
- 1 x w miesiącu cukier (10 g na 1 osobę).

Ciasto, kawa, śmietanka i cukier w tym samym dniu po zgłoszeniu przez zamawiającego.

W ramach wykonywanej umowy Wykonawca zapewni posiłki, mające charakter świąteczny z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i ciast na Boże Narodzenie.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W CAŁOŚCI ZNAJDUJE SIĘ W ZAŁĄCZNIKU NR 7 DO SWZ

**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

**4.5.5.) Wartość części:** 117936,00 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:** 3

**6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych:** 0

**6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych:** 0

**6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP:** 3

**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:** 77778,79 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 186404,05 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 79606,80 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:** PMU MANAGER POL

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6480003259

7.3.3) Ulica: Plac Warszawski 5

7.3.4) Miejscowość: Zabrze

7.3.5) Kod pocztowy: 41-800

7.3.6.) Województwo: śląskie

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: 2026-07-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 79606,80 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2026-08-01 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

#### 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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 79606,80 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 186404,05 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 79606,80 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: PMU MANAGER

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6480003259

**7.3.3) Ulica:** Plac Warszawski 5

**7.3.4) Miejscowość:** Zabrze

**7.3.5) Kod pocztowy:** 41-800

**7.3.6.) Województwo:** śląskie

**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:** 2026-07-09

**8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej:** 79606,80 PLN

**8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:**  
Od 2026-08-01 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**