Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługa przygotowania i dowozu wyżywienia w formie cateringu dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku w 2027 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Pomocy Społecznej w Nisku

1.3.) Oddział zamawiającego: OPS

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 006214618

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Fryderyka Chopina 31

1.5.2.) Miejscowość: Nisko

1.5.3.) Kod pocztowy: 37-400

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL824 - Tarnobrzeski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: opsnisko@ops-nisko.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://www.nisko.naszops.pl/

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

1.7.) 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:

Usługa przygotowania i dowozu wyżywienia w formie cateringu dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku w 2027 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-879d3081-832a-4185-a764-56329ad33867

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00521497

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-04

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00485386/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 USŁUGA PRZYGOTOWANIA I DOWOZU WYŻYWIENIA DZIENNEGO W FORMIE CATERINGU DLA UCZESTNIKÓW DZIENNEGO DOMU POMOCY DLA SENIORÓW W NISKU W 2026 r.

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

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

2.15.) Nazwa projektu lub programu

Projekt: „Razem możemy więcej" -kontynuacja funkcjonowania Dziennego Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-879d3081-832a-4185-a764-56329ad33867

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia https://ezamowienia.gov.pl/ lub poczty elektronicznej opsnisko@ops-nisko.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca" na Platformie e-Zamówienia. Zamawiający dopuszcza przesłanie wezwań do wyjaśnienia treści ofert, wyjaśnień rażąco niskiej ceny, uzupełnień dokumentów podmiotowych, wezwań odnośnie przedłużenia związania ofertą, informacji z otwarcia ofert i o wyborze oferty lub wezwań do poprawy omyłek pisarskich i rachunkowych, zawiadomienia o unieważnieniu postępowania, zawiadomień o odrzuceniu ofert za pomocą opsnisko@ops-nisko.pl lub poprzez http://ezamowienia.gov.pl. Zamawiający dopuszcza, aby odpowiedzi Wykonawcy w związku z wezwaniami lub zawiadomieniami odbywały się za pomocą opsnisko@ops-nisko.pl lub poprzez http://ezamowienia.gov.pl

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: OPS.DDP.ZP.26.1.2.2026.MK

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

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

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dowozu wyżywienia w formie cateringu dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku. Uczestnikami Domu Dziennej Pomocy dla Seniorów w Nisku (zwanego dalej „DDP") korzystającymi z usług przygotowania i dowozu wyżywienia dziennego w formie cateringu będących przedmiotem niniejszej Umowy będzie nie więcej niż 35 osób niesamodzielnych powyżej 60 roku, mieszkających na terenie gminy i miasta Nisko. Uczestnikami są osoby, które ze względu na wiek, stan zdrowia lub niepełnosprawność wymagają częściowej opieki lub wsparcia w związku z niemożnością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego. Dzienna liczba posiłków w Dziennym Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku wyniesie nie więcej niż 35.Łączna przewidywana minimalna ilość posiłków to 4 500 natomiast maksymalna ilość posiłków w okresie objętym niniejszą umową to 8 785 posiłków. Ilość posiłków może ulec zmianie np. w związku z frekwencją uczestników placówki, organizowanymi wydarzeniami itp. Ilość może również ulec zmianie np. w związku z sytuacją, której wcześniej Zamawiający nie był stanie przewidzieć. Z uwagi na specyficzny rodzaj przedmiotu zamówienia nie ma możliwości dokładnego oszacowania liczby

posiłków. Nie osiągnięcie przez Wykonawcę maksymalnej ilości posiłków nie może spowodować jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę we własnym przedsiębiorstwie co najmniej 2 osób posiadających uprawnienia i kwalifikacje, na stanowisku niezbędnym do realizacji przedmiotu zamówienia (tj. czynności związane z przygotowaniem posiłków – kucharzy - kucharki, pomoc kuchenna oraz osoby dostarczające posiłki), jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Posiłki mają być dostarczane pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, w dni robocze, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, do budynku Dziennego Domu Pomocy dla seniorów w Nisku, ul. Fryderyka Chopina 31, 37 – 400 Nisko oraz wniesione posiłków na II piętro budynku (schody/winda) . Usługa powinna być realizowana z przestrzeganiem przez osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia (w imieniu Wykonawcy) polityk i zasad wspólnotowych i horyzontalnych, w tym:
1) zasady równości szans kobiet i mężczyzn
2) zasady niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnością
3) zasady zrównoważonego rozwoju
4) zasada „nie czyń poważnych szkód” (ang.: DNSH - Do Not Significant Harm)
Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w sposób zapewniający pełną zgodność z Kartą Praw Podstawowych Unii Europejskiej (Dz. U. UE C 326 z 26.10.2012, str. 391). Wykonawca zapewni, że na żadnym etapie realizacji zamówienia nie dojdzie do dyskryminacji ze względu na płeć, rasę, pochodzenie etniczne, religię, światopogląd, niepełnosprawność, wiek lub orientację seksualną, zarówno w stosunku do personelu Wykonawcy, jak i ostatecznych odbiorców projektu. W celu uwzględnienia w zamówieniu na usługi przygotowania i dowozu wyżywienia dziennego w formie cateringu dla uczestników Dziennego Domu Pomocy dla Seniorów w Nisku czynników o charakterze środowiskowym Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę:
1) jeżeli do realizacji zamówienia używa się przedmiotów jednorazowego użytku (w tym: pojemników na żywność, talerzy, kubków, sztućców, obrusów, serwetek), muszą być one wykonane z materiałów biodegradowalnych, kompostowalnych lub papierowych (np. z otrąb pszennych, celulozy, trzciny cukrowej, drewna lub papieru). W przypadku worków na śmieci, Zamawiający wymaga stosowania worków pochodzących z recyklingu (regraunlatu) lub nadających się do kompostowania. Zastosowane materiały muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ograniczenia stosowania tworzyw sztucznych (tzw. dyrektywa SUP)
2) środki używane do mycia rąk, zmywania naczyń i czyszczenia w miejscu świadczenia usługi powinny, w miarę możliwości, spełniać wymogi oznakowania ekologicznego UE (EU Ecolabel) lub równoważnego. Zamawiający dopuszcza stosowanie środków czystości, które nie posiadają oficjalnego certyfikatu, pod warunkiem, że Wykonawca wykaże (np. na podstawie karty charakterystyki produktu lub oświadczenia producenta), że są one biodegradowalne, a zawarte w nich środki powierzchniowo czynne ulegają szybkiemu rozkładowi w środowisku naturalnym
3) wybór towarów i produktów, których oddziaływanie na środowisko w trakcie ich cyklu życia jest zminimalizowane w porównaniu do produktów o identycznym przeznaczeniu. Wdrożenie tego wymogu realizowane będzie w szczególności poprzez zaopatrywanie się w artykuły spożywcze w ramach krótkich łańcuchów dostaw (od producentów lokalnych lub regionalnych) oraz wykorzystywanie w pierwszej kolejności produktów sezonowych, co pozwala na ograniczenie śladu węglowego związanego z długodystansowym transportem żywności.
OBIAD DWUDANIOWY SKŁADA SIĘ:
a) zupa: min. 400 ml, na wywarach mięsnych lub warzywnych (m. in. ogórkowa, żurek, barszcz czerwony, pomidorowa, brokułowa, dyniowa, krupnik, kalafiorowa, rosół, ziemniaczana itp.), temperatura nie niższa niż 75 st. C w momencie odbioru
b) II danie: min. 150 g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), min. 200 g gotowanej kaszy/ryżu/klusek/makaronu/ziemniaków, min. 150 g surówka/ jarzyny/warzywa gotowane do każdego drugiego dania, pierogi, kopytka, gołąbki (min. 350 g), naleśniki, racuchy, krokiety z mięsem/kapustą i grzybami (min. 380 g) - temperatura posiłku nie niższa niż 65 st. C w momencie odbioru
c) kompot lub napój owocowy min. 200 ml
Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, tj. konserwantów, zagęszczaczy, sztucznych barwników lub sztucznych aromatów, wyklucza się posiłki typu Fast Food oraz z mięsem MOM, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników (osoby starsze i niepełnosprawne) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych pojemnikach (termosach) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywości. Posiłki muszą być przygotowywane pakowane w warunkach zgodnych z wytycznymi sanepidu oraz obowiązującymi przepisami sanitarnymi.Posiłki nie muszą być poporcjowane. Wykonawca może wydawać je w przystosowanych do tego naczyniach/pojemnikach jednorazowych lub wielorazowych. Naczynia/pojemniki wielorazowe (termosy) będą oddawane Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej dnia następnego, a na Wykonawcy będzie spoczywał ich odbiór. Zamawiający zaznacza równocześnie, że nie ma możliwości wyparzania czy sterylizacji, tak więc pojemniki/naczynia wielorazowe będą oddawane brudne. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek utrzymania w czystości naczyń/pojemników służących do wydawania posiłków, zgodnie z wymogami sanitarnymi (mycie, wyparzanie, sterylizacja). Po stronie Wykonawcy będzie odbieranie resztek pozostałych po obiedzie, bowiem Zamawiający nie ma możliwości technicznych i lokalowych do przechowywania resztek. W przypadku awarii, nieprzewidzianych zdarzeń lub zgłoszenia uzasadnionej reklamacji

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie reakcji do 2 godz. od momentu zgłoszenia.
Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno–sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi, tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno– sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

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

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2027-01-04 do 2027-12-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
aspekty społeczne, w tym integracja zawodowa i społeczna osób, o których mowa w art. 94 ust. 1 ustawy

4.3.5.) Nazwa kryterium: zatrudnienie przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę lub umowę cywilnoprawną lub oddelegowanie bezpośrednio do realizacji przedmiotu zamówienia, tj. do świadczenia usługi cateringowej: w tym np. przygotowania lub podawania posiłków w czasie trwania umowy

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Tak

4.3.11.) Określenie aspektów społecznych, środowiskowych lub innowacyjnych, etykiet lub rachunku kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryteriów oceny ofert:

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

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.
W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 112 ustawy Pzp, dotyczące: Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat – licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, że wykonał należycie co najmniej 1 usługę cateringową, polegającą co najmniej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 zł brutto. Wykonawca wykaże, że dysponuje pracownikami posiadającymi uprawnienia i kwalifikacje, tj. co najmniej 2 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę na stanowisku niezbędnym do realizacji przedmiotu zamówienia (tj. czynności związane z przygotowaniem posiłków – kucharzy - kucharki, pomoc kuchenna oraz osoby dostarczające posiłki). Osoby wymienione powyżej powinny posiadać kwalifikacje do wykonywania zawodu, aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-pidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i kontaktem z ludnością. Zatrudnienie powinno trwać przez okres niezbędny do

wykonania wskazanych czynności. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu Wykonawca niezwłocznie zatrudni na to miejsce inną osobę posiadającą uprawnienia i kwalifikacje równoważne z wymaganymi w niniejszym postępowaniu.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:
Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej Oferty na niżej wymienionych warunkach:
1) w stosunku do wartości umowy:
a) w razie zmiany urzędowej stawki podatku VAT – w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej stawki
b) w przypadku ograniczenia dostępności produktów, które mogą wpłynąć na wzrost uprzednio zaoferowanej ceny
2) w przypadku zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności niezależnych od stron Umowy stanowiących obiektywną przeszkodę w wykonaniu przedmiotu umowy w terminie - o okres trwania przeszkody
3) w przypadku zmiany zakresu przedmiotu zamówienia – w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności
4) ograniczenia czy wstrzymania zakresu świadczenia usług przygotowania i dowozu wyżywienia w formie cateringu lub w przypadku ograniczenia liczby odbiorców posiłków lub w związku z sytuacją spowodowane przyczynami siły wyższej
5) zmiany czy wstrzymania zakresu świadczenia usług, zmiany terminu wykonywania usług lub terminu realizacji umowy w przypadku znacznego ograniczenia liczby uczestników lub wstrzymania i/lub ograniczenia usług spowodowane przyczynami siły wyższej
6) zmiana osób wskazanych w ofercie Wykonawcy lub w umowie
7) wszelkich zmian umowy, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, mających charakter zmian nieistotnych

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty społeczne

obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty srodowiskowe

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2026-11-16 11:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://ezamowienia.gov.pl/

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2026-11-16 11:15

8.4.) Termin związania ofertą: do 2026-12-15