

Ośrodek Pomocy Społecznej
w Niemczy
ul. Ogrodowa 1
58-230 Niemcza

Niemcza 17.12.2025

**Zapytanie o cenę
na wykonanie usługi cateringowej dożywiania dzieci, młodzieży oraz
dorosłych**

Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Niemczy zaprasza do złożenia oferty na :

Dożywianie dzieci, młodzieży i dorosłych na terenie Gminy Niemcza w postaci gorącego posiłku w roku 2026 – , którzy własnym staraniem nie mogą sobie posiłku zapewnić, w stosunku , do których zostały podjęte decyzje o finansowaniu ich dożywiania przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Niemczy lub w stosunku do osób niesamodzielnych dowozu posiłku do miejsca zamieszkania tej osoby.

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Ośrodek Pomocy Społecznej w Niemczy
ul. Ogrodowa 1
58-230 Niemcza
tel. 74/8376 441
NIP 882-104-63-32

2.Tryb udzielenia zamówienia Niniejsze postępowanie jest prowadzone bez zastosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj.Dz.U. z 2021r.poz.1129 ze zm) na podstawie art. 2 ust1 pkt.1 , art. 359 pkt.2

2.1 Wykonawca przystępując do postępowania jest obowiązany do wyrażenia zgody na przetwarzanie informacji zawierających dane osobowe. Na tę okoliczność Wykonawca złoży stosowne oświadczenie (klauzule Informacyjna RodoPzp). Przetwarzanie danych osobowych przez Zamawiającego jest niezbędne dla celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez zamawiającego i wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.

2.2 Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r, w sprawie ochrony osób fizycznych , w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne Rozporządzenie o ochronie danych Dz.Urz.UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) dalej „Rodo”informuję, że

1) Administratorem Pani/pana danych osobowych jest zamawiający: Ośrodek Pomocy Społecznej w Niemczy w skrócie „OPS”, ul. Ogrodowa1, 58-230 Niemcza, inspektorem danych osobowych w OPS jest Jacek Krzyżaniak, kontakt : iod@synergiaconsulting.pl tel. 500-610-605

2)Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust.1 lit c.RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem ,

3)Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą i przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia,

4) w odniesieniu do Pani /Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany , stosownie do art. 22 Rodo;

5) posiada Pani/Pan :

-na podstawie art. 15 Rodo prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących

-na podstawie art. 16 Rodo prawo sprostowania Pani/pana danych osobowych;

-na podstawie art. 18 Rodo prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków , o których mowa w art. 18 ust.2*

RODO;

-prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony danych osobowych , gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/pana dotyczących narusza przepisy RODO;

6) nie przysługuje Pani/Panu :

-w związku z art. 17 ust.3 lit.b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych ;

-prawo doprzenoszenia danych osobowych , o których mowa w art. 20RODO;

-na podstawie art.21 RODO prawo sprzeciwu , wobec przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust.1 lit.c RODO

* Wyjaśnienie : prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej , lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

3. Opis przedmiotu zamówienia :

1) Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci , młodzieży oraz dorosłych na terenie gminy Niemcza , w postaci usług cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu ok 50 , gorących posiłków (dwudaniowych obiadów plus kompot lub

napój) dziennie dla dzieci, młodzieży i dorosłych na terenie Gminy Niemcza, z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 20%. Zamawiający będzie dokonywała zapłaty za faktyczną ilość osób korzystających z posiłków.

2) Żywnienie dzieci i młodzieży odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, zaś dorosłych od poniedziałku do niedzieli w okresie 01.01.2026 do 31.12.2026 w godz 12-14.30.

3) Wszelkie zmiany w ilości posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godz. 9.30 danego dnia. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

4) Dzienna liczba posiłków wynosi łącznie ok 50 w tym ok.12 posiłków dla dorosłych

5) Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.u.z z 2016r poz 1154ze zm)

6). Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (m.in świeżych, sezonowych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

7) Wykonawca winien zapewnić, aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc- nie może powtarzać 20% zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno, co do wartości, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

8) Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno- higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.

9) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia.

10) Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2017r poz. 149 z późn zm).

11) Dopuszcza się , aby za dni świąteczne , wolne od pracy wydawać dodatkową porcję posiłku lub suchy prowiant w dniu poprzedzającym ten dzień. Dodatkowa porcja lub prowiant muszą mieć wartość odżywczą obiadu , zgodnie z zapisami pkt.3.5.

12) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji , jakości i gramatury oraz warunków ich dostarczenia tj:

a) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę;

b) gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodn z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków;

c) dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące , poza posiłkami, które co do zasady spożywane na zimno.

13) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.

14) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie ok 50 gorących posiłków z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 20% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.

15) Rozliczone finansowe Wykonawcy usługi z zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

16) Wykonawca usługi , na podstawie kalkulacji własnej , może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem(uczniom, pracownikom szkół, nauczycielom itp.)

17) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem(samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej jaką podał w ofercie.

18) Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania , dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie , na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.

19) w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, młodzieży i dorosłych , Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia przez Wykonawcę do godz. 9.30 danego dnia.

20) Wykonawca musi zapewnić miejsce(bazę lokalową) do wydawania lub spożywania posiłków.

21) Obowiązuje kategoryczny zakaz wymiany posiłku na alkohol, piwo lub wyroby tytoniowe.

22) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego.

23) Wartość faktury stanowić będzie ilość posiłków x cena jednostkowa posiłku zawarta w ofercie (cena brutto tj. z podatkiem Vat) z podziałem na posiłki spożywane na miejscu w lokalu Wykonawcy i dowożone .

24) Cena jednostkowa w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

25) Zamawiający ureguluje należność każdej faktury w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury.

4. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków :

1) Zamówione posiłki winny być podane lub dowiezione i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego , zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego)

3) Posiłki uprzednio proporcjonalne mają być dostarczane do domu w godzinach wymienionych w pkt. 3.2

4) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków , która winna wynosić odpowiednio :

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki , itp) 4C
- dla zup podawanych na gorąco minimum 75 C
- dla gorących dań głównych minimum 63C

5) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia , winien zapewnić – na każdym etapie (tj . przygotowanie , dostarczenie, wydawanie) odpowiednia obsługę , zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

6) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o poż. oraz higieniczno-sanitarnych . Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków , ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno- sanitarnych i porządkowych) .

7) Dowóz posiłków do świadczeniobiorców transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно- Epidemiologiczną w jednorazowych pojemnikach , przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

8) Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.

9) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązanych zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł , na swój koszt.

5. Termin realizacji zamówienia :

Wymagany termin wykonania zamówienia od dnia 1 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r.(w dni nauki szkolnej dla dzieci i młodzieży – z wyłączeniem ferii, wakacji dni wolnych od nauki, dla dorosłych przez cały okres zamówienia)

6. Wymagania stawiane Wykonawcom

1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy :

a) spełniają warunki , o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy prawo zamówień publicznych, w tym w szczególności spełniają warunek :

- posiadania wiedzy i doświadczenia : warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy , a w tym okresie , co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 30 osób , polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia , poświadczane dokumentami , że usługi zostały wykonane należycie;

- posiadania uprawnień : warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada :

1. aktualne zezwolenie / decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno- sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych , zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017r poz 149 z późn zm) ;

2. aktualne zezwolenie / decyzje właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno – sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności ,

3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym : Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia , stanowiący załącznik nr2 do zapytania ofertowego.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 i 5 ustawy Prawo zamówień publicznych -Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia stanowiący załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły “ spełnia -nie spełnia” , w oparciu o informację zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie

7. Wykaz oświadczeń i dokumentów , jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu :

W celu potwierdzenia spełniania warunków , o których mowa w art. 22 ust 1-1b ustawy Prawo zamówień publicznych . Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia :

1) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu , o których mowa w art. 22 ust.1 – 1b ustawy Pzp- załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego ,

2) wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie dwóch lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy , z podaniem wartości przedmiotu , dat wykonania i odbiorców , wykonanie co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 30 osób , polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia poświadczane dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie – załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

3) przedłożenie zezwoleń / decyzji

* aktualne zezwolenie / decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno- sanitarno- zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2017r poz 149 z późn zm)

*aktualne zezwolenie / decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności

4) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym : Zamawiający uzna za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Na potwierdzenie spełnienia warunków , o których mowa w art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawcy winni przedstawić oświadczenie o braku podstawy do wykluczenia na podstawie art. 24 ust.1 I 5 ustawy , wypełnione I podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego .

8. Kryteria oceny ofert : kryterium oceny stanowi najniższa cena(100% znaczenia)t.j. posiłku z dowozem

9. Miejsce i termin złożenia ofert

1) Oferty należy składać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Niemczy , ul. Ogrodowa 1, 58-230 Niemcza , do dnia 22 grudnia 2025 r. do godz 11:00 (decyduje wpływ do Ośrodka)

2) Oferty należy składać na Formularzu Ofertowym – załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego , w formie pisemnej , w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem “ Dożywianie dzieci , młodzieży i dorosłych na terenie Gminy Niemcza “

3) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związany ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

4) Do oferty – Formularza oferty należy dołączyć :

- załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego – oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu art. 22 ust 1-1b ustawy Pzp

-załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust 1 i 5

- załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego – wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wraz z poświadczeniami , że zostały wykonane należycie

- przedłożenie zezwoleń/ decyzji

* aktualne zezwolenie / decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno -zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych , zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017r poz 149 z późn zm)

* aktualne zezwolenie / decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji sanitarnej , stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności

5) Osobą uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami jest Pani Agnieszka Musiała –Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Niemczy w godzinach urzędowania Ośrodka Pomocy Społecznej w Niemczy , tj. poniedziałek- piątek 7:00 do 15:00

tel (74) 8376 441

1. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego :

a) przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytanie ofertowe.

b) zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku , gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez zamawiającego .

2. Wybór najkorzystniejszej oferty:

a) o wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę, którego ofertę wybrano .

b) oferty złożone po wymaganym terminie nie będą brane pod uwagę .

c) zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia złożonej oferty, w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów spełniających wymagania stawiane Wykonawcom.

d) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku , gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada określonym warunkom przez zamawiającego .

3. Informacja o formalnościach , jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy :

Oferent , którego oferta zostanie wybrana , zostanie powiadomiony przez Zamawiającego telefonicznie.

4. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1) cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem Vat , zgodnie z treścią oferty.+

b) zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia :

- wyprodukowanie dwudaniowych obiadów
- dowóz wyprodukowanych posiłków do osób uprawnionych

5. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu :

a) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych

b) wykonawcy mają prawo złożyć tylko jedną ofertę , która musi obejmować całość zamówienia.

Zatwierdzam


mgr Agnieszka Musiała
Zastępca Dyrektora
Zakładu Usług Komunalnych
ul. Wolności 100, 01-644 Warszawa
tel. 22 62 62 62 62
e-mail: agnieszka.musiala@zsk.waw.pl