

Moszczenica dnia 16.01.2026r.

SA.260.3.2026.KD

Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Moszczenicy
ul. Piotrkowska 13; 97-310 Moszczenica
NIP:7712428560
Tel.: 44 616 95 97
e-mail: gops@moszczenica.pl

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Zamawiający zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej kwoty 170 000,00 zł netto na:

**Przygotowanie i dostawę gorących posiłków -w roku 2026
dla Uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Moszczenicy z siedzibą w Kosowie.**

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowywanie i dostarczanie ciepłych posiłków dla dorosłych w formie dwudaniowego ciepłego obiadu, który ma obejmować: zupełne danie główne (danie mięsne - 4 razy w tygodniu, danie rybne lub nie mięsne - 1 raz w tygodniu), dodatki do dań na gorąco (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie, itp.), dodatek warzywny (przygotowany w sposób dostosowany do potrzeb i możliwości osób w wieku starszym), napój (zamiennie: woda, kompot, woda z syropem, sok bądź nektar owocowy), w sezonie wiosenno-letnim sezonowy owoc.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przygotowane posiłki codziennie pięć razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, dla uprawnionych osób w wieku 60 lat i więcej, Uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Moszczenicy z siedzibą w Kosowie.
3. Wykonawca winien komponować jadłospisy, w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 60 roku życia, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - a) danie mięsne:
 - zupa (wkładka mięsna na osobę + świeże pieczywo (min. 2 kromki) na osobę, napój/kompot,
 - mięso, dodatek (ziemniaki, kasza, ryż, makaron), surówka lub gotowane jarzyny, napój/kompot;
 - b) danie rybne:
 - ryba (filet), ziemniaki lub ryż, surówka lub gotowane jarzyny, napój/ kompot;
 - c) danie bezmięsne:
 - np. pierogi z nadzieniem, naleśniki, krostki, kluski, placki ziemniaczane, zupa napój/kompot.
4. Posiłek powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych – produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Powinien być sporządzony w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
5. W przypadku stosowania przez niektóre osoby diety wegetariańskiej, wegańskiej i w szczególności uzasadnionych przypadkach (po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym) w oparciu o szczególne potrzeby seniora, wynikające przede wszystkim ze stanu jego zdrowia, tj. stwierdzono

konieczność stosowania określonego żywienia, w tym: cukrzycy, alergicy, osoby z nietolerancją laktozy lub glutenu itp., Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla nich odpowiednie dania dostosowane do diety – liczba osób (jeżeli będą takie osoby) zostanie podana Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo, z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć Zamawiającemu jadłospis na kolejne dwa tygodnie, celem akceptacji.
7. Dostarczane posiłki muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w polskich normach, posiadać ważne terminy przydatności do spożycia oraz powinny być urozmaicone i w ciągu 5 dni nie powinny się powtarzać.
8. obiady nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). Nie dopuszcza się podawania dań barowych typu parówki, hamburgery, zapiekanki, frytki itp.
9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, z wykorzystaniem warzyw i owoców sezonowych. Zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów, obiadów lub elementów obiadów z dnia poprzedniego.
10. Zamawiający zastrzega, że ilość zamawianych posiłków może zmieniać się każdego dnia i zobowiązuje się informować Wykonawcę codziennie do godz. 9.00 o ilościach dostarczanych posiłków w danym dniu.
11. Zamawiający zastrzega, że będzie ponosił koszty usługi za faktyczną liczbę osób obecnych w danym dniu w DDS+, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
12. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę w dni, w których prowadzone są zajęcia w godzinach uzgodnionych z pracownikami DDS+.
13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w naczyniach jednorazowego użytku dla każdego uprawnionego oddzielnie, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków (zupa powyżej 85° C, drugie danie powyżej 65° C, zimne produkty i napoje (kompot) od 0 do 4°C), a także zapewni sztućce jednorazowego użytku dla każdego uprawnionego.
14. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zużytych naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Posiłek oraz sposób jego przygotowania, transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa.
17. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury potraw.
18. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój własny koszt z innych źródeł.
19. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Kierownikiem i pracownikami DDS+, a także Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.
20. Wspólny Słownik Zamówień:
Kod CPY:
 - 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków,
 - 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków.
21. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciem pokarmowym.
22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.

II. Wymagania, jakie muszą spełniać Wykonawcy zamówienia:

1. Wykonawca usługi musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. Posiadają aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty (należy załączyć do oferty).
3. Wykonawca powinien posiadać dokument Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzający uprawnienia do prowadzenia działalności cateringowej wraz z transportem (decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą uprawnienia do wykonywania działalności cateringowej wraz z transportem, zaopiniowanym w zakresie spełnienia wymogów higieniczno-zdrowotnych).

4. Posiadać wiedzę i doświadczenie w przygotowywaniu i transporcie posiłków, wiedzę z zakresu dietytyki i żywienia.
5. Dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia; w tym środkiem (środkami) transportu do przewozu posiłków do konsumentów.
6. Znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

III. Termin realizacji zamówienia:

Od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 01.02.2026 roku do 31.12.2026 roku.

IV. Realizacja zamówienia/miejsce dostarczania zamówienia:

Dzienny Dom „Senior+” w Moszczenicy
z siedzibą w Kosowie
Kosów, ul. Główna 23
97-310 Moszczenica

V. Kryteria wyboru ofert:

1. Cena jest jedynym kryterium oceny oferty (100%). Zostanie wybrany oferent proponujący najniższą cenę brutto przygotowania i transportu jednego posiłku.
2. Cena przygotowania i transportu jednego posiłku- brutto musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z opisu przedmiotu zamówienia, a także koszty wszystkich usług, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa w tym koszty transportu posiłków. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich cyfrowo i słownie brutto.
3. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej oferty oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

Dodatkowe uwagi:

- Cenę brutto oferty należy wyliczyć zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku VAT.
- Cenę podaną w formularzu ofertowym należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Ceny określone przez Wykonawcę nie podlegają zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.

VI. Warunki płatności:

1. Zapłata za świadczone usługi następować będzie przelewem bankowym w cyklach miesięcznych, po wykonaniu usługi i wystawieniu faktury przez Wykonawcę i dostarczeniu jej do Odbiorcy do 5 dnia następnego miesiąca.
2. Termin płatności w ciągu 14 dni od daty wpływu poprawnie wystawionej faktury do siedziby GOPS w Moszczenicy, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.

VII. Sposób przygotowania i złożenia oferty

1. Ofertę należy sporządzić na Formularzu Ofertowym stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszego Zaproszenia i doręczyć na adres Zamawiającego w terminie wskazanym w zaproszeniu:
 - na adres e-mail: gops@moszczenica.pl
 - bezpośrednio w Sekretariacie Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Moszczenicy ul. Piotrkowska 13, Moszczenica.
2. Komplet dokumentów musi zawierać:
 - a) Ofertę (Załącznik Nr 1),
 - b) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty.

VIII. Termin składania ofert

Ofertę należy złożyć **do dnia 23.01.2026r. do godziny 12:00**

Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.

IX. Dodatkowe warunki

1. Termin związania z ofertą - 30 dni od dnia złożenia oferty.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą/Wykonawcami umowę cywilnoprawną.

X. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

Działając na podstawie art. 13 i art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. 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, s. 1) – dalej RODO – informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Moszczenicy, Moszczenica ul. Piotrkowska 13, 97-310 Moszczenica w osobie Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej zwanej dalej ADO.
2. Z Inspektorem Ochrony Danych może się Pani/Pan skontaktować w sprawach przestrzegania ochrony swoich danych osobowych telefonicznie pod nr 727-705-351 lub e-mailem: iod@moszczenica.eu.
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. e RODO w związku z wykonaniem zadania realizowanego w interesie publicznym wynikającego z art. 43 i 44 ustawy o finansach publicznych, tj. wybór najkorzystniejszej oferty w związku z przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia, którego wartość jest mniejsza niż 170 000,00 złotych netto.
4. Dane po zrealizowaniu celu, dla którego zostały zebrane, będą przetwarzane do celów archiwalnych i przechowywane przez okres niezbędny do zrealizowania przepisów dotyczących archiwizowania danych obowiązujących u Administratora.
5. Zgodnie z RODO, przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:
 - a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
 - b) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne,
 - a) prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych,
 - b) prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych,
 - c) prawo do przenoszenia danych,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże jest warunkiem wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, którego wartość jest mniejsza niż 170 000,00 złotych netto . Niepodanie danych będzie skutkowało niemożliwością uczestnictwa ww. postępowaniu.
7. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób opierający się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.
8. Do Pani/Pana danych mogą też mieć dostęp podwykonawcy, z którymi GOPS ma podpisane umowy (podmioty przetwarzające), np. firmy księgowe, prawnicze, informatyczne.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyn, na każdym etapie postępowania, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Prawa zamówień publicznych.

Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Formularz ofertowy.

Agnieszka Grabska
Kierownik
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
/podpisano elektronicznie/