



Zapytanie ofertowe nr 1.2026 z dnia 8 grudnia 2025 roku
Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby uczestników Dziennego Domu Senior+
w Klimontowie

I. Zamawiający:

GMINA KLIMONTÓW - Ośrodek Pomocy Społecznej w Klimontowie,
ul. dr. Jakuba Zysmana 5, 27-640 Klimontów NIP 8641548322

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków w postaci jednodaniowego gorącego posiłku w roku 2026 dla uczestników Dziennego Domu Senior+ z siedzibą: 27-640 Klimontów, ul. Opatowska 23A.

Kod CPV:

[55321000-6](#) Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:

1. Przygotowanie w okresie trwania umowy ok. 15 posiłków dziennie - z zastrzeżeniem jak w pkt 4.
2. Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Dziennego Domu Senior+ w Klimontowie w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia posiłków w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej.
3. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych i Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do siedziby instytucji pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy na godzinę 12³⁰. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą zamiennie z zupy lub drugiego dania, z zastrzeżeniem że zupa dostarczana będzie dwa razy w tygodniu zaś drugie danie dostarczane będzie trzy razy w tygodniu, przy czym drugie danie dostarczane będzie dwa razy w tygodniu jako danie mięsne, i raz w tygodniu jako bezmięsne.
6. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
 - zupa – 500 ml/os. z wkładką i pieczywem,
 - drugie danie, w tym: - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 300 g/os.
 - mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 130 g/os. lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g/os. lub ryba – 130 g/os. lub naleśniki z dodatkami – 300 g/os. lub pierogi/kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 300 g/os. - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
7. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: - zupy 75°C - mięsa 70°C - ziemniaki 70°C.

Zamawiający zaleca stosowanie surówek – warzyw gotowanych lub parzonych, stosowanie do surówek warzyw miękkich. Sos dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy, ryżu.

8. Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi Dziennego Domu Senior+ do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem. Zmiana tygodniowego

jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika Dziennego Domu Senior+. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.

9. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 16⁰⁰, a najpóźniej do godz. 13³⁰ następnego dnia.

10. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

III. Termin i warunki realizacji zamówienia

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w terminie od 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.

Usługa będzie wykonywana codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

IV. Kryterium oceny ofert

W odniesieniu do Wykonawców, których oferty nie podlegają odrzuceniu Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

Nr kryterium	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1	Oferowana cena brutto	100%

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do w/w kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena brutto	100 %	100 pkt

A. Kryterium „cena” w PLN

- Cena oferty to cena brutto.
- Podatek VAT Oferent powinien ustalić zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

a) znaczenie kryterium – 100%

b) opis sposobu oceny ofert dla kryterium „ceny”

$$LC = (C_{min}/C) \times 100$$

Gdzie:

LC – liczba uzyskanych punktów dla kryterium „Cena” ocenianej oferty

C – cena w ofercie ocenianej

C_{min} – najniższa cena spośród ofert złożonych w postępowaniu

Oferty w tym kryterium będą oceniane według ilorazu: cena oferty z najniższą ceną / cena badanej oferty x 100%

V. Warunki, w oparciu o które Wykonawca będzie realizował zamówienie określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.



VI. Oferty wraz z załącznikami należy składać pisemnie na adres Zamawiającego podany w pkt I w terminie do dnia 22.12.2025 r. do godziny 12⁰⁰ na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

VII. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu.

VIII. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
- b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) Na okoliczność potwierdzenia faktów z punktów: a), b), c) oferenci składają stosowne oświadczenie (załącznik nr 2).

Uwaga: Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczone przez uprawnione osoby lub organy, za zgodność kopii z oryginałem.

Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą ofertę.

IX. Klauzulę informacyjną w zakresie danych osobowych stanowi załącznik nr 4.

X. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

XI. Osobą upoważnioną do udzielania wszelkich informacji związanych z zamówieniem jest Kierownik OPS Klimontów - Agata Mikula tel. 15 866 17 74

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenia

Załącznik nr 3 – wzór umowy

Załącznik nr 4 - RODO