Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej W LUBLIŃCU

DAK.271.6.2026
Data: 20.10.2026 rok

Zapytanie ofertowe

na zamówienie, którego wartość nie przekracza kwoty 170 000,00 zł

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lublińcu zaprasza do złożenia oferty dotyczącej usługi cateringowej dla uczestników Domu Dziennego Pobytu „Klub Seniora" w Lublińcu przy ulicy Grunwaldzkiej 48.

I. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa – przygotowanie i dostarczenie ciepłego, jednodaniowego posiłku (1 raz w tygodniu pożywna zupa z wkładką mięsną i dodatkiem pieczywa, 4 razy w tygodniu drugie danie, napój) dla uczestników Domu Dziennego Pobytu „Klub Seniora" w Lublińcu przy ulicy Grunwaldzkiej 48.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi dla szacowanej grupy 25 – 30 osób w wieku pomiędzy 60 a 93 rokiem życia z różnymi schorzeniami. Szacowana ilość posiłków w trakcie trwania umowy to 6 000 sztuk.
3. Wykonawca w ramach zamówienia będzie dostarczać obiad w następującej formie:

a) **zupa** – 400 gram, powinna stanowić pożywny samodzielny posiłek, zawierający wkładkę mięsną (tj. 100 gram mięsa lub 100 gram kiełbasy) oraz dodatek pieczywa (1 bułka, lub 2 kromki chleba);

b) **drugie danie**, które powinno być posiłkiem mięsnym rybnym lub mącznym. Do mięsa lub ryb należy podać ziemniaki lub zamienniki, typu: ryż, kasza, makaron oraz urozmaicone surówki, warzywa sezonowe, warzywa na parze itp.;

Nie częściej niż raz na dwa tygodnie drugie danie mogą stanowić także: pierogi, naleśniki, krokiety z nadzieniem, kopytka, kluski z dodatkami mięsnymi, makaron, bigos, fasolka po bretońsku, itp. o gramaturze 400 gram na porcje.

c) **napój** – kompot, sok;

d) gramatura drugiego dania:

- ✓ porcja mięsa lub ryby: 150 – 200 gram,
- ✓ mięso w formie mielonej 80 – 120 gram,
- ✓ ziemniaki ugotowane 200 – 250 gram,
- ✓ ryż, kasza, makaron po ugotowaniu 200 gram,
- ✓ surówka, warzywa 150 – 200 gram,
- ✓ napój co najmniej 250 ml;

4. W/w gorący posiłek powinien zawierać dodatek białkowy – 50 gram.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

a) Wykonawca powinien uwzględnić żywienie oparte na diecie lekkostrawnej dla niektórych uczestników Domu Dziennego Pobytu;

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;

c) jadłospis powinien być urozmaicony, Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 10 dni nastąpiła powtarzalność tego samego dania;

d) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;

e) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców);

f) posiłki powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree);

g) posiłki powinny wykluczać produkty wzdymające, surowe warzywa i owoce;

h) zupy i sosy powinny być przygotowane na wywarach jarzynowych. Tłuszcze tylko lekkostrawne (świeże masło, oleje roślinne);

i) w jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne, tradycyjne.

5. Posiłki będą przygotowywane na podstawie jadłospisu opracowanego przez osobę posiadającą doświadczenie w komponowaniu jadłospisów. Jadłospisy należy układać na 10 dni i przedkładać je do pisemnej akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego na co najmniej 3 dni przed początkiem obowiązywania jadłospisu. Jadłospisy powinny zawierać m.in. informacje o produktach wchodzących w skład posiłku, ich gramaturze, kaloryczności oraz winne być zaopatrzone w informację o alergenach. Zmiana zatwierdzonego jadłospisu wymaga ustnej zgody przedstawiciela Zamawiającego – osoby odpowiedzialnej ze strony „Klubu Seniora". Jadłospisy będą przygotowywane z uwzględnieniem wcześniej zamówionych diet.
6. Posiłki będą dostarczane 1 raz dziennie do godziny 13^{00} w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę telefonicznie, z jednodniowym wyprzedzeniem o nieskorzystaniu z dożywiania w danym dniu (nieobecności uczestników Klubu Seniora).
7. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych dniach i/lub godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Placówka dysponuje pomieszczeniem do spożywania posiłków przez uczestników Domu Dziennego Pobytu „Klub Seniora”.

II. Inne informacje istotne dla Zamawiającego bądź Wykonawcy:

1. Wymogi dotyczące przygotowania i podawania posiłków oraz ich dowozu:

1) Przygotowanie gorących posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe i niezbędne badania lekarskie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem.
2) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważne decyzje (zezwolenia, opinie, protokoły) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie do przygotowania posiłków w zbiorowym żywieniu.
3) Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu dostosowanym do przewozu żywności, na własny koszt. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
4) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej. Dopuszcza się wykorzystanie naczyń jednorazowego użytku zgodnie z wymaganiami menu. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez Wykonawcę po spożyciu przez uczestników posiłku oraz wywiezione z placówki.
5) W okresach zawieszenia działalności DDP „Klub Seniora”, m.in. w przypadku czasowego zamknięcia placówki, np. z powodu obostrzeń wprowadzonych na terenie całego kraju w związku z sytuacją epidemiczną lub inną okolicznością Wykonawca zapewni dowóz posiłków dla podopiecznych do siedziby DDP „Klub Seniora” zapakowanych w jednorazowe, szczelnie zamknięte naczynia oraz sztućce jednorazowego użytku.
6) Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
7) Oferowany asortyment winien być zgodny z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
8) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczania, tj.:

a) posiłki powinny utrzymywać odpowiednią temperaturę – poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno;
b) gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków.

9) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 roku, poz. 1448 z późn. zm.) łącznie

z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zaleceniami Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej w sprawie zdrowego żywienia i stylu życia.

10) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad sanitarno – epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów.
11) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków przestrzegając przy tym obowiązujących przepisów BHP, p/poż i higieniczno-sanitarnych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kaloryczności, wagi oraz temperatury posiłków.

2. Pozostałe wymogi:

1) Liczba uczestników została określona szacunkowo i może ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Jest ona podstawą do obliczenia ceny oferty, która zostanie zamieszczona w kalkulacji ofertowej.
2) Zamawiający za przedmiot zamówienia płacił będzie w okresach miesięcznych.
3) Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki.
4) Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmieniającą się liczbę osób dożywianych.
5) Wykonawca zobowiązany jest do dokonania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od upoważnionego przedstawiciela placówki. Informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do godz. 10^{00} w dniu wydawania posiłku.
6) Nadzór nad jakością i prawidłowością dostarczanych posiłków z warunkami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, sprawować będzie pracownik Domu Dziennego Pobytu.

III. Termin realizacji zamówienia: od 4 stycznia do 31 grudnia 2027 roku.

IV. Opis warunków udziału w postepowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych – zgodnie z załącznikiem Nr 2 do Ogłoszenia.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu wynikające z art. 112 ust. 2 ustawy Pzp w zakresie:

a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

- ✓ Zamawiający nie określa wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.

b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca posiada uprawnienia do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przygotowania oraz przewozu posiłków

w ramach cateringu, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

✓ Zamawiający nie określa wymagań w zakresie spełnienia tego warunku.

d) zdolności technicznej lub zawodowej:

✓ *w zakresie potencjału technicznego:*

– Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, należycie wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi cateringowe przez co najmniej 6 miesięcy, z których każda polega na codziennym przygotowaniu (przy użyciu zaplecza kuchennego Wykonawcy) i dostarczaniu (transporcie) minimum 50 posiłków (tj. dla 50 osób) do takich jednostek jak: szkoły, przedszkola, żłobki, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-lecznicze, ośrodki wsparcia dziennego, placówki opieki całodobowej, domy dziecka lub inne instytucje prowadzące zbiorowe żywienie - wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

W przypadku usług trwających w dacie składania ofert, Wykonawca musi wykazać, że dana usługa/usługi była/były wykonywana/wykonywane przez co najmniej 6 miesięcy, każda.

Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie (referencje, podziękowania, opinie).

– Wykonawca oświadczy, że dysponuje sprzętem niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia. Wymagane minimum potencjału technicznego to:

- 2 termosy do przewozu żywności;
- środek transportu przystosowany i dopuszczony przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przewozu żywności (posiłków).

✓ w zakresie osób, kwalifikacji zawodowych Wykonawca oświadczy, że posiada kadrę zdolną do realizacji przedmiotu zamówienia posiadającą odpowiednie badania sanitarno – epidemiologiczne.

V. Wykaz oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do Ogłoszenia;
2. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 2 do Ogłoszenia;
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do Ogłoszenia;
4. Oświadczenie dotyczące wskazania posiadania odpowiedniego doświadczenia – załącznik nr 4 do Ogłoszenia;
5. Proponowany dziesięciodniowy jadłospis, uwzględniający wytyczne Zamawiającego wynikające z opisu przedmiotu zamówienia;
6. Decyzja właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i/lub aktualne zaświadczenie (dokument) potwierdzające wpis zakładu do rejestru

zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wystawione na Wykonawcę, z którego treści jednoznacznie wynika uprawnienie do prowadzenia działalności w zakresie:

a) przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy,
b) dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) przewożonej odpowiednim środkiem transportu.

7. Oświadczenia/dokumenty składane przez Wykonawcę muszą być **podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym** przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, albo przez osobę (osoby) posiadającą stosowne pełnomocnictwo, a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia– przez ustanowionego przez nich pełnomocnika lub przez Wykonawców, których one dotyczą.
8. Wszystkie kserokopie dołączone do oferty powinny być **opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej i zawierać klauzulę „za zgodność z oryginałem"**.

VI. Opis kryteriów oceny ofert:

1. **kryterium cena (C),** w którym zostanie zastosowany następujący wzór:

$$\text{Liczba zdobytych punktów} = \frac{Cn}{Cb} \times \text{waga kryterium 60 pkt}$$

Gdzie:

Cn – najniższa cena wśród ofert nie odrzuconych

Cb – cena oferty badanej

60 pkt – waga kryterium ceny.

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena, obliczona zostanie przez podzielenie najniższego kosztu spośród ofert przez koszt ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez ustaloną wagę kryterium.

2. **kryterium odległość od miejsca przygotowania/wytwarzania posiłków (M):**

a) do 10 km – 40 pkt,

b) powyżej 10 km do 20 km – 30 pkt,

c) powyżej 20 km do 35 km – 20 pkt,

d) powyżej 35 km do 50 km – 10 pkt,

e) powyżej 50 km – 0 pkt.

Niewskazanie żadnej odległości od miejsca przygotowania/wytwarzania posiłków Zamawiający będzie traktował jako dorozumianą odległość powyżej 50 km i otrzyma w tym kryterium 0 pkt.

Uwaga:

Wykonawca podaje w ofercie odległość w kilometrach od miejsca przygotowywania/wytwarzania posiłków do siedziby Zamawiającego, tj. ul. Grunwaldzka 48, 42 – 700 Lubliniec. Zamawiający dokona oceny odległości placówki od siedziby Zamawiającego przy wykorzystaniu narzędzia Mapy Google, adres Internetowy: https://www.google.pl/maps, biorąc pod uwagę trasę samochodem do udostępnionej placówki (najkrótsza odległość po drogach publicznych).

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

P = C + M

Gdzie:

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium *cena*

M – liczba punktów uzyskanych w kryterium odległość od miejsca przygotowania /wytwarzania posiłków

i nie będzie podlegała odrzuceniu z innych powodów.

4. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie w/w kryteriów.

5. W przypadku gdyby najkorzystniejsza z pośród złożonych ofert podlegała odrzuceniu, to Zamawiający za podstawę do porównań będzie stosował następną najkorzystniejszą ofertę z pośród nie podlegających odrzuceniu.

6. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

8. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „FORMULARZ OFERTOWY" (załącznik nr 1 do Ogłoszenia).

9. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania stałych cen jednostkowych posiłku podczas okresu obowiązywania umowy.

VII. Ofertę zawierającą żądane informacje, dokumenty proszę złożyć do dnia:

30 października 2026 roku do godziny 14^{00}.

VIII. Dopuszcza się złożenie oferty:

1) *w formie pisemnej na adres:* Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Oświęcimska 30, 42 –

700 Lubliniec, przy czym za zachowanie terminu złożenia oferty uważa się faktyczny wpływ oferty do siedziby Ośrodka zgodnie z pkt. VII;

2) w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym na adres: sekretariat@mops.lubliniec.pl **(pod warunkiem, że WSZYSTKIE przesłane dokumenty będą podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem zaufanym).**
3) w sprawach związanych z przygotowaniem posiłków w Domu Dziennego Pobytu „Klub Seniora" należy kontaktować się z Panią Beatą Chmurak – Broniarek – tel. 34/3511740.

IX. Informacje o dokonaniu wyboru Wykonawcy Zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lublińcu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie podpisania umowy.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez Mariola Drapacz, MOPS Lubliniec
Data: 2026.10.20 09:44:48 CEST

MARIOLA DRAPACZ
Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lublińcu