

Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. Rycerska 13  
05-510 Konstancin - Jeziorna  
tel.: 0-22 756-34-84, 0-22 756-34-85

Załącznik nr 2 do Regulaminu  
udzielania przez OPS w Konstancinie-Jeziornie  
zamówień, których wartość szacunkowa nie  
przekracza kwoty 130.000 zł

.....  
(pieczęć Zamawiającego)

### **Zapytanie ofertowe Nr KA.260.1.127.2025**

Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie zaprasza do złożenia oferty (Załącznik Nr 1) w ramach postępowania do 130.000 zł, której przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026r. –catering.

#### **Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie *jednodaniowy obiad*.**

1. Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla średnio 17 osób dorosłych – ilość ta jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do zapłaty wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

2. Realizacja zamówienia 5 dni w tygodniu (od poniedziałku – do piątku, za wyjątkiem przypadających w tym okresie dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 12.30-13.00.

3. Posiłki powinny być dostarczone do Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie przy ul. Rycerskiej 13 w opakowaniach jednorazowych, termoizolacyjnych (1 porcja = 1opakowanie). Posiłki w opakowaniach jednorazowych powinny być dostarczone w zbiorczym opakowaniu termoizolacyjnym, którego zwrot nastąpi w następnym dniu dostawy posiłku.

4. Obiad powinien składać się: z potraw tradycyjnych: w formie drugiego dania z zachowaniem następujących zasad:

a/ 3 razy w tygodniu:

- porcję mięsa, ryby – gramatura (po przygotowaniu) dania min. 200 g, - z dodatkami: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, kluski, itp. - gramatura dania min. 250 g, - surówki – gramatura min. 150 g,

b/ w pozostałe dwa dni dopuszcza się dowolność, np., pierogi, bigos, fasolka po bretońsku, gramatura min. 550 g., do tego dodatek np. w postaci ziemniaków, pieczywa

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.

Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy

Gramatura opisana w pkt. 4 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).

Wykonawca zobowiązany jest do wydania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów całości lub części produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.

5. Posiłki powinny być różnorodne, niepowtarzalne w tym samym tygodniu, pełnowartościowe dla osób dorosłych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.

6. Przygotowanie posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe, spełniającą wymogi SANEPID-u oraz w oparciu o bazę kuchenną i transportową przystosowaną do sporządzania i transportu posiłków dla żywienia zbiorowego.

7. Posiłki powinny przez co najmniej 1 godzinę od ich dostarczenia zachować odpowiednią temperaturę, aby były "ciepłe" w momencie ich wydania.

8. Opakowania jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

### **III. Warunki realizacji zamówienia:**

1. Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane z 1 dniowym wyprzedzeniem w formie e-mail lub telefonicznej.

2. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.

4. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości i ilości produktów, temperatury posiłków, przygotowania, transportu i dostarczenia posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

5. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli dotyczącej realizacji zamówienia.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku:

- dwukrotnego dostarczenia posiłków niespełniających wymagań jakościowych i ilościowych. W tym celu Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań w zakresie ustalenia ich jakości. Jeśli badania potwierdzą nienależyte wykonanie usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do pokrycia kosztów tych badań. - trzykrotnego dostarczenia posiłków w godzinach późniejszych, niż ustalone w zapytaniu ofertowym.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia takich samych usług jak te, które są przedmiotem zamówienia innemu wykonawcy, w przypadku nieterminowego lub nienależytego wykonania usług przez Wykonawcę, a kosztami tychże zleconych innemu wykonawcy usług obciążyć Wykonawcę w pełnej wysokości wystawionego przez tego wykonawcę rachunku (wykonanie zastępcze).

8. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego przygotowany Jadłospis do każdego piątku poprzedzającego rozpoczynający się tydzień, do godziny 13.00.

9. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywać się w okresach miesięcznych. Do 5 dnia roboczego po skończonym miesiącu.

10. Wykonawca dostarczy fakturę zawierającą ilość przygotowanych w danym miesiącu posiłków (ilość będzie każdego dnia sprawdzana przy ich dostawie) pomnożoną przez cenę jednego gorącego posiłku wynikającą z przedłożonej oferty.

11. Zamawiający po stwierdzeniu prawidłowości wystawienia faktury dokona jej zapłaty w terminie 14 dni od jej otrzymania. W przypadku wystąpienia niezgodności faktura zostanie zwrócona Wykonawcy. Faktura po korekcie i ponownym zatwierdzeniu przez Zamawiającego będzie podlegała zapłacie w terminie 14 dni od daty dostarczenia jej korekty. Wyjątek będzie stanowić miesiąc grudzień 2026r. kiedy faktura ma być dostarczona Zamawiającemu w ostatnim dniu żywieniowym w tym miesiącu do godz. 10.00.

12. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym także koszty transportu oraz koszt opakowań i sztućców jednorazowych.

13. Całkowita wartość zamówienia będzie równa iloczynowi ilości dostarczonych gorących posiłków razy cenę jednostkową za gorący posiłek

### **IV. Termin realizacji zamówienia: od 1 stycznia 2026 do 31 grudnia 2026**

## **V. Warunki udziału w postępowaniu:**

1. Wykonawcy ubiegający się o realizację zamówienia muszą spełnić następujące warunki:

1) posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

2) posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie – Na okoliczność spełnienia tego warunku Wykonawca składa oświadczenie o realizacji w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem składania ofert, co najmniej dwóch usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego odpowiadających przedmiotowi zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonania należycie, co najmniej jednej usługi odpowiadającej przedmiotowi zamówienia, - **Załącznik Nr 2**. Mile widziane referencje.

3) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia – Na okoliczność spełnienia tego warunku Wykonawca składa oświadczenie o dysponowaniu lokalem, sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, a także osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia - **Załącznik nr 3**

4) powinni znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – Wykonawcy, przedłożą oświadczenie o ich sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwala na wykonanie przedmiotu zamówienia - **Załącznik nr 4**

5) Termin związania ofertą – 30 dni

## **VI. Kompletna oferta musi zawierać:**

1. Wypełniony Formularz ofertowy - **Załącznik Nr 1**

2. Oświadczenia Wykonawcy – **Załącznik Nr 2; Załącznik Nr 3; Załącznik Nr 4**.

3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zapytania ofertowego.

4. Oferty należy składać w formie pisemnej za pośrednictwem poczty lub osobiście na adres:

**Ośrodek Pomocy Społecznej**

**ul. Rycerska 13**

**05-510 Konstancin-Jeziorna**

**w terminie do dnia 12.12.2025 r. roku do godz. 15.00**

## **VII. Kryteria wyboru ofert:**

**Cena – 100%**

## **VIII. Osoby upoważnione do porozumiewania się z Wykonawcami:**

Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami są: Małgorzata Maliszewska, tel. 22, 756-34-84, e-mail: [kancelaria@opskonstancinjeziorna.pl](mailto:kancelaria@opskonstancinjeziorna.pl)

**EWA  
MICHALSKA**

Elektronicznie  
podpisany przez  
EWA MICHALSKA  
Data: 2025.11.27

.....10:03:31+01:00'.....

Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej

**Formularz ofertowy**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. – catering.

Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.

**Zamawiający:**

Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. Rycerska 13  
05-510 Konstancin-Jeziorna  
tel./fax.:22 756-34-84  
e-mail: [kancelaria@opskonstancinjeziorna.pl](mailto:kancelaria@opskonstancinjeziorna.pl)

**Wykonawca:**

.....  
.....

tel. .... fax .....

REGON ..... NIP .....

e-mail .....

Oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

**Cena za jeden gorący posiłek wynosi: .....zł brutto**

**stawka VAT.....;**

**Szacunkowa wartość zamówienia wynosi:**

**cena jednego gorącego posiłku .....x 245 dni żywieniowe x 17 osób = ..... zł brutto**

Oświadczamy, że:

- oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.
- zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i nie wnosimy zastrzeżeń
- jesteśmy związani naszą ofertą przez okres 30 dni
- posiadamy uprawnienia do wykonywania przedmiotu zamówienia
- w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty przedmiotu zamówienia.

W przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego

dnia .....

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub osoby/osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. –catering.

Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.

**oświadczam/y, iż zrealizowaliśmy i/ lub realizujemy następujące zamówienia odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia**

<i><b>L.p.</b></i>	<i><b>Nazwa i adres Zamawiającego</b></i>	<i><b>Rodzaj i zakres zamówienia (opis usługi)</b></i>	<i><b>Całkowita Wartość brutto usługi</b></i>	<i><b>Okres realizacji (data rozpoczęcia i data zakończenia, w formacie dd/mm/rr)</b></i>	<i><b>Ilość osób objętych usługami</b></i>

.....  
miejscowość i data

(pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub osoby/osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU ORAZ PERSONELU**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. –catering.

Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.

**oświadczam, że dysponuję do wykonania przedmiotu zamówienia:**

1. niezbędnym sprzętem spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne,
2. odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje zawodowe oraz legitymującym się aktualnym orzeczeniem lekarskim dopuszczającym do wykonywania pracy przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością,

.....  
miejscowość i data

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub osoby/osób uprawnionych do  
reprezentowania Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE**

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla osób dorosłych, klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Konstancinie-Jeziornie w okresie od 1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. –catering.

Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad.

**oświadczam, że**

Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia.

.....  
miejscowość i data

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy  
lub osoby/osób uprawnionych do  
reprezentowania Wykonawcy)