



MGOPS
PIASECZNO



Piaseczno, dnia 21.08.2026 r.

ZGA.261.68.2026.JD

Zapytanie ofertowe do kwoty 169 999,99 złotych netto

Wobec treści art. 2 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2026, poz. 793) zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych pn.: **„Wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie”**.

Zamawiający: Gmina Piaseczno
ul. Kościuszki 5
05-500 Piaseczno
NIP: 123 12 10 962

Odbiorca: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Świętojańska 5A
05-500 Piaseczno
NIP: 123-07-15-884

tel:(22)750-33-08, (22)756-52-73
e-mail: sekretariat@mgops.piaseczno.eu

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior +, działającego w strukturach Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Piasecznie.
2. Zakres usług obejmuje:
 - przygotowanie posiłków zgodnie z określonym menu (Załącznik nr 4),
 - dostarczenie posiłków pod wskazany adres – zgodnie z tabelą z pkt. 4 ,
 - zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (szkło, naczynia, sztucze, obrusy, serwetniki),
 - rozstawienie zastawy oraz pełna obsługa cateringowa podczas wydarzenia, w tym: nakrycie stołów, rozłożenie naczyń, zastawy, obsługa kelnerska podczas spotkania,
 - posprzątanie miejsca po zakończeniu poczęstunku, w tym: zebranie i wyniesienie zastawy, uporządkowanie i oczyszczenie przestrzeni użytkowanej do konsumpcji.
3. Szczegółowe menu na każde ze spotkań zostało określone w Załączniku nr 4.
4. Zamawiający przewiduje średni czas trwania każdej z usług na ok 5 godzin.
5. Szczegółowe dane dotyczące usług:

l.p.	Data	Wydarzenie	Liczba osób	Adres
1	27.10.2026 r. na godz. 11:00	czwarte urodziny placówki – spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z udziałem zaproszonych gości.	90	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno
2	09.12.2026 r. na godz. 14:00	Międzynarodowy Dzień Wolontariusza - wielopokoleniowe spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z wolontariuszami.	50	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno
3	18.12.2026 r. na godz. 14:00	„Serdeczna Wigilia” – spotkanie wigilijne dla podopiecznych MGOPS	120	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno

6. Wymagania jakościowe:

- Wysoka jakość i estetyka serwowanych potraw,
- Terminowość realizacji usług,
- Kultura i estetyka obsługi kelnerskiej,
- Estetyczne i reprezentatywne podanie potraw na szklanych lub plastikowych półmiskach.

2. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1.
2. Sporządzoną ofertę należy złożyć do dnia **31.08.2025 r. do godz. 15:00** na adres mailowy: **zapytania.ofertowe@mgops.piaseczno.eu**
3. W związku z formą elektroniczną postępowania konieczne są skany podpisanych dokumentów.
4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną (kopia upoważnienia lub pełnomocnictwa).
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Zamawiający będzie rozpatrywał oferty złożone zgodnie z ogłoszeniem.
7. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z nierzetelnego przygotowania oferty (w tym oferty nieczytelne) obciążają Wykonawcę.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
9. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, w przypadku braku decyzji o unieważnieniu postępowania zamawiający sporządzi protokół z przeprowadzonego postępowania oraz podpisze z Wykonawcą umowę na realizację zadania.
10. Informacja o wyborze Wykonawcy zostanie wysłana do Wykonawców, którzy odpowiedzieli na ogłoszenie.
11. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wyboru oferty w przypadku, gdy żadna oferta nie odpowiada warunkom określonym w zapytaniu lub gdy cena przekracza możliwości finansowe Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo, że jeśli cena najkorzystniejszej oferty przekroczy jego możliwości finansowe może on zmniejszyć przedmiot zamówienia.
13. W przypadku uchylenia się wybranego Wykonawcy od podpisania umowy, umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta jako kolejna spośród pozostałych jest najkorzystniejsza.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego zapytania ofertowego na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

3. KRYTERIUM OCENY OFERT:

1. Zamawiający przyjął następujące kryteria oceny ofert niepodlegających odrzuceniu przypisując im odpowiednią punktację:

Cena - 60%

Lokalizacja - 40%

Nazwa kryterium	Znaczenie	Sposób oceny
Cena (C)	60 % co odpowiada 60 pkt	wg wzoru matematycznego w pkt 3 poniżej
Lokalizacja (L)	40 % co odpowiada 40 pkt	wg punktacji wskazanej w pkt 4 poniżej

2. Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu za ww. kryteria – **Cena (C) + Lokalizacja (L)**.
3. Ocena punktowa ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionych w tabeli kryteriów w następujący sposób:

Punkty za kryterium: **Cena (C)**:

Zamawiający będzie brał pod uwagę łączną sumę cen brutto za trzy usługi

Maksymalna liczba punktów do uzyskania – wynosi 60 pkt

$$C = \frac{C_{\min.}}{C_{\text{bad.}}} \times 60$$

gdzie: $C_{\min.}$ – cena minimalna spośród wszystkich ważnych ofert
 $C_{\text{bad.}}$ – cena oferty badanej

Punkty za kryterium: **Lokalizacja (L)**:

Maksymalna liczba punktów do uzyskania w kryterium Lokalizacja – 40 pkt

Zamawiający w celu zagwarantowania jak najlepszej jakości wykonania zamówienia, będzie brał udział pod uwagę odległość liczoną w Google Maps (najkrótszą trasę po drogach publicznych) od miejsca przygotowywania posiłków wskazanego przez Wykonawcę w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego) do lokalizacji Dziennego Domu Senior + - Piaseczno 05-500, ul. Szkolna 18 i przyzna odpowiednio punktację:

- do 10 km (włącznie) – 40 pkt,
- od 10,1 km do 15 km – 30 pkt,
- powyżej 15,1 km – 20 pkt,

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i została oceniona jako najkorzystniejsza oparciu o podane kryteria oceny ofert.
5. Przy dokonywaniu obliczeń Zamawiający zastosuje matematyczne zaokrąglenie wyników do drugiego miejsca po przecinku.
6. W przypadku dwóch lub więcej ofert z taką samą liczbą punktów Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną.
7. W przypadku dwóch lub więcej ofert z taką samą ceną, zamawiający wezwie pisemnie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. Ceny ofert dodatkowych nie mogą być mniej korzystne od pierwotnie złożonych ofert (bez możliwości zwiększenia ceny).
8. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert częściowych**.

4. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Wykonawca będzie związany z ofertą:

od dnia zawarcia umowy do 18 grudnia 2026 r.

5. DOKUMENTY JAKIE POWINIEN WYKONAWCA DOŁĄCZYĆ DO OFERTY:

1. Wypełniony formularz ofertowy (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie oferenta (Załącznik nr 2)
3. Klauzula informacyjna RODO (Załącznik nr 3)
4. Odpis z właściwego rejestru lub CEIDG lub wpis świadczący o wykonywaniu usług będących przedmiotem zamówienia

6. OSOBA DO KONTAKTU ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO:

Magdalena Machaj tel.: 503 685 926

e-mail: magdalena.machaj@mgops.piaseczno.eu

Załączniki:

1. Formularz ofertowy (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie Oferenta (Załącznik nr 2)
3. Klauzula informacyjna RODO (Załącznik nr 3)
4. Szczegółowe menu (Załącznik nr 4)

DYREKTOR Miejsko-Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej

mgr Wioletta Dul

Sporządziła:

STARSZY SPECJALISTA

Joanna Drużkiewicz

KIEROWNIK ZESPOŁU
ds. Gospodarczo-Administracyjnych

mgr Monika Sujecka

.....
(miejscowość i data)

**Miejsko-Gminny
Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Świętojańska 5a
05-500 Piaseczno**

Formularz ofertowy

Nazwa i siedziba Wykonawcy

.....

NIP.....

tel :.....

e-mail

adres miejsca przygotowywania posiłków:

.....

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr ZGA.261.68.2026.JD z dnia 21.08.2026 r. pn.:

„Wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych dla pensionariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie”

1. za usługę w dniu 27.10.2026 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

2. za usługę w dniu 09.12.2026 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

3. za usługę w dniu 18.12.2026 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

Łączna kwota brutto za trzy usługi

(słownie:))

1. Zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego dla niniejszego zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Gwarantujemy wykonanie całości zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego. Oświadczam/y, że oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na warunkach wymienionych w zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Akceptujemy termin realizacji zamówienia określony w zapytaniu ofertowym.
5. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
6. Posiadamy wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia.
7. Dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
8. Jesteśmy w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.
9. Nie otwarto wobec nas likwidacji lub nie ogłoszono upadłości.
10. Oświadczamy, że posiadamy ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności, której niniejsze postępowanie dotyczy.
11. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
12. Oferta została złożona na stronach podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr do nr
13. Osoba uprawniona do kontaktów w sprawie oferty ze strony oferenta:

Imię i nazwisko:.....

nr tel.:

adres e –mail

.....
miejscowość , dnia

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Nazwa Wykonawcy	
Siedziba, adres Wykonawcy	
tel.	
e-mail	

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na zamówienie pn.: „Wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie”

Znak sprawy: ZGA.261.68.2026.JD z dnia 21.08.2026 r.

Oświadczam/y,

że Wykonawca spełnia warunki dotyczące:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności związanej z przedmiotem zapytania ofertowego, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- posiadania odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, niezbędnych do prawidłowego wykonania usługi;
- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym, niezbędnym do prawidłowej realizacji zamówienia;
- dysponowania odpowiednimi osobami, zdolnymi do prawidłowej realizacji zamówienia;
- pozostawania w sytuacji ekonomicznej i finansowej, pozwalającej na prawidłowe wykonanie zamówienia,
- spełnienia warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia.

Uprzedzeni o odpowiedzialności z art. 233 Kodeksu Karnego oświadczam(y), że wszystkie podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.

.....
Data i czytelny podpis

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 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 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Piasecznie, ul. Świętojańska 5 A, 05-500 Piaseczno, tel. (22) 756-72-63 lub (22) 750 33 08, e-mail: sekretariat@mgops.piaseczno.eu,
- kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych pod adresem e-mail: iod@mgops.piaseczno.eu
- Państwa dane będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – prowadzonego w trybie zapytania ofertowego pn. **„Wykonanie trzech kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie”**. Znak sprawy: ZGA.261.68.2026.JD z dn. 21.08.2026 r. Podstawa prawna ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu oraz następujące przepisy prawa:

1. ustawa z dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 poz.793),
2. Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415),
3. ustawa o Narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (t.j. Dz.U. 2020 r. poz. 164.).

- Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przetwarzane będą przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

- Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

- Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności zgodnie z art. 18 ustawy z dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 poz. 793).

- Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty z którymi Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Piasecznie zawarł umowy lub porozumienie w związku ze świadczeniem usług wsparcia technicznego i usuwaniem awarii. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.

- W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przysługują Państwu następujące uprawnienia:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
- prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
- prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego praw;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Aby skorzystać z powyższych praw, należy się skontaktować z nami lub z naszym inspektorem ochrony danych.

- Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale jest warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 poz.793) oraz wydanych do niej przepisów wykonawczych, a w szczególności na podstawie Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

(data i podpis)

Oczekiwana wielkość porcji:

* **zimne przekąski** – 140 - 170 g / 1 szt. lub 1 porcja,

** **ciasto** – 150 g / 1 porcja,

*** **owoce** – 3 kg /1 patera

MENU – 27.10.2026 r.

***zimne przekąski podane w bufecie:**

- roladki omlętowe z kurczakiem rukolą i sosem - 90 szt.,
- roladki omlętowe z pieczarkami i serem - 90 szt.,
- polędwiczki z kurczaka w panko z salsą paprykową – 90 szt.,
- grzanki z serkiem kanapkowym i łososiem – 90 szt.,
- grzanki z hummusem – 90 szt.,
- mini crosanty z serkiem i suszonymi pomidorami - 90 szt.,
- mini tarta karbonara - 90 szt.,
- tartinki-kanapeczki dekoracyjne (z różnymi rodzajami wędlin, z serem, jajkiem, łososiem itp.)

- ****ciasto** podane w papilotkach : sernik, szarlotka, ciasto z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec – łącznie 100 szt.,
- tort z napisem okolicznościowym - 13 kg
- *****owoce** filetowane (melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi), winogrona - 4 pater,

MENU – 09.12.2026 r.

***zimne przekąski podane w bufecie:**

- kieszonki schabowe z musem jajeczno – chrzanowym - 50 szt.,
- roladki omlętowe z kurczakiem rukolą i sosem - 50 szt.,
- roladki omlętowe z pieczarkami i serem - 50 szt.,
- mini crosanty z serkiem i suszonymi pomidorami - 80 szt.,
- tartinki-kanapeczki dekoracyjne - 80 szt.,
- mini tarta karbonara - 80 szt.,
- chrupiący kurczak w tempurze z dipami - 100 szt.,

- ****ciasto** podane w papilotkach : sernik, szarlotka, ciasto z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec – łącznie 150 szt.,
- *****owoce** filetowane: (melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi), winogrona- 5 pater,

MENU – 18.12.2026 r.

***zimne przekąski podane w bufecie:**

- ryba po grecku - 120 porcji,
- roladki naleśnikowe z pieczarkami i serem - 120 szt.,
- płaty śledzia z cebulką - 120 porcji,

- terrina z pstrąga z warzywami - 120 porcji,
- sałatka jarzynowa - 5 kg,
- sałatka śledziowa - 5 kg.

dania ciepłe podane w podgrzewaczach - serwowane:

- zupa grzybowa z łazankami - (320 ml/1 porcja) - 120 porcji,
- pierogi z kapusta i grzybami - 320 szt.,
- pierogi ruskie - 250 szt.,
- bigos świąteczny – (150g /1porcja) - 120 porcji.
- kompot z suszu - 30 l,
- ****ciasto podane w papilotkach** : sernik, makowiec, babka bananowa, ciasto z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec - łącznie 400 szt.,
- *****owoce filetowane**: (melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi), winogrona- 5 pater,