



MGOPS
PIASECZNO



Piaseczno, dnia 16.10.2026 r.

ZGA.261.86.2026.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 kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników Klubu Senior + w Piasecznie pn.: **„Wykonanie kompleksowej usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla uczestników Klubu 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 kompleksowej usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla 160 uczestników Klubu Senior + w Piasecznie, działającego w strukturach Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Piasecznie. Usługa została zaplanowana na dzień **15.12.2026 r.**, w budynku Dziennego Domu Senior + w Piasecznie, przy ul. Szkolnej 18. Zamawiający planuje rozpoczęcie spotkania o godzinie 14:30 i przewiduje, że będzie trwało ok 4 godziny.
2. Zakres usługi obejmuje:
 - przygotowanie posiłków zgodnie z określonym menu (Załącznik nr 4),
 - dostarczenie posiłków pod wskazany adres,
 - zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (szkło, naczynia, sztućce, białe obrusy, serwetki),
 - dostarczenie dodatkowych 8 stołów cateringowych (o wymiarach: 70 cm x 120 cm), do 14 znajdujących się na wyposażeniu placówki,
 - zapewnienie dekoracji stołów w formie stroików ze świeżego stroiszu, każdy ze świecą, bombkami, dekoracjami bożonarodzeniowymi (mikołaje, bałwanki, renifery), po 2 na każdym stole – razem 22 stroiki,
 - pełna obsługa cateringowa podczas wydarzenia, w tym: przygotowanie sali, rozstawienie i nakrycie stołów, rozstawienie naczyń, zastawy, obsługa 6 kelnerów podczas całego spotkania,

- posprzątanie miejsca po zakończeniu poczęstunku, w tym: zebranie i wyniesienie zastawy, uporządkowanie i posprzątanie przestrzeni użytkowanej do konsumpcji.
3. Szczegółowe zostało określone w Załączniku nr 4 do Zapytania ofertowego.
 4. 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 **26.10.2026 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 wynikać 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. Zamawiający informuje, iż odrzuci oferty, których treść nie odpowiada treści niniejszego Zapytania oraz te zawierające rażąco niską cenę (po ewentualnym uprzednim wezwaniu Wykonawcy do złożenia wyjaśnień/kalkulacji ceny i ocenie tychże przez Zamawiającego).
14. W przypadku uchylenia się wybranego Wykonawcy od podpisania umowy, umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta jako kolejna spośród pozostałych jest najkorzystniejsza.
15. 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 cenę brutto za usługę

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 15 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:

Wioletta Sałasinska tel.: 530 161 750

e-mail: wioletta.salasinska@mgops.piaseczno.eu,
lub: seniorplus@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)

Sporządziła:

STARSZY SPECJALISTA

Joanna Drazkiewicz KIEROWNIK ZESPOŁU
ds. Gospodarczo-Administracyjnych

mgr Monika Sujecka

ZASTĘPCA DYREKTORA
Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
mgr Marzena Zalewska

.....
(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.261.86.2026.JD z dnia 16.10.2026 r. pn.:
„Wykonanie kompleksowej usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla uczestników Klubu Senior + w Piasecznie”

oferujemy wykonanie kompleksowej usługi za:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

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)
- 5)
- 6)
- 7)
- 8)

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

.....

miejsowość , 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 kompleksowej usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla uczestników Klubu Senior + w Piasecznie”

Znak sprawy: ZGA.261.86.2026.JD z dnia 16.10.2026 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.

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

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 kompleksowej usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla uczestników Klubu Senior + w Piasecznie”** Znak sprawy: ZGA.261.86.2026.JD z dn.16.10.2026 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).

.....

podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

przekąski zimne na stołach:

- ryba po grecku – 160 porcji (140 – 170 gram/1 szt. lub 1 porcja),
- roladki naleśnikowe z pieczarkami i serem – 160 porcji (140 – 170 gram/1 szt. lub 1 porcja),
- płaty śledzia z cebulką – 160 porcji (140 – 170 gram/1 szt. lub 1 porcja),
- schab po warszawsku – 160 porcji (140-170 gram/1 szt. lub 1 porcja),
- terrina z pstrągą z warzywami - 160 porcji (140 – 170 gram/1 szt. lub 1 porcja),
- sałatka jarzynowa - 8 kg – podzielone na 16 porcji i równomiernie rozstawione na stołach;
- sałatka śledziowa – 8 kg – podzielone na 16 porcji i równomiernie rozstawione na stołach;

dania ciepłe – serwowane przez kelnerów:

- zupa grzybowa z łazankami – 160 porcji (320 ml/1 porcja)
- pierogi z kapustą i grzybami – 500 szt.
- pierogi ruskie – 300 szt.
- bigos świąteczny – 160 porcji (150g/1 porcja)

ciasta podane w papilotkach:

makowiec, sernik, babka bananowa, orzechowiec, ciasto z pianką cytrynową i toffi,
(150 gram/1 porcja) – łącznie 500 porcji

owoce filetowane:

melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi,
winogrona – łącznie 7 pater (3 kg/1 patera)

kompot z suszu w dzbankach szklanych na stołach – łącznie 40 l