OPS.252.6.2026 Prudnik, dnia 23.11.2026 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający Ośrodek Pomocy Społecznej w Prudniku, ul. Traugutta 10, 48-200 Prudnik,

zaprasza do złożenia oferty na:

2. **Nazwa zamówienia:** Przygotowanie i dostawa gorących posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Senior+" w Prudniku.
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
   1) Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i wydawania gorących posiłków dla osób dorosłych, 5 dni w tygodniu (poniedziałek – piątek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
      Prognozowana liczba posiłków- 24 szt./dziennie. Rzeczywista liczba posiłków uzależniona będzie od potrzeb Zamawiającego.
      Ilość posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu, o czym Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, najpóźniej do godziny 10^{00} w dniu dostarczenia.
   2) Zamawiający zastrzega, że będzie ponosił koszty usługi za faktyczną liczbę osób obecnych w danym dniu w Dziennym Domu „Senior+" w Prudniku, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
   3) Dostarczanie posiłków dla uczestników **w okresie od 01.01.2027 r. do 31.12.2027 r.** do siedziby Dziennego Domu „Senior+" w Prudniku (ul. Tkacka 1, 48-200 Prudnik) w godzinach obiadowych (12^{00} – 13^{00}).
   4) Wykonanie usługi z przestrzeganiem normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia i sezonowość.
   5) **Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z drugiego dania, z zastrzeżeniem, że dania dostarczane będą cztery razy w tygodniu jako danie mięsne i raz w tygodniu jako bezmięsne**.

6) Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
   - 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. + surówka lub jarzyny gotowane – 100 g/os.
   - naleśniki z dodatkami – 400 g/os.
   - pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 400 g/os.
   - krokiety - 400 g/os.
7) Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: mięsa – 70°C, ziemniaki – 70°C.
8) Zamawiający zaleca stosowanie surówek – warzyw gotowanych lub parzonych, stosowanie do surówek warzyw miękkich, sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy, ryżu.

UWAGA: W przypadku stosowania przez niektóre osoby specjalistycznych diet Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych. Poprzez wymagania dietetyczne rozumiane są diety np.: a) lekkostrawna, b) cukrzycowa, d) bezglutenowa.

Ponadto wykonawca na zgłoszenie Kierownika Dziennego Domu Senior+ jest zobowiązany do przygotowania posiłków z uwzględnieniem alergenu zgłoszonego przez seniora, posiłek powinien być przygotowany bez użycia produktu zawierającego alergen.

Wykonawca zobowiązany jest do zewnętrznego oznaczenia indywidualnych pojemników w sposób umożliwiający odróżnienie znajdujących się w nich diet, bądź alergenów. Liczba osób (jeśli będą takie osoby) zostanie podana Wykonawcy przez Kierownika Dziennego Domu Senior+.

9) Wykonawca zobowiązany jest **z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć Kierownikowi 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 Kierownika Dziennego Domu Senior+. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
10) Posiłki dowożone będą i wydawane w naczyniach posiadających atest Instytutu Higieny.
11) Posiłki powinny być sporządzane w obiekcie, który posiada decyzję zatwierdzającą wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

12) Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu i sprzętem w pełni odpowiadającym aktualnym wymogom sanitarno–epidemiologicznym, zapewniającym szczelność mikrobiologiczną oraz gwarancję utrzymania właściwej temperatury posiłku.
13) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązanych jest do współpracy z Kierownikiem Dziennego Domu „Senior+" w Prudniku i Dyrektorem Ośrodka Pomocy Społecznej w Prudniku.

4. **Termin realizacji zamówienia:**

Wykonawca będzie świadczył usługę w terminie od 01.01.2027 r. do 31.12.2027 r.

5. **Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który:

a) posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
b) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – warunek wynikający z mocy samego prawa;
c) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.

6. **Dokumenty wymagane od Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia wymagań**

Zamawiający wymaga by wykonawca do oferty dołączył:

1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (załącznik nr 1)
2) aktualny odpis z właściwego rejestru,
3) oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w pkt. 5 (załącznik nr 2),
4) oświadczenie o braku powiązań z zamawiającym (załącznik nr 3),
5) parafowany wzór umowy (załącznik nr 4).

7. **Opis sposobu przygotowania oferty**

1) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3) Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
4) Oferta wraz z załącznikami winna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, figurującą w rejestrze lub wypisie z ewidencji działalności gospodarczej.
5) Jeżeli oferta, załączniki będą podpisane przez inną osobę niż wymienioną powyżej, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo określające jego zakres oraz podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

8. **Kryteria oceny ofert**

1.Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

1) zostaną złożone przez Wykonawców niewykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;

2) nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

2. Kryterium oceny ofert stanowi: najniższa cena brutto – 100%.

3. Kryterium ceny będzie oceniane na podstawie ceny brutto, podanej w formularzu ofertowym i przeliczone wg wzoru:

C = najniższa oferowana cena spośród wszystkich ofert/cena badanej oferty x 100

Wybrana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium ceny.

W przypadku, gdy nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie 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.

9. **Warunki płatności**

1. Zamawiający zobowiązuje się do regulowania należności z tytułu wykonania usług w terminie 14 dni od dnia otrzymania i zaakceptowania rachunku lub faktury, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Termin może zostać wydłużony w przypadku braku środków na koncie Wykonawcy.
2. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą będą prowadzone w walucie Rzeczypospolitej Polskiej (PLN).

10. **Miejsce i termin oraz sposób złożenia oferty**

1. Ofertę należy dostarczyć / przesłać pocztą na adres siedziby Zamawiającego **w terminie do dnia 27.11.2026 r. do godz. 10^{00}.** W przypadku przesłania oferty pocztą liczy się data i godzina wpłynięcia do Zamawiającego.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. O wyborze oferty zostanie poinformowany tylko Wykonawca, którego oferta będzie najkorzystniejsza.
4. Sposób przygotowania oferty:

   Ofertę należy sporządzić w formie:

   a) pisemnej złożony osobiście lub przez operatora pocztowego lub kuriera w siedzibie Zamawiającego ul. Traugutta 10 sekretariat lub

b) w formie elektronicznej (plik w pdf podpisany kwalifikowalnym podpisem elektronicznym), plik przesłany na adres mailowy: zamowienia@opsprudnik.pl lub

c) w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (plik w pdf opatrzony podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), plik przesłany na adres mailowy: zamowienia@opsprudnik.pl lub

d) w postaci elektronicznej (skan podpisanej oferty), plik przesłany na adres mailowy: zamowienia@opsprudnik.pl

11. **Opis sposobu obliczenia ceny:**

1) Podstawą obliczenia ceny za wykonanie usługi jest opis przedmiotu zamówienia, o którym mowa w pkt. 3
2) Cena oferty brutto musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z opisu przedmiotu zamówienia, a także koszty wszystkich usług, w tym koszty transportu posiłków, bez których realizacja zamówienia byłaby niemożliwa.
3) Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich cyfrowo i słownie brutto. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej oferty oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
4) Cenę brutto oferty należy wyliczyć zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku VAT.
5) Cenę podaną w formularzu ofertowym należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6) Ceny określone przez Wykonawcę nie podlegają zmianom przez cały okres obowiązywania umowy.
7) Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w projekcie umowy (załącznik nr 4).

12. **Zawarcie umowy:**

1) Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą.
2) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu lub cena tej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawartej umowy bez ponoszenia jakichkolwiek konsekwencji, jeżeli nie otrzyma finansowania na realizację projektu.

13. **Integralną częścią zapytania ofertowego są niżej wymienione załączniki:**

1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
2) Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w pkt. 5.
3) Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku powiązań z zamawiającym.
4) Załącznik nr 4 – Wzór umowy.

14. **Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami**:

Bernadeta Bednarczuk – tel. (77) 406 70 38, wew. 205, email: b.bednarczuk@opsprudnik.pl

Joanna Rzepa - tel. (77) 406 70 38, wew. 204, email: j.rzepa@opsprudnik.pl

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Prudniku
mgr Bernadeta Bednarczuk

.....
podpis Dyrektora Zamawiającego

KLAUZULA INFORMACYJNA

(dla wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego)

Zgodnie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119/1 z 4.5.2016r.), dalej RODO, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Prudniku reprezentowany przez Dyrektora z siedzibą w Prudniku (48-200) przy ul. Traugutta 10, tel.: 77 406 70 38, e-mail: ops@opsprudnik.pl.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, w sprawach związanych z ochroną danych osobowych można się z nim skontaktować pod nr tel. 77 406 70 38 lub e-mail: iod@opsprudnik.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celach związanych z:

- przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej kwoty obligującej do stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2026 poz. 793 z późn. zm.) – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność przetwarzania w celu realizacji obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) wynikającego z przepisów Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku - Kodeks cywilny (Dz.U. 2025 poz. 1071 z późn. zm.) dotyczących oferty złożonej w ramach zapytania ofertowego, zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych w Ośrodku Pomocy Społecznej w Prudniku.
- ewentualnym ustaleniem, dochodzeniem lub obroną przed roszczeniami związanymi ze złożeniem oferty - podstawą prawną przetwarzania danych jest niezbędność przetwarzania do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Administratora. Uzasadnionym interesem Administratora jest w tym przypadku możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami (art. 6 ust. 1 lit. f RODO).

4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres realizacji celów w zakresie, w którym te dane są przetwarzane, również przez okres konieczny dla zabezpieczenia dochodzenia ewentualnych roszczeń lub obrony przed nimi oraz spełnienia obowiązków wynikających z przepisów prawa. Zostaną usunięte po upływie okresu określonego dla danej kategorii dokumentacji okresu przechowywania, w zależności od kategorii archiwalnej danej sprawy, zgodnie z w obowiązujących przepisach prawa w zakresie archiwizacji i instrukcji kancelaryjnej.
5. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych w celach wskazanych powyżej dane te mogą być przekazywane do:

a) organów administracji publicznej, służb, prokuratury, sądów oraz innym podmiotów, jeżeli wykażą w tym interes prawny zgodnie z przepisami ustaw szczególnych określających realizację przez nich zadań,
b) osób lub podmiotów, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 26 września 2001 r. (Dz. U. z 2022 r. poz. 902, z późn. zm.)
c) podmiotów świadczącym usługi na rzecz Administratora, to jest podmiotów i osób, z którymi Administrator zawarł umowę na świadczenie usług, w ramach których odbywa się przetwarzanie danych osobowych (m.in. obsługa informatyczna, podmioty i osoby współpracujące przy obsłudze spraw Administratora).

6. Pani/Pana dane osobowe nie zostaną przekazane do podmiotów trzecich lub organizacji międzynarodowych. Przetwarzanie podanych przez Panią/Pana danych osobowych nie będzie podlegało zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
7. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych, przysługuje Pani/Panu:

- prawo dostępu do danych osobowych swoich oraz otrzymania ich kopii (art. 15 RODO),
- prawo do sprostowania danych osobowych (art. 16 RODO),
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych (art. 18 RODO),
- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/Pana danych osobowych (art. 21 RODO).
- prawo wniesienia skargi do Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia (można ją złożyć za pomocą linku: https://uodo.gov.pl/pl/p/dla-obywatela).

Jeśli chce Pan/Pani skorzystać ze swoich praw w związku z przetwarzaniem Pana/Pana danych osobowych, informacja o tym może zostać przesłana w formie e-mail: ops@opsprudnik.pl.

8. Dane osobowe zostały pozyskane bezpośrednio od Pani/Pana. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości wzięcia udziału w postępowaniu i tym samym wyboru oferty. Informacje szczegółowe o podstawach gromadzenia danych osobowych i ewentualnym obowiązku lub dobrowolności ich podania oraz potencjalnych konsekwencjach niepodania danych mogą uzyskać Państwo w siedzibie Administratora.

Zapoznałe/am się (data i czytelny podpis)

……