

Myślenice dnia 23.01.2026 r.

Zapytanie ofertowe

O-III.261.1.7.2026

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2024r., poz. 1320 z późn.zm) przedmiot umowy nie jest objęty obowiązkiem stosowania wyżej wymienionej ustawy z uwagi na to, że jego wartość nie przekracza równowartości 170 000 zł

I. Oferta na usługę – przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku jednodaniowego do Placówki Wsparcia Dziennego „Kreatywnia” przy ul. H.Jordana 3 w Myślenicach.

Opis usługi:

Przygotowanie i dostawa gorącego posiłku jednodaniowego do Placówki Wsparcia Dziennego „Kreatywnia” mieszczącej się w Myślenicach przy ul. H. Jordana 3. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku w okresie ferii zimowych tj. od 2 lutego 2026 r. do 13 lutego 2026 r. oraz w okresie wakacji tj. od 29 czerwca 2026 r. do 31 sierpnia 2026 r. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci w Placówce, ale nie przekroczy 30. obiadów dziennie. W ofercie wymagane jest podanie ceny netto/brutto jednego jednodaniowego posiłku (drugie danie) oraz przykładowego menu.

- Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Placówki Wsparcia Dziennego „Kreatywnia” w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia gotowych posiłków w opakowaniach jednorazowych, tzw. menu-boxy, lub w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej.
- Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do Placówki Wsparcia Dziennego „Kreatywnia” pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach **12:30-13.00**.
- Wymagane parametry jednej porcji obiadowej w tym:
 - ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 150 g/os.
 - mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 100 g/os.
lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 100 g/os.
lub ryba – 100 g/os.
lub naleśniki z dodatkami – 150 g/os.
lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 15- g/os.
 - surówka lub jarzyny gotowane – 70 g/os.
- Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - mięsa 70°C
 - ziemniaki 70°C
- W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą. Fakt dostarczenia posiłków i ich ilości potwierdza lista podpisywana przez obydwie strony w 2 egzemplarzach – protokół odbioru.
- Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć kierownikowi Placówki Wsparcia Dziennego do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą



dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki z godnie z uzgodnionym jadłospisem. Proponowane menu powinno być zróżnicowane oraz zawierać informacje o występujących alergenach w danym posiłku. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 16:00.
8. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
9. Planowana ilość posiłków: 1680.

II. Informacje dodatkowe:

1. Częstotliwość wykonywania usługi 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, na godzinę 12:30 - 13:00.
2. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Oferent nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji zadania w mniejszym zakresie.

III. Warunki współpracy:

1. Zamawiający dokonuje zapłaty kosztów usługi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury zgodnie z terminami wskazanymi w umowie.
2. Oferta obowiązuje na 2026 rok.
3. Umowa zawarta na okres 02.02.2026 r. do 31.08.2026 r.

IV. Wymagania:

1. Oferta powinna zostać sporządzona na formularzu ofertowym stanowiący załącznik do niniejszego zapytania i zawierać cenę netto oraz brutto za 1 jednodaniowy posiłek.
2. Oferent zobowiązany jest do spełniania wszystkich obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych, w tym do stosowania systemu HACCP. Wraz z ofertą należy przedstawić aktualną decyzję Sanepidu dopuszczającą lokal do przygotowania posiłków oraz przykładowe tygodniowe menu.
3. Oferent zobowiązuje się do przedstawienia sposobu kontroli jakości świadczonych usług.
4. Dodatkowo do oferty należy dołączyć 3 referencje potwierdzające wcześniejszą współpracę z innymi podmiotami. Referencje powinny zawierać co najmniej: nazwę oraz dane kontaktowe podmiotu wystawiającego, zakres wykonanych usług, datę realizacji, potwierdzenie należytego wykonania współpracy.

V. Kryteria oceny oferty, informacja o wagach punktowych, opis sposobów przyznawania punktacji.

1. W niniejszym postępowaniu wybór oferty dokonany zostanie na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:
 - 1) cena usługi brutto - 60 % - liczba możliwych do uzyskania punktów = 60
 - 2) doświadczenie i referencje – 30 % - liczba możliwych do uzyskania punktów = 30
 - 3) preferencje lokalne – 10 % - liczba możliwych do uzyskania punktów = 10
2. Oferty niepodlegające odrzuceniu oceniane będą wg wzoru:



Cena: $(C_{\min} / C_{\text{of. licz.}}) \times 60 = \text{liczba uzyskanych punktów}$,

gdzie:

C_{\min} - najniższa całkowita cena brutto wykonania zamówienia spośród wszystkich ocenianych ofert.

$C_{\text{of. licz.}}$ - zaofferowana całkowita cena brutto wykonania zamówienia w ofercie ocenianej.

Końcowy wyniki powyższego działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku.

3. Doświadczenie i referencje:

Ocena na podstawie załączonych 3 referencji potwierdzających wcześniejszą współpracę.

- 1) Za 3 kompletne, rzetelne i pozytywne referencje (zawierające nazwę firmy, dane kontaktowe, zakres usług, datę realizacji, potwierdzenie należytego wykonania) przyznaje się maksymalną liczbę punktów - 30.
- 2) Za 2 kompletne, rzetelne i pozytywne referencje (zawierające nazwę firmy, dane kontaktowe, zakres usług, datę realizacji, potwierdzenie należytego wykonania) przyznaje się - 15 pkt.
- 3) Za 1 kompletną, rzetelną i pozytywną referencję (zawierającą nazwę firmy, dane kontaktowe, zakres usług, datę realizacji, potwierdzenie należytego wykonania) przyznaje się - 10 pkt.
- 4) Za brak przedstawionych referencji- 0 pkt.

4. Punkty za kryterium „**preferencje lokalne**” zostaną przyznane w skali punktowej 0-10 punktów, na podstawie przedstawionego przez Wykonawcę wykazu w formularzu oferty.

Preferencje lokalne oceniane będzie przy zastosowaniu następującej punktacji:

- 1) 0 punktów – dla osób, których działalność gospodarcza zarejestrowana jest poza terenem Gminy Myślenice oraz dla osób fizycznych, które świadczą usługi poza terenem Gminy Myślenice;
- 2) 10 punktów - dla osób, których siedziba firmy i działalność gospodarcza zarejestrowana jest na terenie Gminy Myślenice oraz nie zalega z opatami należnymi Gminie Myślenice w szczególności: podatek od nieruchomości, podatek rolny, leśny, podatek od środków transportu, opłaty z tytułu dzierżawy nieruchomości gminnych oraz dla osób fizycznych, które świadczą usługi na terenie Gminy Myślenice;

W przypadku gdy wykonawca nie ma zarejestrowanej działalności i siedzibę na terenie Gminy Myślenice lub Wydział Podatków Urzędu Miasta i Gminy Myślenice wskaże zaległości wykonawca za to kryterium otrzyma 0 (zero) punktów.

Weryfikacja na podstawie oświadczenia.

5. Liczby punktów, o których mowa powyżej, zostaną wpisane do protokołu postępowania, a następnie, po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbą punktów, tj. będzie przedstawiać najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji.



6. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- 1) Oferent zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej za jeden jednodaniowy posiłek, w wartości netto oraz brutto. Cena ta musi jednoznacznie określać wycenę przedmiotu zamówienia;
- 2) Cena ofertowa musi uwzględniać wszystkie należne wykonawcy elementy wynagrodzenia wynikające z tytułu przygotowania oferty, realizacji i rozliczenia przedmiotu zamówienia;
- 3) W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia i skalkulowanie ceny oferty z należytą starannością;
- 4) Cena ma być wyrażona w złotych polskich netto i brutto z uwzględnieniem należnego podatku VAT. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł / gr.);
- 5) Dla porównania ofert zamawiający przyjmuje cenę brutto stanowiącą wycenę całości przedmiotu zamówienia.

VI. Sposób i termin składania ofert:

1. Oferty można składać w następujący sposób:
 - 1) drogą pocztową – na adres Centrum Usług Społecznych w Myślenicach ul. Słowackiego 82, 32-400 Myślenice, datą wiążącą jest data wpływu do CUS;
 - 2) za pośrednictwem e-doręczeń – na adres **AE:PL-54030-17254-WHTVI-25**
 - 3) drogą elektroniczną - na adres sekretariat@cusmyslenice.pl;
 - 4) osobiście na dzienniku podawczym tutejszego Centrum Usług Społecznych w odpowiednio zaklejonej i opisanej kopercie „Oferta na przygotowanie i dostawę gorącego posiłku do PWD”, datą wiążącą jest data wpływu do CUS;.
2. Termin składania ofert **do 29.01.2026 r. do godz. 12:00.**

Dyrektor
Centrum Usług Społecznych w Myślenicach

Małgorzata Aleksandrowicz
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

