

Gdańsk, dnia 23.02.2026r.

**Wszyscy zainteresowani**  
(strona internetowa Zamawiającego)

## **ZAPROSZENIE** **do złożenia propozycji ofertowej**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest:  
*„Usługa cateringowa dla Gdańskiego Ośrodka Sportu.”*  
– **ZP2.272.4.2026**

### **I. Charakterystyka ogólna przedmiotu zamówienia:**

Zamówienie obejmuje usługę cateringową wraz z wydawaniem posiłków dla uczestników imprez organizowanych przez Gdański Ośrodek Sportu. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia zawarty jest w Opisie Przedmiotu Zamówienia, Projekcie umowy i Formularzu Ofertowym (załącznik nr 1,2,3 do Zaproszenia).

### **Zamówienie udzielane jest w całości.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w postępowaniu

### **II. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień: kod CPV:**

**55000000-0** Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

### **III. Obowiązki Wykonawcy:**

- Wykonawca zapewni naczynia i sztućce biodegradowalne. Nie dopuszcza się wydawania porcji żywieniowej w naczyniu lub sztućców z elementów lub całości wykonanych z tworzywa sztucznego (plastiku).
- Wszystkie produkty spożywcze, dostarczane w związku z usługą, powinny być przygotowane, dostarczone i wydane zgodnie z wymaganiami obowiązującymi na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, a także muszą posiadać wszelkie wymagane prawem badania, certyfikaty lub inne dokumenty, dodatkowo powinny być pełnowartościowe, świeże i zdatne do spożycia a osoby wykonujące z ramienia Wykonawcy Umowę

muszą spełniać wymagane przepisami prawa warunki do przyrządzania lub wydawania żywności oraz przestrzegać podstawowych norm sanitarnych i BHP.

- W przypadku, gdy dostarczony towar (w części lub w całości) nie będzie odpowiadał opisowi określone w OPZ – Zamawiający odmówi przyjęcia towaru, a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia towaru zgodnego z przedmiotem zamówienia nie później niż w czasie 1 godz. przed ich serwowaniem.
- Zamawiający wymaga, aby dostarczony przez Wykonawcę towar był:
  - a) świeży;
  - b) dobrej jakości (gatunku „I”);
  - c) wykonany z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia;
  - d) przydatny do spożycia w przypadku kawy, herbaty, dżemu itp., jeszcze przez 5 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego
  - e) przygotowany w dniu jego serwowania.
- Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca umieścił na fakturze następujące informacje:
  - a) numer umowy, której dotyczy faktura,
  - b) nazwę imprezy.

#### IV. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| RUNGDN Sobieszewo             | 15.04.2026r. |
| RUNGDN Jasień                 | 28.03.2026r. |
| Gdańsk Biega                  | 11.04.2026r. |
| RUNGND Bastiony               | 09.05.2026r. |
| RUNGDN Hevelianum             | 30.05.2026r. |
| Regaty o Puchar Mariny Gdańsk | 06.06.2026r. |
| Gdańsk Biega                  | 04.10.2026r. |

#### V. Miejsce dostawy:

Zgodnie z OPZ – załącznik nr 2 do Zaproszenia.

#### VI. Warunek udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, tj. posiadają aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym);
- 2) posiadania certyfikatu/zaświadczenia informującego o wdrożeniu systemu HACCP

W celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu Wykonawca złoży oświadczenie w tej kwestii (pkt. 5 w Zaproszeniu do złożenia oferty)

#### VII. Podstawy wykluczenia Wykonawcy.



1. Zamawiający przewiduje podstawy wykluczenia zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13.04.2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U z 2022r. poz. 835) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursów o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r., wyklucza się:
  - 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
  - 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
  - 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.Powyższe wykluczenie następować będzie na okres trwania ww. okoliczności. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, zamawiający odrzuca jego ofertę.
2. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych.  
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych obejmujących niepełny przedmiot zamówienia. Każdy Wykonawca może złożyć tylko **jedną ofertę**.  
Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w szczegółowym opisie **zostaną odrzucone**.
3. **Propozycja Wykonawcy ma zawierać następujące dokumenty: \***
  - 1) **Formularz ofertowy** – Załącznik nr 1 do Zaproszenia;
  - 2) **Aktualny** odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji), **wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**.
  - 3) **Pełnomocnictwo/upoważnienie** osób podpisujących ofertę, o ile fakt umocowania do podpisania oferty nie wynika z przedstawionych dokumentów rejestrowych.
4. **Opis sposobu obliczenia ceny w składanym rozpoznaniu cenowym:**
  - W zaoferowaną cenę należy wliczyć wszystkie koszty, które Wykonawca musi ponieść do realizacji zamówienia, uwzględniając wszystkie zapisy, ilości i wymagania, które są określone przez Zamawiającego w niniejszym Zaproszeniu oraz załącznikach do niego.
  - Wartość całkowitą brutto za całość zamówienia należy wyliczyć w tabeli w Formularzu ofertowym.
  - W cenie przedmiotu zamówienia muszą być uwzględnione wszystkie elementy zamówienia.
  - Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom.



- Zamawiający wymaga, aby wszystkie ceny były podane z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:
  - a) ułamek kończący się cyfrą od 0 do 4 należy zaokrąglić w dół;
  - b) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 należy zaokrąglić w górę;
- Oferta musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku.
- Cena brutto ma zawierać podatek VAT.
- Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

5. **UWAGA:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) zmiany treści Zaprośzenia lub warunków Zaprośzenia,
- 2) odwołania Zaprośzenia lub warunków Zaprośzenia,
- 3) zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
- 4) nierozpatrywania propozycji ofertowych, otrzymanych po terminie,
- 5) poprawienia oczywistych pomyłek rachunkowych i pisarskich,
- 6) wyboru kolejnego wykonawcy w przypadku uchylania się wykonawcy, którego wybrano, jako najkorzystniejszego od podpisania umowy,
- 7) żądania złożenia uzupełnień lub wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.
- 8) **do niniejszego Zaprośzenia nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.**

6. **Sposób oceny ofert:**

- a) Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej: cena 100%
- b) Sposób porównania ofert: oferty zostaną przeliczone zgodnie ze wzorem:  
**cena oferty najniższej/cena oferty badanej x 100 x 100%** Oferta najkorzystniejsza to ta, która uzyska największą ilość punktów w kryterium cena.
- c) Zaproponowane ceny i inne warunki będą porównywane z innymi ofertami.
- d) Z firmą, która przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa.
- e) Od decyzji Zamawiającego nie przysługują środki odwoławcze.

7. **Opis sposobu przygotowania propozycji ofertowej:**

- Ofertę należy złożyć:  
mailem na adres: [catering2026@sportgdansk.pl](mailto:catering2026@sportgdansk.pl)  
**W przypadku składania oferty drogą elektroniczną (e-mail) koniecznym jest – pod rygorem odrzucenia oferty – złożenia formularza oferty w formie pliku PDF**

8. **Termin składania ofert** upływa dnia **27.02.2026 r. o godz. 09.00.**

Oferta powinna zostać napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką.

Oferta powinna obejmować całość zamówienia określonego przez Zamawiającego.

9. **Oferta otrzymana przez Zamawiającego po upływie terminu na składanie ofert nie będzie podlegała procesowi oceny.**



Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

10. Informacja o wyniku postępowania zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego w zakładce „Zamówienia do 170 tys. zł – postępowania rozstrzygnięte”.

**11. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami**

Sprawy proceduralne – Sekcja Zamówień Publicznych

**Agnieszka Halama - Kurnik**

Numer telefonu:

**505452176**

Adres poczty elektronicznej:

**Agnieszka.halama-kurnik@sportgdansk.pl**

Załączniki:

- 1 – Formularz ofertowy.
- 2 - Opis przedmiotu zamówienia
- 3 - Projekt umowy

Z-CA DYREKTORA  
GDAŃSKIEGO OŚRODKA SPORTU  
/-/ Aleksandra SUWARA  
/podpis elektroniczny/