

Znak sprawy: 271.1.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

w postępowaniu o zamówienie publiczne o wartości niższej niż 130.000,00 zł

Nazwa zadania:

„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci uczęszczających do Żłobka Publicznego w Wielkich Oczach”

1. Dane Zamawiającego.

Nazwa zamawiającego: **Żłobek Publiczny w Wielkich Oczach**

Adres siedziby: **ul. Leśna 13, 37-627 Wielkie Oczy**

NIP: 7931505467

e-mail: zlobeki@wielkieoczy.pl

2 Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa posiłków w formie cateringu dla :

a) od 02.01.2026 r. do 30.06.2026 r. – 14 dzieci

b) od 03.08.2026 r. do 31.08.2026 r. – 14 dzieci (liczba przewidywana)

c) od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r. – 14 dzieci (liczba prognozowana maksymalna

- przy 100% frekwencji) uczęszczających do Żłobka Publicznego w Wielkich Oczach.

Wiek dzieci : od 20 tygodnia do 3 lat.

Określona przez Zamawiającego liczba dzieci objętych posiłkiem jest wartością zmienną i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia.

Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie do żłobka trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu dwudaniowego (zupa + drugie danie) i podwieczorku przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć żłobkowych w okresie:

a) od 02.01.2026 r. do 30.06.2026 r. tj. 123 dni

b) od 03.08.2026 r. do 31.08.2026 r. tj. 21 dni

c) od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r. tj. 85 dni.

3. Posiłki będą dostarczane do Zamawiającego dwa razy dziennie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w żłobku :

a) do godz. 8:00 śniadanie,

b) do godz. 11:15 obiad i podwieczorek.

4. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze

stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) i muszą obejmować:

a) śniadanie : zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne, płatki zbożowe z mlekiem, kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, dżemu, warzyw; napoje, takie jak: herbata owocowa, słaba herbata czarna, kakao, kawa zbożowa.

b) obiad: pożywna zupa + drugie danie tj. ziemniaki lub zamiennie: ryż, kasza, kopytka, makaron, kluski śląskie ; dania mięsne np. udziec z kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, pulpety, gulasz; filec rybny; pierogi, naleśniki, knedle; surówka, kompot lub sok; na talerzu z drugim daniem obowiązkowo musi być porcja warzyw – gotowanych lub surowych.

c) podwieczorek (pakowany oddzielnie dla każdego dziecka) : kanapka z wędliną, pastą itp., drożdżówka, ciasta z dodatkiem warzyw, muffinki, gofry, naleśniki, racuszki drożdżowe, owoce (w tym sezonowe), deser mleczny, jogurt, serek homogenizowany smakowy, budyń lub kisiel z owocami, sok owocowo-warzywny.

Wskazane menu stanowi otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym.

Jadłospis powinien być urozmaicony , uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz o wysokich walorach smakowych.

5. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów, Fast Food, typu instant, mrożonych pierogów, gołąbków, klopsów. Nie można używać produktów masłopodobnych.

6. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

7. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu między kilkoro dzieci.

8. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Jadłospis przedstawiany będzie z co najmniej z kilkudniowym wyprzedzeniem i może obejmować okres dwóch tygodni lub dłuższy.

9. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego indywidualnych potrzeb dzieci. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica.

10. Wykonawca ma obowiązek zadbać o estetykę przygotowanych i podawanych posiłków, ich wielkość, atrakcyjność smakową i wizualną.

11. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem – spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP – w specjalistycznych termosach i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury, stanu i świeżości. W przypadku dań ciepłych mają one być utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich

dzieciom. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń przedszkola realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

12. Do obowiązków Zamawiającego należeć będzie, za pomocą personelu własnego, porcjowanie posiłków oraz sprzątanie, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku.

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14. Wykonawca zobowiązuje się bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

15. Posiłki muszą być wykonane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami sanitarno – epidemiologicznymi.

16. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

17. W sytuacji nieprzewidzianych zdarzeń, awarii Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o wymaganej jakości na swój koszt z innych źródeł.

18. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. W cenie posiłku należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

19. Obowiązek informowania o alergenach

Alergia na pokarmy jest częstym problemem u małych dzieci, ale obecnie nie jest przeszkodą, by mogły one uczęszczać do żłobka. Decyzja o włączeniu diety eliminacyjnej u dziecka w żłobku powinna być potwierdzona odpowiednim zaświadczeniem od lekarza. Nakłada się obowiązek informowania o alergenach w serwowanych daniach i używanych do ich przygotowania produktów spożywczych. Lista alergennych produktów obejmuje:

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne
3. JAJA i produkty pochodne
4. RYBY i produkty pochodne
5. PRZESZKI ZIEMNE(arachidowe) i produkty pochodne
6. SOJĘ i produkty pochodne
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. ORZECY
9. SELER i produkty pochodne
10. GORCZYCĘ i produkty pochodne
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN i produkty pochodne
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

W specyfice żywienia zbiorowego w której najczęściej znajduje się tylko jedno pomieszczenie kuchenne warto w sposób ogólny podać alergeny, które z uwagi na konieczność przygotowania posiłków w jednym pomieszczeniu, mogą wystąpić w potrawach w ilościach śladowych. W menu przy każdej potrawie należy wskazać wszystkie alergeny pochodzące ze składników potrawy.

Stosowanie się do w/w zapisów jest o tyle istotne, że oprócz oczywistej korzyści zdrowotnej dzieci, pozwala uniknąć kar finansowych nakładanych przez sanepid w przypadku znaczącego naruszenia regulacji.

20. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

21. Należność za usługę będzie płatna przelewem na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty złożenia bezusterkowej faktury, która powinna wskazywać:

- a) Nabywca : Gmina Wielkie Oczy, ul. Leśna 2 37-627 Wielkie Oczy, NIP: 7931505467,
- b) Odbiorca: Żłobek Publiczny w Wielkich Oczach, ul. Leśna 13, 37 – 627 Wielkie Oczy.

22. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego z możliwością korekty liczby posiłków.

Przedstawiciel Zamawiającego zgłosi Wykonawcy korektę liczby posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem, nie później jednak niż do godziny 15:00 dnia poprzedzającego wydanie posiłku.

W piątek zgłoszenie na poniedziałek również do godziny 15:00.

Ustalenie należności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków potwierdzonych przez Dyrektora Żłobka Publicznego w Wielkich Oczach na podstawie miesięcznego zestawienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przedmiotu zamówienia

w trakcie trwania umowy.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku , gdy posiłek nie będzie spełniał parametrów określonych

w obowiązujących przepisach – kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

24. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.

25. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektoratem Sanitarnym.

26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

3. Warunki udziału w postępowaniu.

Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie o ile spełniają warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość zamówienia, wg wzoru - załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Za równoznaczne ze złożeniem więcej niż jednej oferty przez tego samego Wykonawcę zostanie uznana sytuacja, w której ten sam podmiot występuje w dwóch lub więcej ofertach składanych wspólnie lub jest samodzielnym Wykonawcą, a jednocześnie jest uczestnikiem wspólnej oferty.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w polskich złotych.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone będzie w języku polskim.

Ofertę i ewentualne pełnomocnictwa należy dostarczyć w oryginale w formie papierowej lub w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. na adres e-mail: zlobek@wielkieoczy.pl

Wykonawca, który złożył najkorzystniejszą ofertę, zobowiązany jest do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

4. Wykaz dokumentów.

Do oferty należy dołączyć:

- 1) decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia) – kopia poświadczona „za zgodność z oryginałem”,
- 2) aktualną polisę ubezpieczeniową lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia - kopia poświadczona „za zgodność z oryginałem”,
- 3) wykaz sprzętu, jakim dysponuje Wykonawca w celu prawidłowej realizacji zamówienia według formularza stanowiącego **załącznik nr 4 do zapytania ofertowego** wraz z kopią decyzji właściwego terenowego Państwowego Inspektora Sanitarnego na przewóz posiłków specjalistycznym środkiem transportu (kopia poświadczona „za zgodność z oryginałem”),
- 4) oświadczenie o dysponowaniu co najmniej jedną osobą/szefem kuchni, która przygotowuje jadłospis zgodnie z wymaganiami zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka lub technologa żywienia – **zgodnie z załącznikiem nr 5 do zapytania ofertowego**.

5. Kryteria oceny ofert.

Wybrana zostanie oferta z najniższą ceną brutto za pełny przedmiot zamówienia.

Cena ma zawierać wszelkie koszty związane z przygotowaniem i wykonaniem przedmiotu zamówienia.

Cenę należy podać w złotych polskich w formularzu ofertowym (wzór stanowi **załącznik od nr 1 zapytania ofertowego**) w kwocie brutto, z wyodrębnieniem wartości podatku VAT.

Oferta o najniższej cenie brutto uzyska maksymalną ilość punktów 100,00.

Pozostałym oferentom przyznana zostanie odpowiednio mniejsza ilość punktów wg wzoru:

$$W_c = (C_n/C_b) \times 100$$

Gdzie:

W_c – ilość punktów dla oferty badanej

C_n – najniższa cena brutto realizacji zamówienia

C_b – cena brutto realizacji zamówienia oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Jeżeli zostaną złożone dwie lub więcej ofert o takiej samej najkorzystniejszej cenie, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego

ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie będą mogli zaoferować cen wyższych od wcześniej zaoferowanych.

W przypadku niezłożenia żadnej oferty dodatkowej albo złożenia ofert dodatkowych o takiej samej najniższej cenie, albo odrzucenia wszystkich ofert dodatkowych, beneficjent kończy postępowanie bez wyboru żadnej z ofert.

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
- 2) została złożona przez podmiot:
 - a) niespełniający warunków udziału w postępowaniu lub
 - b) powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub
- 3) została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

Oferta dodatkowa podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- 1) zawiera cenę wyższą niż w złożonej ofercie lub
- 2) została złożona po terminie składania ofert dodatkowych określonym przez Zamawiającego w wezwaniu do złożenia tych ofert.

Zamawiający może zmienić zapytanie ofertowe przed upływem terminu składania ofert.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie z podaniem przyczyny oraz rezygnacji z realizacji zamówienia z podaniem przyczyny rezygnacji.

6. Termin realizacji zamówienia oraz związania ofertą.

Termin wykonania zamówienia: **od 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

7. Termin i miejsce złożenia oferty.

Wypełniony formularz ofertowy/formularze ofertowe wykonawcy oraz pozostałe dokumenty, o których mowa w pkt. 4 należy dostarczyć na adres siedziby Zamawiającego.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opatrzoną:

- nazwą i adresem składającego ofertę;
z dopiskiem „**oferta na; „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci uczęszczających do**
Żłobka Publicznego w Wielkich Oczach”
- nazwą: **Żłobek Publiczny w Wielkich Oczach**
- adresem Zamawiającego: **ul. Leśna 13, 37-627 Wielkie Oczy.**

lub przesłać elektronicznie na adres: zlobek@wielkieoczy.pl

Termin składania ofert: 17.12.2025 r., do godz. 12:00

W przypadku składania ofert drogą pocztową (kurierską) decyduje chwila otrzymania oferty przez Zamawiającego.

Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: "ZMIANA" lub "WYCOFANIE".

8. Warunki rozliczenia wykonania przedmiotu zamówienia.

Warunki rozliczenia wykonania przedmiotu zamówienia zostały określone w istotnych postanowieniach umowy stanowiące załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

9. Sposób komunikacji.

W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 roku - Prawo pocztowe (tekst jednolity Dz. U. z 2025 r. poz. 366 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 roku o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tekst jednolity Dz.U. z 2024, poz. 1513), z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych w pkt 3 niniejszego zapytania ofertowego. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub elektronicznie na adres e-mail: zlobek@wielkieoczy.pl i adres e-mail podany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Osoba do kontaktu:

[Maria Sopel - Kociołek](#), tel. 781 905 205

Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres:

Żłobek Publiczny w Wielkich Oczach

ul. Leśna 13

37-627 Wielkie Oczy

powiat lubaczowski, województwo podkarpackie

Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 roku o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na adres e-mail, podany przez Wykonawcę, została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy (wzór),

Załącznik nr 2 – informacja RODO,

Załącznik nr 3 - Istotne postanowienia umowy,

Załącznik nr 4 - Oświadczenie dotyczące potencjału technicznego

Załącznik nr 5 - Oświadczenie o dysponowaniu osobą dietetyka

.....
(pieczętka i podpis Kierownika Zamawiającego)