

RR.271.24.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

Wójt Gminy Sułów zaprasza do złożenia oferty cenowej na zadanie pn.: „Usługa wyżywienia-catering dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do Instytucji Dziennego Opiekuna „Osada Malucha” i „Przystanek Malucha” w miejscowości Sąsiadka w 2026 roku”.

1. Dane ogłaszającego zapytanie ofertowe.

Gmina Sułów

Sułów 63

22-448 Sułów

Strona internetowa: www.sulow.pl, bip.sulow.pl

E-mail: ug@sulow.pl

Tel. 084 682 62 02, fax. 084 682 62 27

Godziny urzędowania:

poniedziałek - 7:30 -16:30

wtorek – czwartek – 7:30 – 15:30

piątek 7:30 - 14:30

2. Tryb

Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy i procedury określone ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) zwana dalej ustawą. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt. 1) ww. ustawy niniejsze zamówienie nie podlega stosowaniu przepisów ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków) dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do Instytucji Dziennego Opiekuna „Osada Malucha” i „Przystanek Malucha” w miejscowości Sąsiadka w 2025 roku do siedziby placówki tj. Sąsiadka 203 zgodnie z poniżej wymienionymi wymaganiami:
2. Wyżywienie 5 razy w tygodniu (poniedziałek-piątek - z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy)- zestaw dzienny powinien składać się z 3 urozmaiconych posiłków wraz z napojami:
 - śniadanie:- zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne (wszelkiego rodzaju zupy mleczne z zacierką, płatkami: ryżowymi, owsianymi, jaglanymi, kaszka manna, zupa budyniowa); kanapki (pieczywo urozmaicone, z ograniczeniem białego pieczywa); herbatka,

- obiad:- zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.); - dania mięsne: np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, kompot, napój lub sok;
- podwieczorek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, sok, woda mineralna, itp.
- Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny/herbatka owocowa).W jadłospisie należy ograniczyć: białe pieczywo, biały cukier, wyeliminować gotowe słodycze.

3. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
4. Kaloryczność zestawu dziennego musi wynosić średnio ok 1000kcal, z uwzględnieniem norm żywieniowych dla dzieci w wieku od 1 roku do-3 lat (ok. 75% zapotrzebowania dziennego dziecka).
5. Usługa dotyczy **10 dzieci**, natomiast jest to liczba maksymalna i może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
6. W proponowanej cenie Wykonawca musi uwzględnić możliwość dostarczenia posiłku z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dzieci (np. dzieci z alergiami pokarmowymi).
7. Ilość posiłków będzie się zmieniała, w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego na dany dzień.
8. Wykonawca będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek.
9. Posiłki wykonawca będzie dostarczać własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
10. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i przekazywany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie, obiad, podwieczorek. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
11. Cena musi zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłków do miejsca przeznaczenia.
12. Firma cateringowa powinna mieć doświadczenie w przygotowaniu posiłków dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat i spełniać wszelkie obowiązujące kryteria wymogów sanitarnych.
13. Posiłki będą zamawiane do godziny 7:15 każdego dnia, ilość będzie zależna od frekwencji dzieci.
14. Zakres zamówienia: przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek w placówce.

15. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w tym z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, normami żywienia dzieci, z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła w Warszawie (Art. 22), wymogami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie i będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci.
16. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
17. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu vegeta/maggi/gotowe kostki rosołowe i tym podobne.
 - z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, żupę grzybową i pieczarkową, posiłki na bazie fast food, konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięso odkostnione mechanicznie.
18. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę, temperaturę i jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. Dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt. Do obowiązków Zamawiającego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 3 dni przed.
19. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zadania niezbędnych do jego wykonania, w tym koszty transportu na miejsce.
20. W ramach zamówienia Wykonawcy zobligowani są dostarczyć przedmiot zamówienia w miejsce wskazane przez Zamawiającego na własny koszt.
21. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

4. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres zamawiającego oraz napis: **„Usługa wyżywienia- catering dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do Instytucji Dziennego Opiekuna „Osada Malucha” i**

„Przystanek Malucha” w miejscowości Sasiadka w 2026 roku”. Nie otwierać do dnia 19 grudnia 2025 r. do godz. 10.30.

2. Oferta powinna być napisana w języku polskim, trwała i czytelną techniką. Oferta powinna obejmować całość zamówienia określonego przez zamawiającego.
3. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią firmową, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy.
5. Dodatkowe informacje i dokumenty jakie musi przedstawić Wykonawca wraz z ofertą:
 - Decyzja Inspektora Sanitarnego o spełnieniu przez Wykonawcę wszelkich obowiązujących kryteriów wymogów sanitarnych.
 - Oświadczenie Wykonawcy, że oferowane menu będzie opracowane zgodnie z rekomendacjami WHO (ŚWIATOWEJ ORGANIZACJI ZDROWIA) w oparciu o tabele i wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia podwykonawcy części lub całości zamówienia.

5. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

cena oferty brutto - kryterium wagowe 100 %

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną brutto.

6. Opis sposobu określenia ceny:

1. Wykonawca określi cenę oferty brutto, która stanowić będzie wynagrodzenie ryczałtowe za realizację całego przedmiotu zamówienia. Cena oferty brutto jest ceną ostateczną obejmującą wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia.
2. Cenę oferty należy podać w formularzu „Formularz ofertowy” stanowiącym Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego.
3. Ceny wskazane w „Formularzu ofertowym” muszą być podane w wymiarze netto oraz brutto, tj. łącznie z podatkiem VAT wyliczonym przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania oferty. Cenę należy wyliczyć do dwóch miejsc po przecinku i wyrazić liczbowo i słownie w złotych polskich.
4. W przypadku rozbieżności pomiędzy podaną kwotą cyfrową a kwotą słowną, Zamawiający przyjmuje jako ostateczną cenę oferty kwotę zapisaną słownie. Ponadto Zamawiający poprawia oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe uwzględniające jej konsekwencje rachunkowe bez zgody ze strony Wykonawcy.

7. Termin realizacji zamówienia:

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 02.01.2026 r. – 31.12.2026 r.

Dokładne godziny dostarczania posiłków będą uzgodnione z Zamawiającym.

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Oferty należy składać w formie pisemnej w zamkniętej kopercie na adres: Urząd Gminy w Sułowie (pokój nr 1), Sułów 63; 22-448 Sułów do dnia 19 grudnia 2025 r. do godz. 10.00, Wiążąca jest data i godzina złożenia oferty.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Mateusz Pić, Marta Radzik tel. (84) 682 68 46, Marzena Kowalczyk tel. (84) 682 68 44, e-mail: ug@sulow.pl

9. Otwarcie ofert.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 19 grudnia 2025 r. o godz. 10.30

10. Wybór oferty

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty i o terminie zawarcia umowy Wykonawca zostanie zawiadomiony drogą pisemną.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wzywania Wykonawców do składania wyjaśnień dotyczących treści złożonych dokumentów i treści oferty oraz do uzupełnienia dokumentów, jak również do poprawiania w ofertach oczywistych omyłek rachunkowych i pisarskich.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, wycofa się z postępowania lub odmawia podpisania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

11. Warunki wykonania zamówienia.

Warunki wykonania zamówienia określone są we wzorze umowy stanowiącej Załącznik Nr 3 do niniejszego zapytania.

12. Oferta będzie podlegała odrzuceniu:

1. Jeżeli nie będzie odpowiadała wymaganiom zamawiającego
2. Jeżeli nie jest złożona w formie pisemnej

3. Jeżeli zawiera rażąco niską cenę (odrzućcenie będzie zastosowane po uprzednim wezwaniu wykonawcy do złożenia wyjaśnień w tym zakresie i ich nieudzieleniu lub niewykazaniu przez niego realności ceny w wyznaczonym terminie.
4. Jeżeli jest nieważna na podstawie przepisów Kodeksu cywilnego.

13. Zamawiający zastrzega prawo odwołania lub unieważnienia postępowania bez podania przyczyn a także do pozostawienia zapytania bez dokonania wyboru.

WÓJT GMINY

Kaf
Piotr Kaliszewski

.....
(Podpis Kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej
do podejmowania czynności w jego imieniu)

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 1
2. Formularz ofertowy – zał. nr 2
3. Wzór umowy – zał. nr 3