

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający:

Gmina Wąpielsk

Wąpielsk 20B, 87-337 Wąpielsk

zaprasza do złożenia oferty na realizację zadania:

„Przygotowanie posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) dla dzieci w wieku od 1 roku życia do lat 3 uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Półwiesku Małym, gm. Wąpielsk”

I. Tryb postępowania:

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019r- Prawo zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2024r., poz. 1320), gdyż jego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej art.2 ust.1 pkt 1ww. ustawy.

Postępowanie jest prowadzone w trybie konkurencyjnym z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, równego traktowania, jawności i przejrzystości.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Zadanie obejmuje przygotowanie posiłków w naczyniach zbiorczych – termosach z atestem PZH i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do transportu żywności.

Główny kod CPV:

55321000-6- Usługi przygotowania posiłków

Pozostałe kody CPV:

553220000-3 – usługi gotowania posiłków

2. Zamówienie będzie realizowane 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) dla grupy maks. **16 dzieci**.
3. Zamawiający zobowiązuje się do samodzielnego odbioru przygotowanych posiłków od Wykonawcy samochodem, dla którego zostały wydane przez właściwy organ decyzje dopuszczające do transportu żywności.

4. Zamawiający szacuje, że przez okres realizacji zamówienia (przez 12m-cy, szacunkowo 251 dni roboczych), Wykonawca przygotuje szacunkowo: 4016 porcje posiłków całodziennego wyżywienia dla dzieci.
5. Szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości. W przypadku, gdy dostawa posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów danego dnia według zamówień Zamawiającego. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego.
6. Zamawiający po uzgodnieniu z Wykonawcą ma prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków. O każdej zmianie ilości posiłków, Zamawiający będzie telefonicznie bądź e-mailem za zwrotnym potwierdzeniem informował Wykonawcę do godz. 9:00 w dniu realizacji zamówienia.
7. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza siedzibą Zamawiającego, w bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy.
8. Wykonawca będzie umieszczać posiłki w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają one być utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).
9. Zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych i mycie pojemników po stronie Zamawiającego. Czyste pojemniki Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy w dniu następnym.
10. Posiłki powinny być lekko strawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych.
11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 oraz z 2025., Poz. 1424), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów które odpowiadać będą wymogom jakościowym z uwzględnieniem zapotrzebowania kalorycznego i wymagania żywieniowe dla dzieci do lat 3. Jak również z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCAP.
12. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej.

13. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Zdrowia Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3.
14. W skład posiłków będzie wchodzić:
 - a) Śniadanie: pieczywo, ser, wędlina drobiowa, zupa mleczna (2 razy w tygodniu), twarożek, jajka, owoce, warzywa itp.
 - b) Obiad: Zupa każdego dnia inna), drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, makaron itp.), dania mięsne, np. kotlet z piersi kurczaka, kotlet mielony, pulpety itp. ryba, naleśniki, itp.;
 - c) do zestawu obiadowego wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych na parze oraz kompot.
 - d) tygodniowy jadłospis obiadu powinien zawierać 2 razy dania jarskie, w tym 1 raz ryba oraz 3 razy dania mięsne.
 - e) podwieczorek: jogurt naturalny, musy owocowe, kasza jaglana z owocami, świeże owoce, kanapki itp.
15. Wykonawca raz w tygodniu przedstawi do akceptacji opracowany i zatwierdzony przez uprawnionego dietetyka pięciodniowy jadłospis (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów obiadowych na okres 10 dni). Na jadłospisie wymagane będą informacje o występujących alergenach.
16. W przypadku wystąpienia problemów zdrowotnych u któregoś z dzieci, które będą wymagały stosowania specjalnej diety (np. dieta eliminacyjna, alergie pokarmowe itp.), Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z zaleceniami lekarza lub dietetyka.
17. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
18. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno–epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin zgodnie z wymogami przepisów sanitarnych i żywnościowych.
20. Miesięczny tryb rozliczeń: faktura/rachunek wystawiona na koniec każdego miesiąca, płatna będzie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury/rachunku od Wykonawcy.

Miejsce wykonywania usługi: Klub Dziecięcy w Półwiesku Małym 37, 87-337 Wąpielsk.

III. Termin realizacji zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia należy wykonać w terminie od 01.01.2026 do 31.12.2026 r.
2. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

IV Warunki udziału w postępowaniu:

1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadanie odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.
4. Znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Odległość od zakładu Wykonawcy przygotowującego posiłki nie może być oddalona od Gminy Wąpielsk nie więcej niż 25 km.

V. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemną ofertę należy złożyć w zaklejonej kopercie z podaną nazwą i adresem Wykonawcy osobiście w Urzędzie Gminy w Wąpielsku, lub przesłać na adres: Urząd Gminy Wąpielsk, Wąpielsk 20, 87-337 Wąpielsk.

Oferty przesłane pocztą oraz składane w Urzędzie muszą zawierać dopisek na kopercie: „Oferta na realizację zadania przygotowania posiłków dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Półwiesku Małym”.

4. Termin składania ofert: 15.12.2025r. do godziny 10.00

5. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Marta Barczewska tel. 516-031-405, e- mail M.barczewska@wapielsk.pl

6. Postanowienia końcowe:

Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zgodnie z założonymi kryteriami wyboru zobowiązany jest do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego.

WÓJT

mgr Beata Gabryszewska

Załączniki:

Załącznik nr 1- Przedmiot zamówienia

Załącznik Nr 2- Oferta

Załącznik Nr 3- Oświadczenie o dysponowaniu kuchnią pracującą 5 dni w tygodniu

Załącznik Nr 4 Klauzula informacyjna RODO