

Numer sprawy : COM.342.5.2026

ZAPYTANIE OFERTOWE 2/2026

dla zamówień o wartości nieprzekraczającej kwoty 170 000 złotych na świadczenie usług polegających przygotowanie i dostarczenie posiłków (obiadów) dla mieszkańców Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej.

I. Nazwa i adres zamawiającego:

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne „Pod Akacją” w Dębnicy Kaszubskiej ul. Akacyjowa 3, 76-248 Dębica Kaszubska, tel. 735 597 373, e-mail: kierownik@com.debnickaskazubska.eu.

Rodzaj zamówienia: *(usługa/~~dostawa/robota budowlana*~~)*

II.Określenie przedmiotu zamówienia (określenie wielkości lub zakresu zamówienia):

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków do Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej rozpoczynając od dnia 1 lutego 2026 do dnia 31 grudnia 2026 roku (z uwzględnieniem wakacji oraz innych dni wolnych i świątecznych) w formie zestawu obiadowego (zupa + danie główne) z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Sposób dostarczenia posiłków zostanie ustalony z Wykonawcą indywidualnie.

2) Zamówienie podstawowe obejmuje łącznie: około 5225 zestawów, z czego:

Miesiąc	5 całodobowo	15 dziennie	Łącznie obiadów
Luty	140	300	440
Marzec	155	315	470
Kwiecień	150	330	480
Maj	155	300	455
Czerwiec	150	330	480
Lipiec	155	345	500
Sierpień	155	315	470
Wrzesień	150	330	480

Miesiąc	5 całodobowo	15 dzienne	łącznie obiadów
Październik	155	345	500
Listopad	150	315	465
Grudzień	155	330	485

3) Zamawiający zastrzega, że liczba osób objętych dożywianiem może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 1 dniowym wyprzedzeniem.

4) Wydawanie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, łącznie z dniami świątecznymi oraz wolnymi od pracy, w okresie od 1 lutego 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. Ilość osób od poniedziałku do piątku szacunkowo wynosiła będzie 20 osób natomiast w soboty, niedziele i święta 5 osób. Liczba osób i ilości posiłków podane są liczbami szacunkowymi i nie mogą stanowi podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia.

6) Rozliczenie w toku realizacji zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

7) Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków i godzin dostaw z Wykonawcą.

8) Dostarczane przez Wykonawcę posiłki muszą składać się z zupy i dania głównego (zestaw). Zupa, która powinna być przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym z wkładką mięsną. Danie główne powinno być posiłkiem mięsnym lub rybnym, z czego mięso lub ryba powinna ważyć nie mniej niż 150 g. Dodatek w postaci ziemniaków nie mniej niż 150 g, ryżu, kaszy makaronu nie mniej niż 200g, należy stosować zamiennie. Obiad powinien zawierać dodatek warzywny w postaci surówek lub gotowanych warzyw nie mniej niż 100 g. Danie główne mogą stanowić również pierogi, naleśniki krostki z nadzieniem, kopytka, kartacze itp. Nie mniej niż 400 g.

9) Wartość kaloryczna oraz skład posiłków muszą być zgodne z aktualnymi „Normami żywienia dla populacji Polski” opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Instytut Badawczego (NIZP PZH–PIB).

- 10) Posiłki muszą spełniać najwyższy standard, muszą być przygotowywane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych i odżywczych zgodnie z NIZP PZH-PIB, do opracowywania jadłospisów uwzględniających różnorodność, sezonowość oraz specjalne potrzeby osób niepełnosprawnych i seniorów, zapewnienia estetyki podania oraz wartości smakowych potraw oraz przestrzegania wymogów Państwowego Inspektora Sanitarnego.
- 12) Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, za co Wykonawca ponosi odpowiedzialność na każdym etapie realizacji zamówienia.
- 13) Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 15 dni. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
- 14) Przy tworzeniu jadłospisów należy przewidywać zamienniki dla osób alergicznych oraz wegetariańskich lub posiłki w wersji płynnej. Informacja o diecie lub specjalnych potrzebach danego mieszkańca bądź uczestnika Centrum, zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji przez Zamawiającego, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku tygodniowy jadłospis (od poniedziałku do piątku) należy przedłożyć do akceptacji Zamawiającemu nie później niż 4 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem tygodnia serwowania posiłków.
- 15) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
- 16) Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zgodnie z wymaganymi warunkami epidemiologiczno - sanitarnymi dla tego rodzaju transportu.
- 17) Jadłospis/menu musi zawierać informację o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.
- 18) Wszelki transport żywności powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

19) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.

20) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne książeczki zdrowia.

21) Miejsce dostarczenia posiłków: Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej przy ul. Akacyjowej 3, 76-248 Dębica Kaszubska. Dowóz posiłków pomiędzy godz. 12: 00 a 12:30.

22) Wykonawca musi posiadać doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych w placówkach zapewniających całodobową lub dzienną opiekę osobom starszym lub niepełnosprawnym, w sposób ciągły, obejmujące, co najmniej 1 rok świadczenia usług w okresie ostatnich 2 lat.

III. Sposób uzyskania informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie zamawiającego w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym Pod Akacją w Dębicy Kaszubskiej, e-mail: kierownik@com.debnicakaszubska.eu.

Pracownikiem uprawnionym do kontaktu z wykonawcami jest Kierownik Monika Piechna.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ustawy Prawo zamówień publicznych dotyczące:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - c) sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - d) braku podstaw do wykluczenia z postępowania zgodnie z art. 24 ustawy Pzp.
2. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest złożyć oświadczenie o spełnianiu powyższych warunków, którego wzór stanowi załącznik do niniejszego zapytania.
3. Oświadczenie powinno być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

4. Wykonawca dodatkowo zobowiązany jest złożyć dokumenty potwierdzające doświadczenie (takie jak referencje, zaświadczenia od podmiotów, dla których Wykonawca świadczył usługi cateringowe, kopie umów lub innych dokumentów potwierdzających realizację usług w placówkach opiekuńczych) w świadczeniu usług cateringowych dla osób starszych lub niepełnosprawnych, obejmujące, co najmniej 2-letni okres, w tym minimum 1 rok świadczenia usług w placówkach całodobowej lub dziennej opieki.

V. Zawartość oferty.

Oferta wykonawcy musi zawierać następujące dokumenty:

- 1) Formularz oferty.
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (np. wydruk z CEIDG, KRS).
- 3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na druku stanowiącym
- 4) Dokumenty potwierdzające wymagane doświadczenie.

VI.

Opis sposobu obliczenia ceny ofertowej:

1. Cenę ofertową należy przedstawić, jako cenę: netto, podatek VAT, brutto.
2. Cena ofertowa podana przez wykonawcę obowiązuje przez okres ważności umowy.

VII. Kryteria oceny ofert:

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert.
2. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta po ich zsumowaniu z trzech kryteriów wynosi 100 pkt.
3. W trakcie oceny ofert kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznawane są punkty za powyższe kryteria wg następujących zasad
4. Cena – 60 pkt

- VIII.** Minimum 2-letnie doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych, obejmujące, co najmniej jeden rok świadczenia usług w placówkach zapewniających całodobową lub dzienną opiekę osobom starszym lub niepełnosprawnym, obejmujące grupy o liczebności 10-20 osób- 40 pkt.

IX. Forma, miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim (czytelną i trwałą techniką) na załączonym druku – „Formularz ofertowy”.
2. Ofertę należy składać w terminie do dnia 21 stycznia 2026 r. do godz. 10:00 w siedzibie zamawiającego w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym pod Akacją w Dębnicy Kaszubskiej ul. Akacjowa 3, 76-248 Dębica Kaszubska, osobiście lub pocztą na adres Zamawiającego.
3. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po ww. terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu do jej składania.

X. Miejsce i termin otwarcia oferty cenowej:

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 21 stycznia 2026 o godz. 14:00 w siedzibie Zamawiającego.

XI. Sytuacje dopuszczające unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni prowadzone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w następujących przypadkach:

1. Nie złożono żadnej oferty spełniającej warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. IV.
2. Cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

XII. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Po analizie ofert Zamawiający skontaktuje się z Wykonawcą, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę cenową w celu zawarcia umowy. Wyniki postępowania będą ogłoszone na stronie BIP Zamawiającego.

* niepotrzebne skreślić

W załączeniu:

1. Wzór druku „Formularz ofertowy”
2. Klauzula informacyjna
3. Oświadczenie
4. Wzór umowy