



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



KRAJOWY
PLAN
ODBUDOWY

Dygowo, 14.10.2026 r.

Gminny Żłobek w Dygowie
ul. Główna 12
78-113 Dygowo

Znak sprawy: GŻ.226.1.2026

ZAPYTANIE OFERTOWE

(dla zamówień o wartości nieprzekraczającej kwoty 170 000 złotych)

Zapraszam do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn.:

**Usługa cateringu dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka
w Dygowie**

w okresie od 04.01.2027 r. do 31.12.2027 r.

1. Zamawiający:

Gminny Żłobek w Dygowie , ul. Główna 12,

78-113 Dygowo

e-mail: dyrektor@zlobek.dygowo.pl

tel. 510 938 532

Rodzaj zamówienia: usługa

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego, zwanego, do którego nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowania i dowożenia gotowych potraw dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, które uczęszczają do Gminnego Żłobka w Dygowie.

2. Miejsce realizacji usługi: Gminny Żłobek w Dygowie, ul. Główna 12, 78-113 Dygowo.

3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. zupa, drugie danie i podwieczorek dla grupy 19 dzieci. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. od 04.01.2027 r. do 31.12.2027 r.

4. Posiłki będą dostarczane w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku. Liczba dziennych dostaw może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci. Powyższy fakt nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:

- zupa - 10:00-10:20,

- drugie danie i podwieczorek – 12:00-12:20.

6. Usługa powinna spełniać następujące warunki:

6.1. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu.

6.2. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone.

6.3. Wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, konserwy, produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

6.4. Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie).

6.5. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Jadłospis winien być przygotowany zgodnie Normami żywienia dla populacji Polski 2024 opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. NIZP PZH-PIB.

6.6. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:

a) zupa, woda mineralna niegazowana,

b) 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, kotlet pożarski, itp. dania strączkowe, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, woda mineralna niegazowana;

c) podwieczorek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, woda mineralna niegazowana, itp.

7. Opis wymagań stawianych wykonawcy:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

7.1 Posiadają uprawnienia stwierdzone aktualną decyzją terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 t.j.) potwierdzające, że:

- obiekt spełnia wymagania higieniczno - zdrowotne do żywienia zbiorowego,
- wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.

Wykonawca zobowiązany jest pod rygorem odrzucenia oferty do załączenia do formularza ofertowego stosownych dokumentów poświadczających powyższe (np. poświadczone za zgodność kopie dokumentów).

7.2 Dysponują lub będą dysponować w chwili realizacji przedmiotu zamówienia min. 1 pojazdem samochodowym przystosowanym do przewozu żywności zatwierdzonym przez terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Oferent/Wykonawca nie może powierzyć realizacji umowy podwykonawcom.

3. Miejsce i termin składania ofert

1. Ogłoszenie zapytania ofertowego – 14.10.2026r.

2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim (czytelną i trwałą techniką) na załączonym druku - „Formularz oferty”,

3. Oferty wraz z wymaganymi załącznikami należy składać w zaklejonej kopercie do dnia 22 października 2026 r. do godz. 14:00, osobiście w siedzibie żłobka lub pocztą na adres zamawiającego, ul. Główna 12, 78-113 Dygowo, decyduje data wpływu do placówki.

Osoba do kontaktu: dyrektor Linda Hübner- Jasiura, tel. 510 938 532

4. Oferta otrzymana przez zamawiającego po ww. terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania.

5. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu do jej składania

6. Formularz oferty oraz dokumenty sporządzane przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

W przypadku, gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się, aby Wykonawca dołączył do oferty oryginał pełnomocnictwa do podpisania oferty.

7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Miejsce i termin otwarcia oferty cenowej:

1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 26.10.2026 r., o godz. 10.00 w siedzibie zamawiającego.

5. Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Najważniejszym kryterium oceny ofert będzie wartość brutto.
2. Przedstawiona cena powinna zawierać cenę netto plus podatek VAT.
3. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto wskazane na fakturze w ciągu 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę.

6. Sytuacje dopuszczające unieważnienie postępowania.

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

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

7. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, zostanie przekazana oferentom, którzy złożyli oferty oraz opublikowana na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Gminnego Żłobka w Dygowie.

W załączeniu:

1. Opis przedmiotu zamówienia -załącznik nr 1
2. Wzór umowy - załącznik nr 2
3. Wzór „Formularza ofertowego” -załącznik nr 3
4. Klauzula informacyjna - załącznik nr 4.