

Radom, dnia 28.11.2025 roku.

ZAPYTANIE CENOWE
Miejskie Centrum Usług Wspólnych
w Radomiu
ul. Pułaskiego 9
26-600 Radom

Miejskie Centrum Usług Wspólnych w Radomiu zwane dalej „Centrum” z siedzibą w Radomiu przy ul. Pułaskiego 9 – zaprasza do przedstawienia oferty na:

„Świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu zestawów obiadowych dla wychowanków w Placówce Opiekuńczo- Wychowawczej w Radomiu, ul. Rwańska 10, 26-600 Radom w 2026 roku”.

1. *Do prowadzonego postępowania nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku- Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2024 poz. 1320 z późn. zm.). Wartość zamówienia jest niższa od kwoty 130 000,00 złotych, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ww. ustawy. Postępowanie prowadzone jest w oparciu o zasady określone w niniejszym zapytaniu cenowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn. Zapytanie cenowe nie stanowi oferty zawarcia umowy w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego. Potencjalni Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku niniejszym zapytaniem cenowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania lub wyboru innego Wykonawcy.*
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym dostarczaniu zestawów obiadowych dla 10 dzieci Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Radomiu, ul. Rwańska 10 w wieku od 10 roku do 18 lat we wszystkie dni tygodnia od 1 stycznia 2026 roku do 31 grudnia 2026 roku.

W czasie realizacji niniejszego zamówienia liczba dzieci objętych zamówieniem może ulec zmianie w okresie przerw w nauce szkolnej wynikających z organizacji roku szkolnego oraz specyfiki placówki / placówka typu socjalizacyjnego /.

3. Liczba dostarczonych posiłków zawarta jest w tabeli :

L.p	Miesiąc	Liczba dni	Liczba dzieci	Suma posiłków
1.	Styczeń	31 dni	10 dzieci	310
2.	Luty	28 dni	10 dzieci	280
3.	Marzec	31 dni	10 dzieci	310
4.	Kwiecień	30 dni	10 dzieci	300
5.	Maj	31 dni	10 dzieci	310
6.	Czerwiec	30 dni	10 dzieci	300
7.	Lipiec	31 dni	10 dzieci	310
8.	Sierpień	31 dni	10 dzieci	310
9.	Wrzesień	30 dni	10 dzieci	300
10.	Październik	31 dni	10 dzieci	310
11.	Listopad	30 dni	10 dzieci	300
12.	Grudzień	31 dni	10 dzieci	310
Razem				3650

Znak sprawy DZP.271.1.81.2025.MCz

4. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe, które obowiązują przy żywieniu dzieci i młodzieży.
5. W okresie tygodniowym struktura obiadów powinna kształtować się następująco:
 - trzy dania mięsne, zupa, napój
 - dwa dania półmięsne, zupa, napój
 - jedno danie rybne, zupa, napój
 - jedno danie mączne /kaszy, makarony, kopytka, pierogi/, zupa, napój.
6. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), bez dodatków soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie).
7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania-pobór i ich przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r Nr 80 poz. 545).
8. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli, np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
9. Menu powinno być dostosowane do ewentualnych potrzeb żywieniowych wychowanków / alergię pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla niemowlaka, dieta dla diabetyka/.
10. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania miesięcznego jadłospisu w wersji papierowej lub elektronicznej dostarczonego w ostatnim tygodniu danego miesiąca celem akceptacji przez dyrektora placówki, rodzaj posiłków z dietą i ilość ustalana jest na bieżąco telefonicznie z placówką, możliwa jest modyfikacja jadłospisu.
11. Dostawca zobowiązany jest dostarczać posiłek w godzinach 13.00-14.00.
12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
13. Przewidywana ilość osobodni w całym okresie realizacji zamówienia: **3650 osobodni /365 dni x 10 osób/**
14. **Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości zamawianych posiłków w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia w zależności od ilości dzieci przebywających w placówce.**
15. Miejsce dowozu posiłków- Placówka Opiekuńczo Wychowawcza w Radomiu ul. Rwańska 10 m. 3/4, 26-600 Radom.
16. Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych w dniu następnym do godziny 14.00.
17. Posiłki powinny być sporządzane z zachowaniem obowiązujących norm żywieniowych i sanitarnych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie w/w ustawy.
18. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:
 - porcje muszą być w opakowaniach jednorazowych;
 - pojemność zupy w opak. jednorazowych na jedno dziecko powinna wynosić min. 300g
 - minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:
 - a) ziemniaki – 200g
 - b) ryż, kasza, makaron (suche) po 60g
 - c) drób, mięso bez kości – 100g
 - d) ryba filet – 100g
 - e) drób z kością – 350g
 - f) danie mięsne w sosie – 60g
 - g) surówka lub warzywa gotowane – 100g
 - h) dania mączne (kopytka, pierogi, kluski śląskie) – min. 250g
 - i) napój (kompot, sok, herbata) – 200g
19. Wykonawca będzie zobowiązany do: przygotowywania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia /bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu/.
20. Posiłki powinny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.

Znak sprawy DZP.271.1.81.2025.MCz

- 21.Okres dostarczania obiadów: od 1 stycznia 2026 roku do 31 grudnia 2026 roku we wszystkie dni tygodnia, tj. od poniedziałku do niedzieli oraz w dni świąteczne.
- 22.Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.
- 23.Wykonawca zobowiązany jest do:
- dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCAP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty;
 - posiadania decyzji, zezwolenia lub innego dokumentu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającego dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym w którym będą przygotowywane posiłki oraz możliwość prowadzenia cateringu (np. wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalająca na prowadzenie określonej działalności gospodarczej).
 - posiadania doświadczenia zawodowego - m.in. 3 lat w zakresie usług cateringowych.
 - przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
 - przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki;
 - podawania takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydawanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;
 - przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- 24.Warunki i sposób realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym integralną część oferty - załącznik nr 2 do zapytania cenowego.
- 25.Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę brutto oferty.
- 26.Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie zawarta umowa.
- 27.W sytuacji gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza odmówi zawarcia umowy, Zamawiający może dokonać wyboru kolejnej „najkorzystniejszej oferty” spośród pozostałych ofert
- 28.Jeżeli w postępowaniu zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- 29.W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy przez którąkolwiek ze stron, Zamawiający może dokonać wyboru kolejnej „najkorzystniejszej oferty” spośród pozostałych ofert.
- 30.Termin realizacji zamówienia od dnia **01.01.2026r.** – do dnia **31.12.2026 roku**.
- 31.Miejszem wykonania zamówienia jest Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza w Radomiu, ul. Rwańska 10 m. 3/4, 26 – 600 Radom.
- 32.W czasie realizacji zamówienia nie ma możliwości zmiany ceny przedmiotu zamówienia na niekorzyść Zamawiającego.
- 33.Zamawiający zastrzega, że w przypadku przesłania pytań przez Wykonawców udzieli odpowiedzi na pytania które wpłyną nie później niż dwa dni po terminie publikacji zapytania. Zamawiający nie jest zobowiązany do odpowiedzi na zadane pytania po upływie ww. terminu.
- 34.Termin składania ofert wyznaczam na dzień **08.12.2025 roku godz. 11⁰⁰**. Ofertę - załącznik nr 1 do zapytania cenowego należy opatrzyć podpisem Wykonawcy / osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, następnie zeskanować i przesłać na adres e-mail: sekretariat@mcuw.radom.pl lub złożyć w formie papierowej w siedzibie Zamawiającego – sekretariat Miejskiego Centrum Usług Wspólnych w Radomiu, przy ul. Pułaskiego 9, (hol budynku przy ul. Pułaskiego 9, II piętro). W przypadku podpisania oferty przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy należy dołączyć dokument, z którego wynikało będzie powyższe uprawnienie. Jeżeli Wykonawca składa ofertę poprzez ustanowionego pełnomocnika, Zamawiający wymaga załączenia do oferty stosownego pełnomocnictwa rodzajowego.
- 35.**Brak podpisu na ofercie lub nie złożenie do oferty pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy) spowoduje, że oferta nie będzie podlegała ocenie przez Zamawiającego przy wyborze najkorzystniejszej oferty bez dodatkowego wezwania do uzupełnienia.**
- 36.Za datę przekazania oferty złożonej w formie elektronicznej, przyjmuje się datę jej wpływu na skrzynkę e-mail Zamawiającego.
- 37.Oferty, które wpłyną po wyznaczonym terminie składania ofert, nie będą rozpatrywane przy wyborze najkorzystniejszej oferty ani zwracane Wykonawcy; zostaną dołączone do dokumentacji postępowania.
- 38.Oferty niekompletne, nieczytelne lub podpisane przez osoby nieuprawnione nie będą podlegać ocenie przez Zamawiającego.

Znak sprawy DZP.271.1.81.2025.MCz

39. W toku badania i oceny ofert Zamawiający, może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
40. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może poprawić oczywiste omyłki rachunkowe i pisarskie.
41. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może poprawić inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia niepowodujące istotnych zmian w treści oferty z uwzględnieniem wyrażenia zgody Wykonawcy na jej poprawienie lub zakwestionowanie jej poprawienia.
42. W przypadku, gdy Wykonawca po mimo dwukrotnego wezwania nie udzieli Zamawiającemu stosownych wyjaśnień oferta nie będzie podlegać dalszej ocenie przez Zamawiającego przy wyborze najkorzystniejszej oferty.
43. O wyborze oferty, lub o odstąpieniu od zapytania cenowego, Zamawiający zawiadomi w formie elektronicznej Wykonawców, którzy złożyli ofertę.
44. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu podpisania umowy.
45. Termin związania złożoną ofertą wynosi 30 dni licząc od terminu składania ofert, **tj. 06.01.2026 roku.**
46. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące zamówienia należy kierować na adres e-mail Zamawiającego zamowienia@mcuw.radom.pl lub telefonicznie na nr: 48 368 09 04.
47. Osobą upoważnioną do udzielania informacji jest: Paweł Łukasiewicz.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Projekt umowy

Dyrektor
Miejskiego Centrum Usług Wspólnych
w Radomiu
Leszek Bartosiak
/podpis na oryginale/