

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

LUBELSKI ODDZIAŁ OKRĘGOWY POLSKIEGO CZERWONEGO KRZYŻA

ul. Bursaki 17a, 20-150 Lublin NIP: 7120160508

2. Przedmiot zapytania ofertowego:

Lubelski Oddział Okręgowy Polskiego Czerwonego Krzyża po raz kolejny zamierza realizować program Poczta Obiadowa, który polega na dostarczaniu gotowych obiadów bezpośrednio do miejsca zamieszkania osobom starszym, które z powodów związanych z wiekiem, nie mają możliwości samodzielnego przygotowania ciepłego posiłku i nie mogą liczyć na wsparcie najbliższych. Organizacja znajduje i kwalifikuje osoby potrzebujące do programu oraz utrzymuje z nimi kontakt i udziela pomocy w sprawach związanych z programem oraz dokonuje wyboru dostawcy posiłków spośród złożonych ofert. Przedmiotem zapytania jest **usługa przygotowania oraz dostarczania** posiłków do miejsca zamieszkania seniora, do rąk własnych.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Posiłki powinny składać się z dwóch dań tj. zupy oraz dania drugiego co nazywamy **zestawem**. Każdy zestaw składa się z zupy o gramaturze min. 280 ml oraz drugiego dania o gramaturze 350-400g, o łącznej wartości kalorycznej minimum 700 kcal, skomponowanych tak, by udział poszczególnych makroskładników w wartości kalorycznej wynosił odpowiednio: 18% dla białka, 30% dla tłuszczów, 52% węglowodanów (dopuszczając odchylenia na poziomie +/- 10%) (dalej Posiłki).
- 2) Posiłki powinny być przygotowane wg dwóch wariantów dietetycznych tj. w wersji standardowej oraz lekkostrawnej.
- 3) Potrawy powinny być odpowiednie dla osób starszych, przygotowywane z surowców wysokiej jakości z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 4) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia, normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 5) Jadłospisy muszą być układane przez dietetyka dostawcy, z wyliczeniem zawartości głównych składników odżywczych i wartości energetycznej.
- 6) Jadłospisy muszą być przedstawione do wcześniejszego zatwierdzenia przez Organizację z wyprzedzeniem do 14 dni przed planowaną dostawą.
- 7) Dostawy będą realizowane 1 lub 2 razy w tygodniu, w zależności od przyznanej liczby posiłków dla Podopiecznego.
- 8) Posiłki muszą być dostarczane w technologii schłodzonej Cook & Chill, wymagające przechowywania i transportu w warunkach chłodniczych, przeznaczone do spożycia po podgrzaniu.

- 9) Posiłki powinny być dostarczane w odpowiednich warunkach chłodniczych – 2 zestawy w jednej dostawie z terminem przydatności do spożycia min. 2 dni, łącznie z dniem dostawy.
- 10) Posiłki powinny być dostarczane w atestowanych opakowaniach jednorazowych wykonanych z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, nadających się do recyklingu, zapewniających szczelność.
- 11) Posiłki mogą być również dostarczane w specjalistycznych pojemnikach wielorazowych. Wytyczne, co do postępowania i obiegu pojemników powinny być opisane w GHP zakładu, w szczególności dokumentacja musi zawierać opis: a) materiału z jakiego są wykonane – dopuszczenie do kontaktu z żywnością, również gorącą lub o wysokiej kwasowości, odporność na wysokie temperatury i środki dezynfekujące, b) sposobu, częstotliwości oceny stanu technicznego – jakiekolwiek uszkodzenie / pęknięcie / ubytek / brak szczelności powinno dyskwalifikować do ponownego użycia, c) sposobu mycia i sterylizowania – metoda, czas, środki chemiczne, 11 d) sposobu przechowywania umytych pojemników przed ich ponownym użyciem – zmniejszenie ryzyka zanieczyszczenia, kroskontaminacji / separacja stref przyjmowania brudnych i przechowywania czystych.
- 12) Dostawy powinny być realizowane dedykowanymi samochodami-chłodniami spełniającymi odpowiednie normy sanitarno-epidemiologiczne oraz dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia i przy zachowaniu ciągu chłodniczego, gwarantując właściwą temperaturę posiłków. Zachowanie właściwych warunków chłodniczych podczas transportu będzie rejestrowane i archiwizowane w formie elektronicznej przez Dostawcę i być dostępne do wglądu na żądanie Zamawiającego.
- 13) Na opakowaniach posiłków musi znajdować się etykieta zawierająca wymagane prawem informacje dot. posiłku, jak również nazwę i logo programu, logo Zamawiającego, oraz numer infolinii umożliwiającej zgłoszenie uwag dot. jakości posiłku. Wykonawca w późniejszym czasie otrzyma stosowne pliki graficzne konieczne do stworzenia etykiety.
- 14) Zestawy posiłków w opakowaniach powinny być dostarczone do seniorów w torbach lub opakowaniach zbiorczych, takich jak: skrzynki, kartony, steroboxy i inne. Wszystkie dodatkowe opakowania powinny być oznaczone logotypem Programu.
- 15) Posiłki muszą być dostarczone „do rąk własnych” Podopiecznego lub osoby z nim zamieszkującej w dniach i godzinach ustalonych w harmonogramie zamawiającego.
- 16) Wykonawca ma obowiązek pobierać próbki przygotowanych posiłków oraz przechowywać je, zgodnie z przepisami prawa (minimum 72h od momentu, w którym dana partia posiłków powinna być spożyta).
- 17) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić utylizację odpadów użytych do produkcji posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 18) Zamawiający może dokonywać niezapowiedzianych kontroli zakładu cateringowego i procesu produkcyjnego tzw. „audyt”.
- 19) Wykonawca powinien okazać deklarację zgodności i dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo opakowań do żywności (naczynia jednorazowego użycia).
- 20) Nieodebrane zestawy obiadowe dostawca jest zobowiązany dostarczyć do odpowiedniego dla regionu biura Polskiego Czerwonego Krzyża.
- 21) Potwierdzeniem dokonania dostawy Posiłków dla Organizacji będzie zeskanowanie przez kierowcę dostarczającego posiłki podczas każdej dostawy unikalnego kodu QR, który za zgodą Podopiecznego został umieszczony po wewnętrznej stronie drzwi wejściowych w miejscu zamieszkania seniora. Kierowcy powinni dysponować telefonem z systemem Android i mieć

- indywidualne konto w dedykowanej aplikacji mobilnej. W przypadku problemów z dostawą Dostawca zobowiązany jest do podjęcia min. 2 prób kontaktu telefonicznego z Podopiecznym.
- 22) Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania i kontrolowania posiłków pod kątem bezpieczeństwa żywności, jakości, w tym zgodności wartości kalorycznej i wagowej posiłków i zgodności z uzgodnionym jadłospisem.
- 23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany rodzaju diety (z wariantu standardowa na lekkostrawna bądź odwrotnie) lub odwołanie terminu dostaw z uwagi na planowaną nieobecność w miejscu zamieszkania wskazanym przez Podopiecznego, poprzez wprowadzenie stosownej modyfikacji danych do Aplikacji, do 48h (lub w krótszym terminie ustalonym umową) przed datą konkretnej dostawy zgodnie z harmonogramem.
- 24) Szacunkowa miesięczna liczba osób objętych dożywianiem: 40
- 25) Szacunkowa miesięczna liczba zestawów obiadowych (jedna lub dwie dostawy w tygodniu, 2 zestawy w dostawie): 500 obiadów.
- 26) Obszar dostaw posiłków: **granice administracyjne miasta Zamość.**
- 27) Godziny dostaw posiłków: 7:00 – 13:00.
- 28) Wykonawca powinien przedstawić krótki opis procesu produkcji i dostawy, wskazać miejsce produkcji, a także podać harmonogram czasowy (gdzie i w jakich godzinach posiłki zostaną przygotowane i zapakowane, jak będzie zorganizowana dostawa).
- 29) Wykonawca powinien posiadać dokumentację potwierdzającą, iż może świadczyć usługi w danym zakresie (obiekt powinien posiadać decyzję zatwierdzającą wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
- 30) Wykonawca powinien przedstawić aktualną opinię właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego odnoszącą się do zapewnienia właściwych warunków techniczno-sanitarnych pomieszczeń z uwzględnieniem ilości asortymentu sprzętu i urządzeń niezbędnych do świadczenia usług żywienia.
- 31) Dostawca powinien posiadać wymagane przez polskie prawo świadectwa pochodzenia towarów, zaświadczenia i inne dokumenty, potwierdzające jakość i przydatność do spożycia Posiłków oraz wszelkie inne dokumenty wymagane przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Państwową Inspekcję Handlową.
- 32) Wykonawca oświadcza, że usługi wykonywane są zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.
- 33) Wykonawca powinien poinformować o uzyskanych przez niego dodatkowych dobrowolnych zewnętrznych certyfikacjach.
- 34) Dodatkowo, na etapie podpisywania umowy, Wykonawca powinien przekazać Organizacji wykaz osób, które będą uczestniczyły podczas realizacji zamówienia.
- 35) Wykonawca będzie posiadał obowiązek niezwłocznego podjęcia reakcji (w dniu otrzymania zgłoszenia, jeżeli zgłoszenie wpłynęło w dniu roboczym bądź nie później niż w pierwszym dniu roboczym po otrzymaniu zgłoszenia w innym niż roboczy dniu) w przypadku sytuacji krytycznych (np. podejrzenia zatrucia Podopiecznego).
- 36) Inne zapisy obligatoryjne umowy pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą:
- a) obowiązek przeszkolenia kierowców do kontaktów z Podopiecznymi (po stronie Zamawiającego),
 - b) prawo do udostępnienia Fundacji jako organizującemu Program kopii umowy z dostawcą oraz przekazania wyników audytu Fundacji,

c) brak minimalnego wolumenu Posiłków zamawianych w ramach pojedynczej dostawy oraz obowiązek zapłaty wyłącznie za Posiłki, dostarczone zgodnie z regulaminem programu oraz zapisami umowy.

4. Termin wykonania zadania:

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 1.06.2026 r. – 31.05.2027 r. z możliwością przedłużenia.

Zamawiający wymaga zaoferowania 14 dniowego terminu płatności.

Rozliczenia między zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą przelewem na podstawie faktury miesięcznej wystawionej przez Wykonawcę maksymalnie do 10 dnia kolejnego miesiąca.

5. Kryteria oceny ofert:

1) Ocena w ramach kryteriów będzie dokonywana na podstawie wypełnionego przez przyszłego Wykonawcę formularza ofertowego (załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego).

2) Kryteria oceny:

a) Kryterium ceny – maks. 60 punktów. Prosimy podać cenę brutto jednego zestawu obiadowego w walucie polskiej (polski złoty). Cena powinna uwzględniać wszystkie koszty.

Opis sposobu obliczania kryterium:

$$C=(C_{min} : C_o) \times 60$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych w danym kryterium

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert

C_o – cena obliczona badanej oferty

b) Kryterium doświadczenia - tj. doświadczenie dostawcy w realizacji przygotowania i dostaw posiłków – maks. 30 punktów. W ofercie należy zawrzeć szczegółowe informacje bądź dokumenty poświadczające realizację usług o podobnym charakterze.

Opis sposobu obliczania kryterium:

- *Liczba dostarczonych w przeciągu ostatniego roku posiłków (maks. 15 pkt.):*

$$D=(L_{min} : L_o) \times 15$$

gdzie:

D – liczba punktów przyznanych w danym kryterium

L_{min} – najniższa liczba dostaw spośród ważnych ofert

L_o – liczba dostaw określona w danej ofercie

(w celu weryfikacji prosimy o załączenie odpowiednich faktur, kontraktów, poświadczających wypełnienie kryterium)

- *Doświadczenie w przygotowywaniu posiłków w formie Cook & Chill (maks. 5 pkt.):*
1 pkt. za każdy rok doświadczenia w przygotowywaniu posiłków w określonej formie
(w celu weryfikacji prosimy o załączenie odpowiednich faktur, kontraktów, poświadczających wypełnienie kryterium)
- *Doświadczenie w świadczeniu usług przygotowywania i dostarczania posiłków (maks. 5 pkt.):*
1 pkt. za każdy rok świadczenia usług
(w celu weryfikacji prosimy o załączenie odpowiednich faktur, kontraktów, poświadczających wypełnienie kryterium)
- *Certyfikaty, nagrody z dziedziny świadczonych usług (maks. 5 pkt.)*

(w celu weryfikacji prosimy o załączenie odpowiednich certyfikatów, dyplomów, poświadczających wypełnienie kryterium)

- c) Kryterium brandingu – maksymalnie 5 punktów – zobowiązanie kierowców do noszenia koszulek i czapek z logo programu (ew. innych uzgodnionych elementów).

Opis sposobu obliczania kryterium:

- 0 pkt. – oferent deklaruje, że nie będzie zobowiązywał kierowców do noszenia koszulek lub czapek z logiem Programu;
- 2 pkt. – oferent deklaruje, że kierowcy będą nosić wyłącznie czapki z logiem Programu w trakcie dostaw;
- 3 pkt. – oferent deklaruje, że kierowcy będą nosić wyłącznie koszulki z logiem Programu w trakcie dostaw;
- 5 pkt. – oferent deklaruje, że kierowcy będą nosić czapki i koszulki z logiem Programu w trakcie dostaw.

- d) Kryterium społeczne – maksymalnie 5 punktów - jeśli zatrudniają Państwo osoby należące do najbardziej wrażliwych grup społecznych, w tym osoby 60+, osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności, uchodźców, prosimy o zawarcie szczegółowych informacji w ofercie. W ramach kryterium społecznego uwzględnimy wyłącznie zatrudnienie w oparciu o umowy o pracę.

Opis sposobu obliczania kryterium:

- 0 pkt. – oferent deklaruje, że nie zatrudnia osób, o których mowa;
- 1 pkt. – oferent deklaruje, że zatrudnia od 1 do 2 osób, o których mowa;
- 2 pkt. – oferent deklaruje, że zatrudnia od 3 do 5 osób o których mowa;
- 3 pkt. – oferent deklaruje, że zatrudnia od 6 do 8 osób o których mowa;
- 4 pkt. – oferent deklaruje, że zatrudnia od 9 do 10 osób o których mowa;
- 5 pkt. – oferent deklaruje, że zatrudnia powyżej 10 osób o których mowa

- 3) W ramach Zapytania ofertowego zostanie wyłoniony Wykonawca, którego oferta uzyska największą liczbę punktów z kryteriów, o których mowa powyżej.

6. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert.

- 1) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę do Zapytania ofertowego.

- 2) Do oferty należy dołączyć:

- wypełniony formularz ofertowy z wymaganymi załącznikami, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego,
- pełnomocnictwo, w przypadku gdy ofertę lub załączone dokumenty podpisuje pełnomocnik,
- pozostałą dokumentację, wskazaną we wcześniejszych punktach.

- 3) Ofertę oraz wymagane dokumenty należy złożyć:

- drogą elektroniczną na adres **maciej.mocko@pck.pl** pod tytułem Oferta Poczta Obiadowa.

- pocztą tradycyjną lub osobiście w biurze Lubelskiego Oddziału Okręgowego PCK w Lublinie, ul. Bursaki 17a 20-150 Lublin z dopiskiem na kopercie Oferta Poczta Obiadowa.
- 4) Zamawiający dopuszcza złożenie oferty (oraz załączników – jeśli wystąpią) w formie skanu lub dokumentu podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 5) Termin złożenia oferty: 17 marca 2026 r. do godziny 16:00.
 - 6) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
 - 7) Zamawiający informuje, iż oferty składane w ramach Zapytania ofertowego są objęte tajemnicą. Zamawiający zastrzega jednak, że mogą być one ujawnione grantodawcy, który udziela Zamawiającego wsparcia na realizację programu.
 - 8) Termin związania ofertą: 30 dni, liczony od upływu terminu składania ofert.

7. Informacje dodatkowe:

- 1) Porozumiewanie się z Zamawiającym w związku z Zapytaniem ofertowym odbywa się za pomocą środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- 2) Osoba do kontaktu: Maciej Mocko, Kinga Zielnicka
kontakt: maciej.mocko@pck.pl, tel. 729170247, kinga.zielnicka@pck.pl, tel. 729170223 od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00 – 15:00.
- 3) Wobec niniejszego zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 4) Zaproszenie do składania ofert nie jest zamówieniem i nie powoduje powstania żadnych zobowiązań wobec stron.

8. Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy

.....
(miejscowość i data)

FORMULARZ OFERTOWY

do oferty z dnia2026 r.

której przedmiotem jest usługa przygotowania oraz dostarczania posiłków dla Podopiecznych programu Poczta Obiadowa

Nazwa Oferenta	
Adres siedziby Oferenta	
NIP	
Osoba wyznaczona do kontaktu	
Nr telefonu do kontaktu	
Adres e-mail	
W odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące zamówienia na usługę przygotowania oraz dostarczenia bezpośrednio do mieszkań beneficjentów zestawów obiadowych, oferujemy wykonanie przedmiotu jak poniżej:	
1. Proszę wskazać cenę 1 zestawu brutto (posiłek schłodzony, zupa + danie główne):	
2. Kryterium doświadczenia. Proszę opisać swoje doświadczenie w zakresie realizacji usługi przygotowywania posiłków z dostawą do klienta.	

3. Kryterium brandingu. Proszę zadeklarować czy kierowcy będą stosować przekazane przez Zamawiającego w trakcie realizacji dostaw:	☐ koszulki z logiem Programu ☐ czapki z logiem Programu
4. Kryterium społeczne. Jeśli zatrudniacie Państwo na umowę o pracę osoby należące do najbardziej wrażliwych grup społecznych, prosimy o wskazanie liczby osób z poszczególnych kategorii oraz jaki % zatrudnienia ogółem na dzień 1.03.2026 r. stanowią.	☐ Osoby w wieku 60+ ☐ Osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności ☐ Uchodźcy <i>(proszę o wskazanie danych liczbowych określonych w kryterium)</i>
5. Informacja o organizacji produkcji i dostaw: Proszę opisać proces produkcji, pakowania, chłodzenia, transportu i dostaw posiłków, wskazując miejsce produkcji oraz harmonogram czasowy całego procesu (odnosząc się do zapisów Zapytania Ofertowego, ze wskazaniem informacji czy posiłki przygotowywane są w technologii Cook&Chill oraz Państwa doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków w tej technologii).	

OŚWIADCZENIA:

1. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z Zapytaniem ofertowym, udostępnionym przez Zamawiającego i nie wnoszę/my do niej żadnych zastrzeżeń.
2. Przedmiotowe zamówienie zobowiązuje/emy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam/y, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
4. W przypadku wybrania mojej/naszej oferty zobowiązuje/zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
5. Uważam/y się za związanego/ych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od dnia upływu terminu składania ofert.

.....
(podpis/y osoby/osób uprawnionej/ych)