Ogłoszenie dotyczące zamówienia, dla którego nie ma obowiązku stosowania ustawy Pzp
Usługi
Rozeznanie rynku pn.: Dostawa gotowych posiłków w ramach cateringu dietetycznego / żywienia całodziennego dla mieszkańca DPSw Piotrkowie Tryb. wymagającego diety bezglutenowej i cukrzycowej

SEKCJA I – ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W PIOTRKOWIE TRYBUNALSKIM

1.2.) Oddział zamawiającego: DPS

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 001026591

1.4.) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Franciszka Żwirki 5

1.4.2.) Miejscowość: Piotrków Trybunalski

1.4.3.) Kod pocztowy: 97-300

1.4.4.) Województwo: łódzkie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL713 - Piotrkowski

1.4.7.) Numer telefonu: 44 647-51-72

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@dompomocypiotrkow.pl

1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.dompomocy.piotrkow.pl

1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Pomoc społeczna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.2.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00499675

2.3.) Wersja ogłoszenia: 01

2.4.) Data ogłoszenia: 2026-10-21

SEKCJA III – INFORMACJE O ZAMÓWIENIU

3.1.) Nazwa zamówienia

Rozeznanie rynku pn.: Dostawa gotowych posiłków w ramach cateringu dietetycznego / żywienia całodziennego dla mieszkańca DPSw Piotrkowie Tryb. wymagającego diety bezglutenowej i cukrzycowej

3.2.) Rodzaj zamówienia: Usługi

3.3.) Krótki opis przedmiotu zamówienia: 3.1. Przedmiotem zamówienia jest codzienna (7 dni w tygodniu, w tym niedziele i święta) produkcja oraz dostawa całodziennego wyżywienia (składającego się z 5 posiłków: śniadanie, II (drugie) śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dostosowanego do restrykcyjnych wymogów medycznych osoby w wieku geriatrycznym ze współistniejącą cukrzycą oraz bezwzględną koniecznością eliminacji glutenu.
3.2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
• 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków
• 55322000-3 – Usługi gotowania posiłków
• 55520000-1 – Usługi cateringowe
4. Główne założenia i parametry diety
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków spełniających jednocześnie kryteria diety bezglutenowej, diety cukrzycowej (z niskim indeksem glikemicznym) oraz diety lekkostrawnej:
4.1. Kaloryczność dobowa: ok. 1800–2000 kcal (lub dostosowana indywidualnie do zaleceń lekarza/dietetyka);
4.2. Struktura makroskładników
• Białko: 15–20% zapotrzebowania energetycznego (wysoka jakość, łatwostrawne).
• Tłuszcze: 25–30% (z przewagą jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych; ograniczenie tłuszczów nasyconych).
• Węglowodany: 45–50% – wyłącznie węglowodany złożone o niskim (IG < 55) i umiarkowanym indeksie glikemicznym.
• Błonnik pokarmowy: ok. 25–30 g (z uwzględnieniem tolerancji układu pokarmowego osoby starszej – preferowane warzywa

gotowane, rozdrobnione).
4.3. Szczegółowe wymagania technologiczne i sanitarne
• Bezwzględny brak glutenu: Niedozwolone jest stosowanie produktów zawierających pszenicę, żyto, jęczmień, owies (z wyjątkiem certyfikowanego owsa bezglutenowego) oraz ich pochodnych.

• Maksymalna zawartość glutenu w gotowym posiłku nie może przekraczać
20 mg/kg (czyli 20 ppm), zgodnie z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji UE nr 828/2014 (Dz.U.UE.L.2014.228.5)
• Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym: Wykonawca musi zapewnić, że posiłki są przygotowywane w warunkach eliminujących ryzyko kontaktu z glutenem na każdym etapie produkcji, magazynowania i transportu.
4.4. Profil cukrzycowy (Kontrola glikemii):
• Całkowity zakaz stosowania cukru rafinowanego, miodu, syropu glukozowo-fruktozowego oraz innych ukrytych substancji słodzących o wysokim IG;
• Ograniczenie rozgotowywania produktów skrobiowych (np. bezglutenowy makaron czy ryż muszą być gotowane al dente, aby nie podnosić indeksu glikemicznego).
4.5. Lekkostrawność i tekstura:
• Wykluczenie produktów ciężkostrawnych, wzdymających (np. kapustne, strączkowe w dużej ilości) oraz ostrych przypraw;
• Stosowanie technik kulinarnych takich jak: gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, pieczenie w folii/rękawie bez dodatku tłuszczu.
Zakaz smażenia w głębokim tłuszczu.
• Konstrukcja posiłków musi uwzględniać potencjalne problemy z gryzieniem
i połykaniem (np. suchość w jamie ustnej, braki w uzębieniu) – mięsa
i warzywa powinny być miękkie, w razie potrzeby rozdrobnione lub podawane w formie potraw mielonych/pulpitów.
5. Dobór surowców (Tabela produktów zalecanych i zabronionych)
Grupa produktów Produkty zalecane i dozwolone Produkty bezwzględnie zabronione
Produkty zbożowe Certyfikowane bezglutenowe kasze (gryczana, jaglana), ryż brązowy, dziki, amarantus, komosa ryżowa (quinoa), certyfikowane bezglutenowe płatki owsiane
Chleb i makaron wyłącznie ze znakiem Przekreślonego Kłosa. Klasyczne pieczywo, makarony, kasza manna, kuskus, jęczmienna, pęczak, płatki owsiane standardowe.

Grupa produktów Produkty zalecane i dozwolone Produkty bezwzględnie zabronione
Białko (Mięso, ryby, jaja, nabiał) Chudy drób (indyk, kurczak), chuda cielęcina, ryby pieczone (dorsz, sandacz, łosoś), jaja, chudy twaróg, jogurty naturalne (bez zagęszczaczy glutenowych). Tłuste mięsa (wieprzowina), podroby, gotowe wędliny o niskiej jakości (mogą zawierać gluten jako zagęszczacz), słodzone jogurty owocowe.
Warzywa i owoce Warzywa o niskim IG: cukinia, ogórek, pomidor bez skórki, sałaty, szpinak, brokuły, kalafior, marchew (gotowana al dente). Owoce o niskim IG w limitowanych ilościach: jagodowe (maliny, borówki), truskawki, jabłka. Owoce o wysokim IG (banany, winogrona, owoce suszone, owoce w syropach). Warzywa rozgotowane o wysokim IG.
Tłuszcze Oliwa z oliwek, olej rzepakowy (na zimno lub do lekkiej obróbki), niewielkie ilości świeżego masła. Smalec, margaryny twarde, tłuszcze trans, głęboki tłuszcz do smażenia.
6. Warunki dostawy, pakowania i znakowania
6.1. Wykonawca musi posiadać aktualne zatwierdzenie zakładu przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Sanepid) do prowadzenia działalności gastronomicznej/cateringowej, w szczególności uwzględniającej przygotowywanie diet eliminacyjnych.
6.2. Posiłki muszą być dostarczane w jednorazowych, hermetycznie zamkniętych pojemnikach (typu lunch-box) przeznaczonych do kontaktu z żywnością, posiadających atest PZH, umożliwiających podgrzewanie w kuchence mikrofalowej. Konstrukcja pojemnika musi uniemożliwiać wtórne zanieczyszczenie potrawy;
6.3. Każdy pojemnik musi być bezwzględnie i czytelnie oznakowany etykietą zawierającą:
• Nazwę posiłku oraz dopisek: "DIETA BEZGLUTENOWA-CUKRZYCOWA"
• Datę i godzinę przygotowania posiłku

• Termin przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania
• Pełny skład ilościowy i jakościowy (w tym wyszczególnienie alergenów)
7. Organizacja realizacji zamówienia
• Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisu 14 dni i dostarczania go Zamawiającemu do akceptacji drogą elektroniczną na minimum 5 dni przed rozpoczęciem jego obowiązywania;
• Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania zmian w jadłospisie, jeśli nie spełni on wymogów dietetycznych lub jakościowych;
• Rozliczenie usługi odbywać się będzie w cyklach miesięcznych, na podstawie faktycznie dostarczonej liczby posiłków, stawka dzienna pomnożona przez liczbę dni.
• Zamawiający zastrzega sobie prawo do czasowego zawieszenia dostaw (np. z powodu pobytu Mieszkańca w szpitalu, urlopu) bez ponoszenia kosztów, pod warunkiem poinformowania Wykonawcy telefonicznie lub e-mailem do godziny 14:00 w dniu poprzedzającym zawieszenie dostawy.

3.4.) Wartość: 6500,00

3.5) Kod waluty: PLN

3.6.) Termin składania wniosków lub ofert: 2026-10-28 12:00

3.7.) Informacje dla wykonawców dotyczące warunków zamówienia

Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich i obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zakupu tj.:

• dostawę wraz z dowozem,
• wniesienie do miejsca wskazanego w siedzibie Zamawiającego,
• opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT),
• inne, nie wymienione powyżej koszty, zapewniające prawidłową realizację zamówienia.
Zamawiający informuje, iż dokonuje wszystkich przelewów metodą podzielonej płatności na wskazany w fakturze rachunek bankowy, dla którego prowadzony jest rachunek VAT zgodnie z art. 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. Prawo Bankowe (Dz.U. z 2023 r., poz. 2488).
Zgodnie z przepisami art. 96b ust. 1 pkt. 1-2 oraz art. 96b ust.3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2023 r. poz. 1570 z późn. zm.) wykaz podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT prowadzi Szef Krajowej

Administracji Skarbowej w postaci elektronicznej. Zapłata należności z faktury nastąpi wyłącznie na konto zarejestrowane w ww. wykazie.

SEKCJA VI – INFORMACJE DODATKOWE

Wypełniona i podpisana oferta Załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia do składania ofert podpisany elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub profilem zaufanym należy złożyć elektronicznie, tj.: przesłać e-mailem na adres: sekretariat@dompomocypiotrkow.pl
Załącznik nr 1 do zaproszenia
FORMULARZ OFERTOWY
Dostawa gotowych posiłków w ramach cateringu dietetycznego / żywienia całodziennego dla mieszkańca Domu Pomocy Społecznej w Piotrkowie Tryb., ul. F. Żwirki 5 97-300 Piotrków Trybunalski, wymagającego diety bezglutenowej i cukrzycowej
1. Nazwa (firma) oraz adres Wykonawcy:
….....
….....NIP:
.....
REGON: .....
Numer rachunku bankowego: .....
2. Kalkulacja cenowa Wykonawcy za realizację całości przedmiotu zamówienia miesięcznie:
Nawiązując do Zapytania w celu oszacowania wartości zamówienia oferujemy codzienną (7 dni w tygodniu, w tym niedziele i święta) produkcję oraz dostawę całodziennego wyżywienia (składającego się z 5 posiłków: śniadanie, II (drugie) śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja,) dostosowanego do restrykcyjnych wymogów medycznych osoby w wieku geriatrycznym ze współistniejącą cukrzycą oraz bezwzględną koniecznością eliminacji glutenu:
wg stawki dziennej dla 1 osoby (dla wszystkich posiłków):
1) cenę netto: ….....zł,
2) VAT …. %: …….. zł
3) cenę brutto: .....….....zł.
miesięcznie - stawka dzienna x liczba osób x dni w miesiącu
3. Oświadczam, że zapoznałem/am się z przedmiotem zamówienia zawartym w zaproszeniu i spełniam warunki udziału w postępowaniu tj.: posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania/ dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia*,
4. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie świadczenia i wykonania usługi /, dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia;
5. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;

6. Adres mailowy do składania zamówień na dostawy i dane osoby upoważnionej do kontaktu z ramienia Wykonawcy:
Adres e-mail: …….
*zaznaczyć właściwe
Oświadczam, że jestem świadomy, iż przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Oferta ma służyć jedynie ustaleniu wartości zamówienia.
Niniejsze szacowanie wartości zamówienia nie jest zobowiązaniem do zawarcia umowy.
Miejscowość ….....dnia …..... roku.
….....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)