Numer zapytania	Z222/31483/1
Tytuł zapytania	Przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków profilaktycznych dla pracowników Zakładów K1,K2,K3,K4 Animex Kutno
Kupiec prowadzący:	Wydra, Agnieszka
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2026-11-04 13:49:58
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2026-11-04 14:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2026-11-30 08:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2026-11-23 09:00:00

Załączniki	tak

Treść zapytania

Dzień dobry,

Zapraszam do składania ofert na przygotowanie, dostawę i wydanie posiłków profilaktycznych dla zakładów Animex zlokalizowanych w Kutnie i Daszynie:

K1 ul. ul. Intermodalna 8 | 99-300 Kutno

K2 ul. ul. Południowa 4 | 99-300 Kutno

K3 Koryta 10, 99-107 Daszyna

K4 ul. Wschodnia 21, 99-300 Kutno

w dwóch opcjach:

Opcja I: przygotowywaniem posiłków w kuchni zakładowej znajdującej się na terenie zakładu K4 w Kutnie ul. Wschodnia 21

Zakład udostępnia Dostawcy odpłatnie media w postaci: energii elektrycznej, bieżącą wodę (ciepłą i zimną), dostęp do kanalizacji.

Miesięczny czynsz najmu lokalu wynosi 5000zł

Opcja 2: przygotowanie posiłków we własnym zapleczu gastronomicznym..

Szczegółowy opis usługi:

1. Posiłki przygotowywane w oparciu o produkty Odbiorcy i Dostawcy, w odpowiednio przygotowanej w infrastrukturze (posiłki wydawane przez pracowników dostawcy);

2. Zapotrzebowanie na posiłki składane zgodnie z załącznikiem;

3. Posiłki w opcji 2 dowożone w uzgodnionym czasie na x zmianach na stołówki pracownicze zgodnie z załącznikiem;

4. Posiłki w powinny być dostarczane w termosach, bemarach utrzymujących temperaturę.

5. Środki transportu, którymi będą dowożone posiłki do stołówek w budynku produkcyjnym muszą być sprawne i dopuszczone przez właściwe przepisy do przewozu żywności.

6. Zagospodarowanie i odbiór odpadów gastronomicznych pozostałych po dostarczanych posiłkach jest po stronie dostawcy.

7. Stołówki produkcyjne obsługuje Dostawca, poza stołówką w K3- tam jest zapotrzebowanie na 1 osobę na 8h.

8. Przygotowania i obsługa dodatkowych zleceń (np. przygotowanie Wigilii dla określonej liczby pracowników). Proszę o wycenę posiłków cateringowych.

9. Wykonywanie zaleceń Sanepidu, PIP, Straży Pożarnej i innych instytucji uprawnionych do kontrolowania kuchni/ stołówek.

10. Wywóz nieczystości i zlewek/ pozostałości po posiłkach po stronie dostawcy.

Rodzaje posiłków:

K1:
Posiłek profilaktyczny zupa z wkładką (450 ml zupy, 100-160 g wkładki, 150g pieczywo – minimum 1000 kcal) cena za porcję
Posiłek profilaktyczny II danie (mięso 100g-300 ziemniaki, kasze 200g, surówka 100g, - minimum 1000 kcal) cena za porcję.
Proporcje posiłków w tygodniu - 4 drugie dania , 1 zupy z wkładką , weekendy do decyzji Dostawcy
K2:

Posiłek profilaktyczny zupa z wkładką (450 ml zupy, 100-160 g wkładki, 150g pieczywo – minimum 1000 kcal) cena za porcję
Posiłek profilaktyczny II danie (mięso/kiełbasa 100g-300; ziemniaki, kasze 200g; surówka 100g, - minimum 1000 kcal) cena za porcję.
Proporcje posiłków w tygodniu -drugie dania , 1 zupy z wkładką , weekendy do decyzji Dostawcy

K3:

Posiłek profilaktyczny zupa z wkładką (450 ml zupy, 100-160 g wkładki, 150g pieczywo – minimum 1000 kcal) cena za porcję
Posiłek profilaktyczny II danie (mięso 100g-300 ziemniaki, kasze 200g, surówka 100g, - minimum 1000 kcal) cena za porcję.
Proporcje posiłków w tygodniu - 3 drugie dania , 2 zupy z wkładką , weekendy do decyzji Dostawcy

K4:

Posiłek profilaktyczny zupa z wkładką (450 ml zupy, 100-160 g wkładki, 150g pieczywo – minimum 1000 kcal) cena za porcję
Posiłek profilaktyczny II danie (mięso 100g-300 ziemniaki, kasze 200g, surówka 100g, - minimum 1000 kcal) cena za porcję.
Proporcje posiłków w tygodniu - 4 drugie dania , 1 zupy z wkładką , weekendy do decyzji Dostawcy.

Wymagania:

Posiłki przygotowane z produktów Dostawcy. Oczekiwane przygotowywanie posiłków z produktów Animex.
Przygotowywane w kuchni oraz zapleczu spełniającym normy polskiego prawa.
Posiłki dostarczane w specjalnych pojemnikach i termosach utrzymujących temperaturę.
Transport posiłków będzie odbywał się sprawnymi środkami transportu dopuszczonymi do przewozu żywności.
Posiłki dowożone będą w uzgodnionym czasie i odpowiedniej ilości na trzech zmianach na wszystkie stołówki pracownicze zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Roczne ilości posiłków profilaktycznych :

K1:154000 szt.

K2:150000 szt.

K3:447000 szt.

K4:232000 szt.

Roczne ilości posiłków suchy prowiant :

K1:7000 szt.

K2:10000 szt.

K3:brak

K4:25100 szt.

Dodatkowo :
Zamówienia firm zewnętrznych pracujących na terenie zakładu, dostarczane w oddzielnych pojemnikach. Dostawca podpisze oddzielne umowy firmami znajdującymi się na liście firm świadczących pracę na terenie zakładu K3.

W przypadku pytań merytorycznych do postępowania proszę o kontakt za pośrednictwem platformy zakupowej.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Oferenci mogą złożyć ofertę na realizację usługi w wybranych lokalizacjach, bez konieczności obejmowania zakresem wszystkich lokalizacji wskazanych w postępowaniu.

Proszę o przygotowanie oferty w pliku PDF z imieniem i nazwiskiem kupca prowadzącego- Agnieszka Wydra, przykładowym menu. Proszę również aby w ofercie w pliku był wydzielony koszt w ryczałcie za obsługę stołówki za miesiąc i wydzielony koszt posiłku profilaktycznego per zakład.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany zakresu postępowania zakupowego oraz sposobu jego prowadzenia.

- swobodnego wyboru oferty.

- odrzucenia którejkolwiek z ofert, rezygnacji i zamknięcia postępowania lub odrzucenia wszystkich ofert, w dowolnym czasie na każdym etapie postępowania bez dokonania wyboru oferty i bez jakiejkolwiek odpowiedzialności wobec oferentów, jak i bez podania przyczyny.

Pozdrawiam

Agnieszka Wydra

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Umowa_posiłki.docx
2.	01_11_2026_v1_Umowa_posiłki_catering_ed.docx
3.	Danezakladowe.xlsx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Posiłek profilaktyczny K1		154 000	szt.	Inne
2.	Posiłek profilaktyczny K2		150 000	szt.	Inne
3.	Posiłek profilaktyczny K3		447 000	szt.	Inne
4.	Posiłek profilaktyczny K4 (opcja z dowozem)		232 000	szt.	Inne
5.	Posiłek profilaktyczny K4 (opcja posiłek przygotowany w siedzibie Animex)		232 000	szt.	Inne
6.	Posiłek suchy prowiant		447 000	szt.	Inne
7.	Posiłek cateringowy(zupa+II danie)		1	szt.	Inne
8.	Posiłek cateringowy zupa		1	szt.	Inne
9.	Posiłek cateringowy II danie		1	szt.	Inne
10.	Napój profilaktyczny (herbata, kawa)		1	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	1	Tak	Zniżkowy	Tak

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
2.	Oferta w pliku PDF
3.	Termin płatności płatne 30 dni od momentu dostarczenia e-faktury do Animex
4.	Miejsce świadczenia usługi - Zakłady Animex Kutno i Daszyna
5.	Dodatkowe warunki formalne: Proszę o wpisanie na ofercie imienia i nazwiska kupca prowadzącego Agnieszka Wydra

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	tak
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	tak
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie