

Numer zapytania	Z52/3/1
Tytuł zapytania	Zakup i dostawa posiłków regeneracyjnych dla pracowników Arriva RP Sp. z o.o. w sezonie zimowym 2026/2027
Kupiec prowadzący:	Tyberski, Piotr
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2026-10-08 12:36:56
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2026-10-08 13:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2026-10-16 13:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2026-10-15 10:00:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

zanowni Państwo,

Arriva RP Sp. z o.o. zaprasza do złożenia oferty na przygotowanie i dostawę posiłków regeneracyjnych dla pracowników Spółki w sezonie zimowym **2026/2027**, zgodnie z poniższymi wymaganiami.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz codzienna dostawa gotowych, ciepłych posiłków regeneracyjnych dla pracowników Zamawiającego.

Posiłek powinien obejmować:

- **danie główne**, stanowiące podstawowy i obowiązkowy element posiłku,
- **opcjonalnie zupeł lub zupeł krem**, zamawianą w zależności od bieżącej decyzji i zapotrzebowania Zamawiającego.

Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią różnorodność menu w całym okresie realizacji zamówienia.

Posiłki należy dostarczać w **indywidualnych opakowaniach jednorazowych**, umożliwiających bezpieczny transport i wydanie pracownikom.

Zamawiający nie wymaga dostarczania sztućców jednorazowych.

2. Miejsce oraz godziny dostawy

Arriva RP Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 1
86-060 Nowa Wieś Wielka

W godzinach: 10:30-11:00

3. Okres realizacji

od 2 listopada 2026 r. do 31 marca 2027 r.

Dostawy będą realizowane **we wszystkie dni tygodnia**, tj.:

- od poniedziałku do piątku,
- w soboty,
- w niedziele,
- w dni ustawowo wolne od pracy i święta,

zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

4. Zasady składania zamówień

Rzeczywista liczba posiłków będzie każdorazowo określana przez Zamawiającego na podstawie aktualnego zapotrzebowania.

Informacja o liczbie posiłków zostanie przekazana Wykonawcy:

- standardowo co najmniej **1 dzień przed planowaną dostawą**,
- w uzasadnionych przypadkach najpóźniej **w dniu dostawy do godz. 8:00**.

Wykonawca powinien zapewnić możliwość odpowiedniego dostosowania liczby przygotowywanych posiłków do zgłoszenia Zamawiającego.

5. Szacunkowe zapotrzebowanie

Przewidywana liczba zamawianych posiłków wynosi około:

190-200 szt. tygodniowo, łącznie z dostawami realizowanymi w soboty i niedziele.

Podana liczba ma **charakter szacunkowy** i służy wyłącznie do przygotowania i skalkulowania oferty.

Rzeczywista liczba zamówionych posiłków może być niższa lub wyższa i będzie zależała od faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego. **Rozliczeniu podlegać będą wyłącznie posiłki faktycznie zamówione i dostarczone.**

6. Wymagania oraz sposób złożenia oferty

Prosimy o wskazanie co najmniej:

1. **ceny netto i brutto za 1 danie główne**, wraz z dostawą do wskazanej lokalizacji,
2. **ceny netto i brutto za 1 porcję zupy / zupy krem**, wraz z dostawą,
3. stawki podatku VAT,
4. przykładowego menu, najlepiej obejmującego **minimum 2 tygodnie**,
5. informacji dotyczącej sposobu pakowania oraz gramatury oferowanych posiłków,
6. potwierdzenia możliwości realizacji dostaw **7 dni w tygodniu, również w święta**,
7. potwierdzenia możliwości przyjmowania ostatecznej liczby posiłków w dniu dostawy do godziny **8:00**.

Cena jednostkowa powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności przygotowanie posiłku, opakowanie jednorazowe oraz transport do miejsca dostawy.

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem platformy ofertowej Zamawiającego, poprzez wpisanie ceny jednostkowej netto dla dania głównego, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku, w walucie PLN oraz załączyć wypełniony formularz ofertowy stanowiący załącznik do niniejszego postępowania.

Oferent poza formularzem ofertowym powinien złożyć także oświadczenie Wykonawcy, stanowiące załącznik do niniejszego postępowania wraz z wymaganymi dokumentami.

7. Rozliczenie i warunki płatności

Rozliczenie będzie dokonywane na podstawie rzeczywistej liczby prawidłowo dostarczonych posiłków.

Fakturowanie:

- **2 razy w miesiącu**,
- faktura VAT wystawiana i przekazywana przy wykorzystaniu **Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF)**,
- termin płatności: **14 dni**.

8. Kryterium oceny ofert

Podstawowym kryterium oceny ofert będzie **łączy koszt realizacji zamówienia**, przy jednoczesnym spełnieniu wszystkich wymagań Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia **negocjacji handlowych** z wybranymi Oferentami przed dokonaniem ostatecznego wyboru Wykonawcy.

9. Informacje dodatkowe

Złożenie oferty oznacza potwierdzenie przez Oferenta możliwości realizacji zamówienia zgodnie z warunkami wskazanymi w niniejszym zapytaniu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zwrócenia się do Oferentów o dodatkowe informacje lub wyjaśnienia dotyczące złożonych ofert,
- przeprowadzenia negocjacji z wybranym Oferentem,
- wyboru oferty najkorzystniejszej z punktu widzenia Zamawiającego,
- zakończenia postępowania bez dokonania wyboru oferty.
- wezwania wykonawców do złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia dokumentacji;
- unieważnienia postępowania bez podania przyczyny;
- zamknięcia postępowania bez wyboru wykonawcy.

Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Polityką Zakupów Grupy Arriva.

10. Wymagania udziału w Postępowaniu

O udział w postępowaniu może ubiegać się Oferenci, którzy łącznie spełnią następujące warunki:

1. prowadzą nieprzerwanie działalność gospodarczą przez okres minimum 12 miesięcy przed terminem składania ofert,
2. posiadają wymagane prawem zatwierdzenia/wpisy właściwych organów sanitarnych umożliwiające przygotowywanie i dostarczanie posiłków,
3. stosują wymagania higieniczne oraz procedury oparte na zasadach HACCP odpowiednio do zakresu prowadzonej działalności,
4. posiadają zasoby techniczne, transportowe, organizacyjne i kadrowe umożliwiające realizację dostaw 7 dni w tygodniu, w tym w soboty, niedziele i święta,
5. posiadają doświadczenie w realizacji usług cateringowych lub dostaw gotowych posiłków,
6. znajdują się w sytuacji organizacyjnej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy,
7. zobowiązują się do przestrzegania obowiązujących wymagań Arriva RP dla Partnerów Biznesowych.

11. Osoby kontaktowe ze strony Zamawiającego

1. Marta Kłodzińska, T: +48 667 678 211, E: marta.klodzinska@arriva.pl

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Formularz_ofertowy_posilki_regeneracyjne_2026_2027.docx
2.	Kodeks Postępowania dla Partnerów Biznesowych.pdf

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Posiłek regeneracyjny		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.	Termin płatności: 14 dni
2.	Miejsce dostawy: ul. Przemysłowa 1, 86-060 Nowa Wieś Wielka
3.	Koszt transportu i opakownia: po stronie dostawcy
4.	Akceptacja Kodeksu Postępowania dla Partnerów Biznesowych Arriva

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

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