

Goleniów, 26.05.2025r.

ZAPYTANIE OFERTOWE
na dożywianie uczniów
Szkoły Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5
im. ks. Jana Twardowskiego w Goleniowie

Część I. Informacje ogólne

1. Informacje o zamawiającym i przedmiocie zapytania ofertowego

1.1 Zamawiający :

*Szkoła Podstawowa z Oddziałami Sportowymi nr 5 w Goleniowie,
72-100 Goleniów, ul. C.K.Norwida 1
tel. 91 418 2753*

1.2 Zamawiający zwraca się z zapytaniem ofertowym na:

dzierżawę kuchni wraz z wyposażeniem w celu przygotowania na miejscu i wydawania gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5, z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla pracowników szkoły i osób trzecich, oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków gorących dwudaniowych dla uczniów objętych dofinansowaniem z CUS-u

2. Przedmiot zamówienia i dzierżawy

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie dożywiania uczniów szkoły – zgodnie ze specyfikacją (załącznik nr 1 do oferty).

Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia o powierzchni 107,81 m² : kuchnia (48,54 m²), magazyny, obieralnia, pomieszczenie socjalne wraz z wyposażeniem i sprzętami gastronomicznymi. Szczegółowy wykaz sprzętu i wyposażenia znajdującego się w wydzierżawionych pomieszczeniach do wglądu w sekretariacie szkoły, zostanie on dołączony do umowy dzierżawy.

Część II. Termin realizacji umowy

Wymagany termin realizacji umowy - 01.09.2025 r. – 30.06.2026 r.

Część III. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym

Oferent musi spełniać następujące warunki:

1. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
2. Rozliczać się będzie z Zamawiającym na podstawie faktur.

3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.
4. Posiada wiedzę i doświadczenie (doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla dzieci do lat 15) pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.

Część IV Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - wypełniony formularz oferty (załącznik nr 2 do oferty) w formie oryginału. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - następujące dokumenty uwiarygodniające Oferenta:
 - 1) oświadczenie o posiadaniu odpowiednich uprawnień i wiedzy (załącznik nr 3 do oferty)
 - 2) informację o doświadczeniu zawodowym (załącznik nr 4 do oferty)
 - 3) aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis KRS wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert
2. Postać, miejsce i termin składania oferty

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem poczty/kuriera pod adres: 72-100 Goleniów, ul.C.K.Norwida 1
do dnia 06.06.2025r. do godz.12.00 (decyduje data wpływu).

Koperta powinna być opatrzona nazwą i dokładnym adresem Oferenta.

Oferta powinna być podpisana przez Oferenta, wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości zdekompletowania zawartości oferty i umieszczone w zaklejonej nieprzezroczystej kopercie z napisem: „zapytanie ofertowe - dożywianie uczniów w roku szkolnym 2025/2026”

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. Oferent pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

W toku badania i oceny Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Część V. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1. Oferowana cena obiadu.

- propozycja Oferenta ceny za pełny obiad (z wyszczególnieniem ceny za zupę i drugie danie). Cena obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem **(0-10 pkt.)**

2. Wysokość czynszu za dzierżawę.

- propozycja Oferenta dotycząca wysokości opłat z tytułu dzierżawy kuchni wraz z wyposażeniem **(0 – 10 pkt.)**

3. Doświadczenie w prowadzeniu stołówki szkolnej dla dzieci w wieku do 15 lat **(0-5 pkt.)**

4. Kwalifikacje i uprawnienia Oferenta **(0-5 pkt.)**

W przypadku, kiedy więcej niż jedna oferta uzyska taką samą liczbę punktów Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Oferentami po telefonicznym zawiadomieniu o terminie negocjacji. Nieprzystąpienie do negocjacji jest równoznaczne z rezygnacją Oferenta z uczestniczenia w zapytaniu ofertowym dotyczącym przygotowywania i wydawania posiłków oraz dzierżawy pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem gastronomicznym w Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5 w Goleniowie.

Część VI Tryb udzielania wyjaśnień dotyczących zapytania ofertowego

Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w szkole w godzinach od 9⁰⁰ - 12⁰⁰ w dniach 26.05.2025 r. – 05.06.2025 r.

Część VII Miejsce i termin otwarcia ofert, informacje na temat Oferenta i ceny ofert

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **9 czerwca 2025 r. o godz. 10:00** w gabinecie dyrektora szkoły.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo lub telefonicznie wybranego Oferenta. W terminie wskazanym, wybrany Oferent powinien przybyć do siedziby Zamawiającego w celu podpisania umowy.

1. Przyczyny uznania oferty za nieważną.

14

Formalną przyczyną nieważności oferty będzie wystąpienie **choćby jednego** z poniższych uchybień:

- oferta wpłynęła od wykonawcy, który nie może brać udziału w konkursie
- nie została zachowana prawidłowa forma oferty
- oferta została złożona po terminie
- oferty, które nadeszły pocztą w kopertach (opakowaniach) zewnętrznych naruszonych lub nie zamkniętych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Oferentom bez rozpatrzenia
- brak proponowanej ceny obiadu lub czynszu
- Oferent nie złożył wymaganych oświadczeń lub nie spełnił wymagań określonych w zapytaniu ofertowym

Załączniki:

Załącznik nr 1 – specyfikacja zamówienia

Załącznik nr 2 – oferta

Załącznik nr 3 – oświadczenie

Załącznik nr 4 – doświadczenie zawodowe

DYREKTORZ GOSPODARSTWA

M. Jędrzejko
mgr inż. M. Jędrzejko

M

Specyfikacja zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi w zakresie przygotowania i wydawania gorących posiłków w Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5 w Goleniowie ul. C.K.Norwida 1 w okresie od 01.09.2025 r. do dnia 30.06.2026 r.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom, rozliczone i dofinansowane przez CUS w Goleniowie.
3. Przyjmowanie opłat za wydawane posiłki uczniom nie objętym dofinansowaniem CUS i pracownikom szkoły Wykonawca weźmie na siebie.
4. Wydawanie posiłków odbywać się będzie od dnia 01.09.2025r. do dnia 30.06.2026r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych w godzinach 12.00 – 14.45.
5. Wykonawca będzie dostarczał do sekretariatu szkoły tygodniowy jadłospis najpóźniej do środy poprzedniego tygodnia z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (SDZ.U. z 2020r. poz. 284) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym. Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych .
8. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał 5 x zupę i 5 x danie o minimalnej gramaturze

	Porcja mała	Porcja duża
Zupa	300 ml	300 ml
Pieczycwo	50 g	50 g
Porcja produktu mięsnego	80 g	100 g

lub rybnego		
Ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.	150 g	200 g
Surówka, warzywa gotowane itp.	100 g	150 g
Pierogi, naleśniki, krokiety itp.	200 g	300 g
Napój	250 ml	250 ml

9. Posiłki muszą spełniać następujące wartości jakościowe:

- a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
- b) w tygodniu musi być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,
- c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców świeżych, naturalnych i wysokiej jakości, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
- d) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej niż 1 raz w tygodniu,
- e) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczu zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców , w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
- f) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsnym,
- g) ważna jest estetyka podawania posiłków,
- h) napoje mogą być słodzone wyłącznie miodem pszczelim i ogólnodostępne,
- i) owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku (250 ml) i ogólnodostępne dla każdego ucznia korzystającego z dożywiania. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.

10. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno- epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości

150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu czy gramatury posiłku.

14. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki.

15. Posiłki, które są przedmiotem Zamówienia, przygotowane będą w siedzibie Zamawiającego w pomieszczeniach dzierżawionych przez Wykonawcę i podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

16. Koszty miesięczne związane z dzierżawą pomieszczeń to:

czynsz w kwocie minimum 3.650,00zł netto plus 23% VAT

W opłacie czynszowej zawarte są: koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, ogrzewanie PEC, ciepła i zimna woda, wywóz ścieków) oraz podatek od nieruchomości i koszt wywozu nieczystości stałych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość podwyższenia czynszu z dniem 1-go kwietnia każdego roku kalendarzowego o wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłoszony przez Prezesa Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim.

17. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcje i deratyzacje oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie.

18. Wykonawca zobowiązuje się do segregowania nieczystości stałych do pojemników wystawionych przez Zamawiającego.

19. Koszty związane z utrzymaniem i funkcjonowaniem kuchni oraz z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Wykonawca.

Wykonawca weźmie także na siebie obowiązek utrzymania czystości na terenie kuchni, jadalni i innych pomieszczeń dzierżawionych oraz wspólnych ciągów komunikacyjnych.

20. Wykonawca stworzy możliwość zakupu posiłków przez pracowników. Wykonawca umożliwi zakup jednego dania dla ucznia i pracownika szkoły.

21. Cena posiłków nie może ulec zmianie w ciągu trwania umowy.

22. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania posiłków na wynos dla osób trzecich.

23. Zamawiający dopuszcza wprowadzanie zmian w umowie dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np. klęski żywiołowe, strajki, epidemie, itp. na pisemny wniosek Wykonawcy poczynawszy od pierwszego dnia następnego miesiąca po wpłygnięciu pisemnej prośby do sekretariatu szkoły.

24. Wykonawca nie może podjąć lub odstąpić innemu podmiotowi dzierżawionych pomieszczeń.

25. Wszelkie zmiany modernizacyjne dzierżawionych pomieszczeń i urządzeń wymagają pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca dokonuje wszelkich ustalonych na piśmie z Zamawiającym zmian modernizacyjnych na własny koszt i nie może żądać zwrotu nakładów, które po zakończeniu umowy przechodzą na własność Zamawiającego. W przypadku dokonania zmian modernizacyjnych bez pisemnej zgody Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do doprowadzenia pomieszczeń lub sprzętów do stanu pierwotnego i nie pogorszonego, w terminie określonym przez Zamawiającego.

26. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do:

- a. wykorzystywania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych,
- b. utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
- c. przestrzegania przepisów BHP i p.poż. oraz SANEPID
- d. dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
- e. uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo-odbiorczym i pomieszczeń dzierżawionych,
- f. zapewnienia Wynajmującemu korzystania z kuchni podczas organizacji szkolnych imprez okolicznościowych
- g. zwrotu dzierżawionych pomieszczeń i sprzętu w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego i prawidłowego użytkowania, po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy
- h. posiadania wszelkich uprawnień, koncesji i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności

27. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy Wykonawca jest zobowiązany do rozliczenia ilościowo-wartościowego z Zamawiającym, a także do opuszczenia przedmiotu dzierżawy w terminie 3 dni roboczych. Niedochowanie terminu i nieopuszczenie przez Wykonawcę pomieszczeń daje prawo Zamawiającemu do przejęcia przedmiotów pozostawionych oraz zlecenie ich wywiezienia lub zniszczenia na koszt Wykonawcy.

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Mariusz Zulewski

Zamawiający

.....
Wykonawca/Najemca

OFERTA

Nazwa Oferenta :

Adres Oferenta :

Adres do korespondencji:

Numer telefonu :

Adres e-mail :

Odpowiadając na zapytanie dotyczące świadczenia usługi w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5 w Goleniowie ul. C.K.Norwida 1 w okresie od 01.09.2025 r. do dnia 30.06.2026 r.:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę :

l.p.		ilość	Jednostkowa cena netto PLN	VAT %	Wartość netto PLN	Wartość brutto PLN
1.	Mała porcja- zupa	1				
2.	Mała porcja – drugie danie	1				
3.	Mała porcja – posiłek dwudaniowy	1				
4.	Duża porcja - zupa	1				
5.	Duża porcja- drugie danie	1				
6.	Duża porcja – posiłek dwudaniowy	1				

7.	Wysokość czynszu			23		
----	------------------	--	--	----	--	--

2. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:

- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
- spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
- zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego,
- uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
- uznaje się za związanego treścią złożonej oferty przez 30 dni od daty złożenia oferty,
- znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu oferty,
- posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu oferty.

4. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y Oferenta)

Nazwa Oferenta :.....

Adres Oferenta :

Adres do korespondencji :

Numer telefonu :

Adres e-mail :.....

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym na „usługę w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 5 w Goleniowie ul. C.K.Norwida 1 w okresie od 01.09.2025 r. do dnia 30.06.2026 r.”

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonywania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Jestem odpowiedzialna/y odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego za składanie fałszywych informacji.

.....

(data)

.....

(czytelny podpis)

Nazwa Oferenta :

Adres Oferenta :

Adres do korespondencji :

Numer telefonu :

Adres e-mail :

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

W okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, jakie zostały wykonane zamówienia :

I.p.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usługi	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)

.....

(data)

.....

(czytelny podpis)

ZESTAWIENIE SPRZĘTU I WYPOSAŻENIA
w pomieszczeniu kuchni i zaplecza kuchennego
na dzień 01.09.2025r.

1. Krzesła uczniowskie 75szt.
2. Stół duży – 6 osobowy 11szt.
3. Apteczka
4. Krajalnica
5. Pokrywa
6. Garnek
7. Komplet szafek kuchennych
8. Okap z filtrami
9. Wanna cedzakowa
10. Patelnia uchylna na stelażu
11. Zmywarka gastronomiczna
12. Patelnia elektryczna
13. Okap kuchenny

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Marcin Zalewski

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca/Najemca

