

nr sprawy: SPKL.311.2.2022.MW

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**dla zamówień o wartości nieprzekraczającej kwoty 130 000 złotych.**

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia pt:

**Wynajem pomieszczeń kuchni i wyposażenia w celu prowadzenia zbiorowego żywienia uczniów i dzieci przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich**

**1. Zamawiający:**

**Szkoła Podstawowa im. prof. Wiesława Grochowskiego, ul. Piastowska 11,  
72-123 Kliniska Wielkie**

**2. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest najem pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem o łącznej powierzchni 49,5 m<sup>2</sup> i wyposażenia – załącznik nr 1, znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego, ul. Piastowska 11, 72-123 Kliniska Wielkie, w celu prowadzenia zbiorowego żywienia uczniów i dzieci przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Kliniskach Wielkich,
2. Najemca/offerent będzie żywił uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej w Kliniskach Wielkich,
3. Wynajmujący opłaci posiłki Najemcy/offerentowi wydawane uczniom objętym dofinansowaniem przez Centrum Usług Społecznych w Goleniowie zgodnie z cennikiem podanym przez CUS w Goleniowie, na podstawie odrębnej umowy – załącznik nr 4
4. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 poz. 2021 i z 2022 r. poz. 24 i 138),
5. Najemca/offerent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP,
6. Obiad będzie się składał z zupy, drugiego dania i napoju. Obiady będą gotowane na miejscu w kuchni Szkoły Podstawowej przez 5 roboczych dni tygodnia z uwzględnieniem organizacji roku szkolnego oraz innych ustaleń z dyrektorem szkoły,

7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym i dzieci w wieku przedszkolnym,
8. Dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nieobciążająca przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw,
9. W żywieniu dzieci wykorzystywać należy produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
10. W jadłospisach powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
11. Ważna jest estetyka przygotowanych potraw, posiłków,
12. Jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
13. Pory wydawania posiłków ustalone zostaną z Wynajmującym,
14. Posiłki muszą być przygotowywane codziennie w wynajmowanych pomieszczeniach szkoły z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych (z wyłączeniem pkt. 15)
15. Wynajmujący dopuszcza możliwość prowadzenia działalności na zasadzie półkateringowej tj. dostarczania gotowych posiłków do siedziby Wynajmującego i ich wydawaniu przy wykorzystaniu dostępnej infrastruktury ze wskazaniem w formie oświadczenia, miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki na rzecz Wynajmującego.
- 16. Najemca /oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,**
- 17. Najemca /oferent będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:**
  - a) stała miesięczna opłata za wynajem,
  - b) koszty eksploatacji, w tym:
    - woda i ścieki – wg wskazań podlicznika;
    - koszt wywozu odpadów na podstawie umowy podpisanej bezpośrednio przez Najemcę/oferenta z odbiorcą odpadów komunalnych;
    - energia elektryczna – wg wskazań podlicznika;
    - gaz do kuchni,
17. Prowadzona działalność nie może stać w sprzeczności z dobrym imieniem szkoły,
18. Wszelkie remonty, inwestycje i każda ingerencja Najemcy/oferenta w pomieszczeniach kuchennych wykonywane są na koszt Najemcy/oferenta w porozumieniu i za zgodą Dyrektora szkoły,

### **3. Opis wymagań stawianych Najemcy/oferentowi:**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Najemca/oferent, który:

1. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania,
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zadania,
4. Nie posiada zadłużeń wobec ZUS-u i Urzędu Skarbowego.



#### 4. Wykaz dokumentów:

1. Najemca/oferent składa Ofertę na podstawie załącznika nr 2 do zapytania ofertowego,
2. Przykładowy miesięczny jadłospis składający się z zupy, drugiego dania i napoju, z podaniem składników wagowych (gramy) wchodzących w skład posiłku,
3. Oświadczenie Oferenta na podstawie załącznika nr 6
4. Oświadczenie Oferenta na podstawie załącznika nr 7

#### 5. Kryteria oceny ofert:

1. Zaproponowana kwota stawki czynszowej: .....zł. netto

(minimum: 1.600,00 złotych netto + 23% VAT) w przypadku przyrządzania posiłków w siedzibie Wynajmującego.

2. Zaproponowana kwota stawki czynszowej: .....zł. netto

+ 23% VAT w przypadku przyrządzania posiłków w formie półcatering - czynsz w kwocie minimalnej równej 25% czynszu opisanego w pkt. 1.

3. Proponowana stawka (PLN) za posiłki:

- dotycząca 1 obiadu (pierwsze i drugie danie z napojem)..... zł. netto + 23% VAT;
- dotycząca tylko pierwszego dania ..... zł. netto +23% VAT;
- dotycząca tylko drugiego dania z napojem .....zł. netto + 23% VAT.

#### 6. Kryteria oceny i wyboru ofert:

Punktacja dotycząca czynszu i opłat za obiady będzie liczona w zależności od ilości złożonych ofert (np. 5) tj.

1. Najwyższa cena czynszu – 50 pkt. - najwyższa , najniższa – 10 pkt.

2. Najniższa stawka za posiłki:

- dotycząca 1 obiadu (pierwsze i drugie danie z napojem) – 50 pkt. - najniższa – 10 pkt. – najwyższa,
- dotycząca tylko pierwszego dania 50 pkt. - najniższa – 10 pkt. – najwyższa,
- dotycząca tylko drugiego dania z napojem 50 pkt. - najniższa – 10 pkt. – najwyższa.

7. Termin realizacji zamówienia: od 01.09.2022 r. do 31.07.2025 r.

## 8. Termin i miejsce złożenia oferty:

1. Ofertę należy składać do dnia 24.06.2022 r. do godziny 12.00 w siedzibie Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich.
2. Ofertę można:
  - przesłać pocztą na adres: Szkoła Podstawowa im. prof. Wiesława Grochowskiego, ul. Piastowska 11, 72-123 Kliniska Wielkie z dopiskiem: „Wynajem pomieszczeń kuchni i wyposażenia w celu prowadzenia zbiorowego żywienia uczniów i dzieci przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich”
  - dostarczyć osobiście do siedziby Szkoły z dopiskiem: „Wynajem pomieszczeń kuchni i wyposażenia w celu prowadzenia zbiorowego żywienia uczniów i dzieci przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich”

## 9. Informacje dodatkowe:

1. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu 24.06.2022 r.
2. Komisja dokona wyboru oferty w terminie do 27.06.2022 r.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie BIP szkoły.
4. Wizji lokalnej można dokonać po uzgodnieniu telefonicznym, tel. (91) 418 14 06.
5. Osoba do kontaktu, Mariola Wróbel.
6. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

Zapytanie ofertowe zostanie rozpatrzone, jeżeli wpłynie tylko jedna oferta spełniająca warunki.

## 10. Załączniki:

- załącznik nr 1 - Wykaz pomieszczeń kuchennych i wyposażenia znajdującego się w Szkole Podstawowej im. prof. Wiesława Grochowskiego w Kliniskach Wielkich,
- załącznik nr 2 - Formularz ofertowy Najemcy/oferenta,
- załącznik nr 3 - Wzór umowy na wynajem pomieszczeń,
- załącznik nr 4 - Wzór umowy - obiady CUS,
- załącznik nr 5 - Protokół zdawczo - odbiorczy przekazania pomieszczeń kuchennych z zapleczem i wyposażenia.
- Załącznik nr 6 - Oświadczenie Oferenta
- Załącznik nr 7 - Oświadczenie Oferenta

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Karolina Balcerzak*

(podpis kierownika zamawiającego)