

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR 5/2025**

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielnie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej równowartości 130.000 tys. zł, zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty na wykonanie zamówienia obejmującego:

**„Prowadzenie stołówki szkolnej wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w budynku Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Słupsku”**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Miasto Słupsk  
Plac Zwycięstwa 3, 76-200 Słupsk

Zespół Szkół Ogólnokształcących w Słupsku  
ul. Marii Zaborowskiej 2, 76-200 Słupsk

**II. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu na miejscu (dzierżawa pomieszczeń kuchennych i wyposażenia), gotowych posiłków (obiad dwudaniowy) w budynku Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Słupsku przy ul. Marii Zaborowskiej.
2. Orientacyjna ilość dziennie wydawanych posiłków wynosi ok. 50-80 szt. (zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów danego dnia według zamówień uczniów i personelu, a także w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Oferenta jakichkolwiek roszczeń.
3. Do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
5. Zamawiający umożliwia zakup przez uczniów i pracowników szkoły obiadów od Wykonawcy w celu spożycia ich w stołówce szkolnej. Rozliczenie za zakup obiadów (zupy + drugie danie, lub drugie danie) następuje pomiędzy Wykonawcą a Kupującym.

**UWAGA:** Wykonawca otrzyma wynagrodzenie od Zamawiającego jedynie za przygotowany i wydany gorący posiłek w postaci zupy z wkladką dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 16z Oddziałami Sportowymi w Słupsku (w tym celu zostanie podpisana osobna umowa o przygotowanie i wydawanie posiłków).

**6. W ramach zamówienia Oferent jest zobowiązany do:**

- 6.1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Oferent będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz Rozporządzeniu 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 dnia 1 sierpnia 2016 r. poz. 1154) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
- 6.2. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 6.3. Posiłki powinny być pełnowartościowe, urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.
- 6.4. Oferent będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie odpowiedzialny za ich przestrzeganie.

6.5. Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

6.6. Dieta powinna być lekkostrawna – z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nie obciążająca układu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw. W żywieniu zbiorowym wykorzystywać należy produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisach powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

6.7. Każdy posiłek powinien zawierać wykaz alergenów zgodnie z Zarządzeniem II, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego Rady Unii Europejskiej nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

6.8. Wykonawca będzie przygotowywał/dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

6.9. Oferent będzie zobowiązany do uzgodnień z Dyrektorem szkoły ceny obiadów na dany rok szkolny, przedkładania jadłospisu do akceptacji, a także godzin wydawania posiłków dla uczniów.

W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie posiłków może odbywać się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Oferentem.

6.10. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.

6.11. Liczba osób (uczestników wydarzeń) podanych w zapytaniu jest szacunkowa i służy jedynie orientacyjnemu określeniu wielkości przedmiotu zamówienia. Rzeczywista liczba osób wynikać będzie z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

## **7. Inne**

7.1. Wyzierżawiający/Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia Oferentowi, za jego zgodą, innych usług:

a) incydentalne zwiększenie liczby osób uprawnionych lub zamówienia określonej liczby posiłków, np. dla gości spotkań sportowych, konferencji, itp.

b) świadczenia usług cateringowych na prośbę Wyzierżawiającego, realizowanie nietypowych zamówień, jak np. przygotowanie oferty świątecznej, okolicznościowej itp., zgodnie z ofertą cenową przedstawioną przez Oferenta.

## **III. Informacje ogólne**

1. Udostępnienie lokalu nastąpi na podstawie podpisanej umowy (załącznik nr 2).

2. Umowa zostanie zawarta na okres 1 roku, licząc od dnia podpisania umowy do 31.08.2026 r. (z możliwością przedłużenia) w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

3. Łączna powierzchnia wydzierżawionej kuchni wraz z zapleczem, pomieszczeniem do wydawania posiłków wynosi ok. 139,65 m<sup>2</sup>.

4. Najemca ma możliwość prowadzenia sklepiku szkolnego o powierzchni 11,40m<sup>2</sup>.

5. Stołówka szkolna o powierzchni ok. 150m<sup>2</sup> wyposażona w stoliki i krzesła.

6. Pomieszczenia wyposażone są w instalację elektryczną, gazową, wodno - kanalizacyjną, c.o.

7. Zestawienie wyposażenia podlegającego dzierżawie zawarte będzie w protokole zdawczo-odbiorczym.

8. Oferent wyposaży zgodnie z własnymi potrzebami na własny koszt wydzierżawione pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, a po jej wygaśnięciu pozostaną one własnością Oferenta.

## **IV. Warunki udziału w postępowaniu**

1. W zapytaniu ofertowym mogą uczestniczyć Oferenci:

a) przeciwko którym nie toczy się postępowanie administracyjno – sądowe,

b) posiadają doświadczenie (min. 5 lat) i uprawnienia do prowadzenia żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych,

- c) posiadają aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub aktualny odpis KRS,
  - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej realizację zamówienia,
  - e) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania.
2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę.
3. Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnie, mieć ponumerowane strony, zawierać datę sporządzenia, nazwę oferenta, do kogo jest kierowana. Oferta nie może zawierać skreśleń i poprawek i musi być trwale zszyta.

#### **V. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć oferenci w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w zapytaniu.**

1. Oferta powinna zawierać:
- aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru działalności gospodarczej, lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż na trzy miesiące przed upływem terminu składania ofert;
  - zaakceptowany projekt umowy wg Załącznika Nr 2 do zapytania ofertowego;
  - cenę brutto pełnowartościowego obiadu (cenę brutto za jeden jednodaniowy gorący posiłek – zupę z wkladką oraz cenę brutto drugiego dania)
  - przykładowy jadłospis na 1 tydzień (obiad składający się z dwóch dań) dla uczniów szkoły, dzienna kaloryczność posiłków zgodna z normami żywieniowymi (Oferent zobowiązuje się do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem);
  - kalkulację ceny z przedstawionego jadłospisu obiadów potwierdzającą oferowaną cenę obiadów. Kalkulacja musi uwzględniać koszty produktów (wsad do kotła).
  - oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami i przyjmuje je bez zastrzeżeń.
2. Formularz oferty stanowi załącznik nr 1 do zapytania.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.
4. Przed złożeniem oferty Oferent może dokonać wizji lokalu (po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu) i zwrócić się z prośbą o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości.
5. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Oferent.
6. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Oferentami pod względem merytorycznym i formalnym: Agnieszka Orzechowska – specjalista ds. gospodarczych; tel. 59/8454785 wew. 38.
7. Postępowanie odbędzie się także wtedy, jeżeli wpłynie tylko jedna oferta spełniająca warunki.
8. Oferty należy składać najpóźniej do dnia **02 lipca 2025 r. do godz. 11.00** w sekretariacie Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Słupsku przy ul. Marii Zaborowskiej 2 w zaklejonych kopertach z napisem: „*Prowadzenie stołówki szkolnej wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w budynku Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Słupsku*”.
9. W przypadku nadesłania oferty drogą pocztową lub przesyłką kurierską decyduje data i godzina wpływu oferty do sekretariatu szkoły.
10. Oferty złożone po upływie w/w terminu i nie spełniające wymogów formalnych zawartych w niniejszym zapytaniu nie będą rozpatrywane.
11. Dokonując analizy ofert będą brane pod uwagę koszty posiłków, ocena przykładowych dań (cenę/różnorodność/ jakość/gramatura).
12. Poza w/w kryterium procentowym Oferentom mogą być dodatkowo przyznane punkty za:
- a) dotychczasowe osiągnięcia w branży gastronomicznej potwierdzone stosownymi zaświadczeniami i referencjami;
  - b) propozycje wdrożenia dodatkowych rozwiązań organizacyjnych, usprawniających i uatrakcyjnających działalność stołówki szkolnej;
  - c) propozycje dodatkowych działań na rzecz szkoły.
13. Wybór oferty nastąpi w terminie 3 dni od dnia ich otwarcia.
14. Wyniki ogłoszone będą na stronie internetowej szkoły [www.4lo.skupsk.pl](http://www.4lo.skupsk.pl)

15. Oferent ma prawo wycofać ofertę najpóźniej w ostatnim dniu składania ofert poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.
16. Oferent, którego oferta zostanie wybrana będzie telefonicznie poinformowany o terminie i miejscu podpisania umowy.
17. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników wyboru oferty.
18. Zastrzega się prawo odwołania zapytania ofertowego lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.

## **VI. Pozostałe warunki**

1. Oferent będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:
  - miesięczna stawka czynszu; stawka może ulec zmianie w przypadku wzrostu kosztów eksploatacji lub podstaw prawnych kalkulacji czynszu.
  - media (gaz, energia elektryczna ) – osobne liczniki, płatne przez Oferenta na podstawie umów podpisanych bezpośrednio z dostawcami mediów,
  - koszt wywozu odpadów według umowy podpisanej bezpośrednio przez Oferenta z odbiorcą odpadów,
  - koszt naprawa uszkodzonych przez Oferenta sprzętów,
  - koszty związane z zachowaniem warunków zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi,
  - ciepła i zimna woda oraz ścieki – wg wskazań podliczników,
  - koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem.
2. W ramach prowadzonej działalności Oferent przejmuje na siebie obowiązek opłacania należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
3. Oferent będzie utrzymywał czystość i porządek na terenie kuchni, stołówki i przynależnych pomieszczeń zgodnie z wymogami techniczno-sanitarnymi i bhp.
4. Oferent będzie przeprowadzał na własny koszt przeglądy, naprawy, konserwacje i remonty wydzierżawionych pomieszczeń w uzgodnieniu z dyrektorem szkoły na własny koszt.
5. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
6. Oferent jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności.
7. Oferent przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom i pracownikom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
8. Oferent będzie odpowiadać materialnie za powierzone mienie.
9. Przekazanie pomieszczeń kuchennych oraz ich wyposażenia, podobnie jak ich zwrot po zakończeniu umowy lub rozwiązaniu umowy następuje na podstawie protokołu spisane pomiędzy stronami.

Sposób publikacji zapytania ofertowego:

Informacja o postępowaniu zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego [www.zso.slupsk.pl](http://www.zso.slupsk.pl) oraz na stronie BIP Urzędu Miasta Słupsk

DYREKTOR  
  
mgr Jolanta Banaszkiewicz