

Numer zapytania	Z152/31483/1
Tytuł zapytania	ZAK/2025/001332 Przygotowanie i dostawa posiłków pracowniczych - Animex Szczecin
Kupiec prowadzący:	Wydra, Agnieszka
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2025-07-22 14:02:34
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2025-07-22 14:05:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2025-08-31 09:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2025-08-25 09:00:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

Dzień dobry,

Zapraszam do składania ofert na przygotowanie i dostawę posiłków pracowniczych dla Animex Szczecin.

Poniżej szczegółowy opis usługi:

Produkcja posiłków, przygotowanie suchego prowiantu oraz wydanie wody butelkowej 1,5L odbywa się w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni wg oznaczenia w załączniku bądź przygotowanie posiłku regeneracyjnego we własnym lokalu gastronomicznym i dostawa do Animex.

Proszę o wycenę jednej z opcji:

Opcja I - przygotowanie posiłku regeneracyjnego w kuchni znajdującej się na terenie Animex Szczecin

Opcja II- przygotowanie posiłku regeneracyjnego we własnym lokalu gastronomicznym

Najmowana / Wynajmowana powierzchni 1162,68m2, tym:

- Kuchnia przy budynku administracyjnym (część produkcyjna i magazynowa) - 610,28m2
- Część konsumpcyjna przy budynku administracyjnym - 244,40m2
- Stołówka C41 w budynku produkcyjnym - 180m2

Codzienne dostarczenie (własnym środkiem transportu - elektrycznym, ręcznym) do stołówki produkcyjnej posiłków, na teren kotłowni (EC)

- posiłki profilaktyczne mają zapewniać wymaganą kaloryczność 1000 kcal.; uwzględnić w posiłku: 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 50% białek zgodnie z rozporządzeniem RM z 28.08.1996 roku z późniejszymi zmianami.

Wydawanie posiłków:

- za pobraniem dziennej kartki z miesięcznej karty abonamentowej (pod koniec roku 2025 zostanie wprowadzony system KD_moduł stołówki)
- na trzech zmianach w dni robocze zgodnie z zał. harmonogramem oraz w soboty, niedziele i święta - wg potrzeb Animex.
- zapotrzebowanie na miesięczne karty abonamentowe dla pracowników, przełożeni działów mają

obowiązek złożyć elektronicznie e-mail: szczecin.sekretariat@animex.pl ; lub w formie papierowej w kancelarii Animex nie później niż na pięć dni przed zakończeniem każdego m-ca kalendarzowego

- zapotrzebowanie określa liczbę kart abonamentowych w oparciu o faktyczny stan zatrudnienia pracowników w danym wydziale / dziale;
- na dodatkowe zatrudnienie pracowników w trakcie miesiąca, Animex złoży „ZP” na dodatkową ilość miesięcznych kart abonamentowych, lecz nie wcześniej niż z chwilą zatrudnienia pracowników
- zakupu miesięcznych kart abonamentowych dla wszystkich odbiorców posiłków, dokonuje „Ajent” na swój koszt przy uwzględnieniu ustalonej kolorystyki kart na każdy obszar oddzielnie.
- dystrybucja miesięcznych kart abonamentowych na działy Animex i dla firm zewnętrznych następuje w oparciu o uzgodniony z Animex druk „ZP ”
- miesięczne karty abonamentowe Animex oznaczy czytelnie nr MPK działu, imieniem i nazwiskiem pracownika.
- obciążenie Animex następuje wg ilości pobranych dziennych kartek śniadaniowych z miesięcznej karty abonamentowej.
- pobrane kartki śniadaniowe z karty abonamentowej, Ajent ma obowiązek je archiwizować przez następne 6 m-cy i udostępniać je do kontroli na każde żądanie Animex, innych instytucji kontrolnych.
- po 6-ściu miesiącach Ajent dokona na swój koszt likwidacji / utylizacji kartek śniadaniowych.

Rodzaje posiłków:

2x w tygodniu drugie danie

3x w tygodniu zupa z wkladką (wkładki do zup: kiełbasa na gorąco, parówki, wędliny w plasterkach, itp) i chleb

Ciasto/słodka bułka lub owoc w każdą środę tzw. „ Słodka Środa”

Suchy prowiant wydawany (pasztety, konserwy różne, sery topione, jogurty, dżemy, masło , pieczywo)

Przykładowy jadłospis:

PN – Krupnik zabieleny, wędlina, chleb

WT – Bigos popularny, ziemniaki / (lub fasolka po bretońsku, chleb)

ŚR – Zupa fasolowa, wędlina, chleb

CZ – Pulpet w sosie, ziemniaki lub kasza, surówka

PT – Barszcz biały, jaja na twardo 2 szt. chleb

Średniodobowe zapotrzebowanie na posiłki wynosi około:

Poniedziałek piątek – 600 porcji w tym: I zmiana: 360; II zmiana: 190; III zmiana:50

Dostawca zapewnia:

1).Czystość pomieszczeń i jego wyposażenia (np. stoły, taborety, dystrybutory na napoje, lodówki, inne):

-na bieżąco w czasie spożywania posiłków,

-przed i po wydaniu posiłków – gruntowne posprzątanie stołówki (podłóg, stołów z wierzchu i pod spodem blatu – np. z gum do żucia, krzesel z umyciem ich poprzeczek, itp., zwiezenie termosów do zmywalni przy budynku administracyjnym);

-Dostawca odpowiada za czystość pomieszczeń przyległych do stołówki i stan techniczny wyposażenia i urządzeń się w nich znajdujących (np. zmywarki do naczyń, zlewy, meble, itp.)

2).Odpowiednią ilość na stołówce: talerzy, kubków, sztućców, pojemników z przyprawami, serwetników, termosów do transportu posiłków i napojów z bieżącym dokonywaniem wymiany uszkodzonego wyposażenia.

3). Niezbędny sprzęt, maszyny, urządzenia, meble, inne wyposażenie – w kuchni, zmywalni naczyń, wydawania posiłków, Sali konsumpcyjnej,

4). Wykonywać we własnym zakresie i na swój koszt wymagane okresowo badania instalacji elektrycznej.

5). Remont (w uzgodnieniu z Animex) najmowanych pomieszczeń wraz z instalacją (w szerokim znaczeniu) z uwzględnieniem wymiany obecnego parku maszynowego (maszyn, urządzeń, wyposażenia) pomieszczeń kuchni, zmywalni naczyń, wydawania posiłków, itd

6). Wykonywanie zaleceń: Sanepid, PIP, Straż Pożarna, innych instytucji uprawnionych do kontrolowania kuchni /stołówek.

7). Podpisze umowę z firmą DDD wg wskazania Animex i będzie udostępniać najmowane pomieszczenia celem wykonania usługi DDD i monitoringu lamp owadobójczych.

8). Udostępni służbom wewnętrznym Animex (HACCP, Kontroli Jakości, innym wskazanym) przeprowadzenie

audytu sanitarnego produkcji posiłków, najmowanych pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu, urządzeń

9).Zawarcia umowy na wywóz nieczystości i zlewk poprodukcyjnych / pozostałości po posiłkach, innych.

10).Dostawca zobowiązuje się do produkcji posiłków profilaktycznych między innymi w oparciu o zakupiony u Zleceniodawcy asortyment przez niego produkowany (ilość miesięczna do uzgodnienia).

Dostawca obciążany jest za:

- 1). Wynajem pow. użytkowej – 854,68m² (kuchnia, część sali konsumpcyjnej w biurowcu)
- 2). Pomieszczenie stołówki w budynku produkcyjnym – oddane są Ajentowi w bezpłatne użyczenie.
- 3). Media wg liczników (woda, ścieki, para technologiczna, energia).
- 4). Rozliczenie końcowe następować będzie w formie wzajemnej kompensaty na koniec każdego m-ca kalendarzowego (z tytułu zakupionych usług przez Animex a z drugiej strony obciążenia Ajenta czynszem za wynajem pomieszczeń).

Czynsz najmu za mc = 9.639,61 zł

Media (wartości miesięczne są podane w przybliżeniu):

Podgrzanie wody: ok 1968zł

Prąd: ok. 800zł

Wody: ok. 1800zł

Ścieki: ok.1900zł

Istnieje możliwość odbycia wizji lokalnej- osoba do kontaktu: Magdalena Bochowicz tel. 881 926 720

Aby przystąpić do wizji lokalnej należy uzupełnić, podpisać i odesłać skan umowy o poufności (plik w załączeniu).

Proszę o dołączenie oferty w pliku PDF z warunkami handlowymi oraz imieniem i nazwiskiem kupca prowadzącego- Agnieszka Wydra. Proszę również o wskazanie gotowości podjęcia współpracy.

Przewidywana data rozpoczęcia usługi - styczeń 2026

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 jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec oferentów, jak i bez podania przyczyny.

Oczekiwana stabilność cen na minimum rok od momentu podpisania obustronnie umowy.

Pozdrawiam

Agnieszka Wydra

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Umowa o poufności wszystkie spółki.pdf
2.	Schemat kuchnia.xls
3.	harmonogram pracy stołówki.xlsx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	OPCJA I- Posiłek regeneracyjny przygotowany w siedzibie Animex Szczecin		164 078	szt.	Inne
2.	OPCJA II- Posiłek regeneracyjny przygotowany we własnym zapleczu gastronomicznym-		164 078	szt.	Inne
3.	Suchy prowiant		1 800	szt.	Inne
4.	Słodka środa (owoc)		16 409	szt.	Inne
5.	Słodka środa (słodka bułka)		16 409	szt.	Inne
6.	Woda butelkowa 1,5 litra		1	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.9	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Termin płatności	0.1	Tak	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
2.	Termin płatności: minimum 30 dni
3.	Oferta w pliku PDF z imieniem i nazwiskiem kupca prowadzącego- Agnieszka Wydra
4.	Adres dostawy posiłków: Animex Foods sp. z o.o. ul. Pomorska 115B; 70-812 Szczecin
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	nie
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	tak
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie