| | |
|---|---|
| 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.; uwzględniać 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 swj 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 wkładką (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 zabielany, 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, krzeseł z umyciem ich poprzeczek, itp., zwiezienie 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 zlewek 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 jakiejkolwiek 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:<br>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 |