



Bełchatów, 08.07.2025 r.  
(data)

## Zapytanie ofertowe

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie zwraca się z prośbą o złożenie oferty w postępowaniu o wartości zamówienia nieprzekraczającej kwoty 130 000,00 złotych, na realizację:

1. wynajęcia lokalu do prowadzenia stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego oraz przygotowywania posiłków pełnowartościowych dla uczniów, personelu oraz osób z zewnątrz.

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zapytania ofertowego jest wynajem pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem) w budynku Szkoły Podstawowej nr 4 w ramach umowy zawartej na okres od 01.09.2025 r. do 26.06.2026 r. w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

- Najemca będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:
  - a) stała miesięczna opłata za wynajem,
  - b) wszelkich kosztów eksploatacji, w tym:
    - ❖ woda i ścieki wg wskazań podlicznika,
    - ❖ koszt wywozu odpadów;
    - ❖ energia elektryczna- liczba kw/h wg wskazań podlicznika średnia cena wskazana na rachunku,
    - ❖ gaz do kuchni;
    - ❖ podatek od nieruchomości.
- W ramach prowadzonej działalności Najemca przejmuje na siebie obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
- Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej:

kuchnia	33,80 m <sup>2</sup>
zmywalnia	7,14 m <sup>2</sup>
toaleta z przebieralnią	5,40 m <sup>2</sup>
magazyn warzyw z obieralnią	7,80 m <sup>2</sup>
magazyn spożywczy	2,40 m <sup>2</sup>
korytarz z szatnią	9,08 m <sup>2</sup>

- Stołówka szkolna będzie dostępna dla Oferenta w godzinach wydawania posiłków.
- Po wydanym posiłku Oferent zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia. W kuchni i pomieszczeniach zaplecza kuchennego podłogi i ściany są częściowo wyłożone płytkami ceramicznymi i wyposażone w sprawną instalację elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania, wentylacyjną. Pozostałe wyposażenia niezbędne do prowadzenia stołówki w gestii Wynajmującego.
- Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 65,62m<sup>2</sup>.
- Stołówka jest wyposażona w niezbędne meble, narzędzia kuchenne oraz pełną zastawę i sztućce.
- Wszelkie bieżące naprawy wyposażenia ponosi Najemca.

3. Termin wykonywania zamówienia: 01.09.2025 r. – 26.06.2026 r.

4. Forma złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia: 11.07.2025 r. do godz. 10.00 w formie:

1) Pisemnej (osobiście/listownie) na adres: ul. Lipowa 11, 97-400 Bełchatów;

Na adres e-mail: [sp4@belchatow.pl](mailto:sp4@belchatow.pl).

2) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

3) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 14.07.2025 r. o godz. 9.00 w siedzibie Zamawiającego, a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem <http://www.czworka.info> oraz <https://sp4belchatow.bip.gov.pl/>.

4) Uczestnik konkursu, którego Oferta zostanie wybrana zostanie pisemnie zawiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy, w pisemnym zawiadomieniu skierowanym do zwycięzcy konkursu.

5) Konkurs odbędzie się nawet, jeżeli wpłynie tylko jedna Oferta spełniająca warunki konkursowe.

6) Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.

7) Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.

8) Osoba do kontaktu w sprawie ofert: Magdalena Stanisławska – Kierownik gospodarczy tel. 44/632-22-18 (wew. 33) od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 - 14.00.

5. Kryteria wyboru oferty:

Przy ocenie ofert zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

1.	Cena	80 %
2.	Inne kryteria	20 %

Zasady oceny kryterium:

a) Kryterium I – „Cena brutto” (C) – 80% - 80 pkt.

- Cena określa koszt brutto (tj. zawiera podatek VAT) wykonania 1 obiadu przez Wykonawcę, wynikający z uwzględnienia wszystkich kosztów jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
- Oferta złożona przez danego Wykonawcę otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą ze wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena}}{\text{Cena badanej oferty}} \times \text{waga kryterium \%} \times 100$$

gdzie:

C - ilość punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena”.

80% - procentowe znaczenie kryterium ceny.

b) Kryterium II – „Inne kryteria” (I) – 20% - 20 pkt.

Określenie ilości punktów dla kryterium I odbędzie się na podstawie poniższej punktacji:

Inne kryteria określane są jako:

- 5 pkt. - dostarczenie przez Oferenta w przypadku najmowania innych lokali od Miasta – oświadczenia o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali – potwierdzenie na piśmie przez placówkę.
- 15 pkt. - zapewnienie codziennego wyboru co najmniej 2 różnych dań.

c) Określenie ilości punktów dokonane zostanie na podstawie wzoru:

$$LP = C + I$$

- LP – liczba punktów, którą uzyskała oferta,
- C – ilość punktów, uzyskana w kryterium „Cena brutto”.
- I – ilość punktów, uzyskana w kryterium „Inne kryteria”.

d) Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

#### 6. Wytyczne do składania ofert:

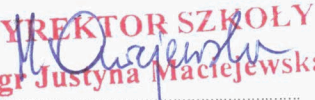
- W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
  - ✓ posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - ✓ posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania,
  - ✓ znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zadania.
- Do oferty należy obowiązkowo dołączyć:
  - ✓ aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż na trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert,
  - ✓ aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS-u i/lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - ✓ polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzającego, że Oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe,
  - ✓ podpisany przez Oferenta formularz oferty wraz z przykładowym jadłospisem (załącznik nr 1),
  - ✓ oświadczenie Oferenta o prowadzeniu usług gastronomicznych wykonywanych w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie (załącznik nr 2),
  - ✓ w przypadku najmowania innych lokali od Miasta – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali – potwierdzenie na piśmie przez placówkę.
- Oferent będzie zobowiązany do:
  - ✓ stałej miesięcznej opłaty za wynajem,
  - ✓ przedkładania dyrektorowi jadłospisu do akceptacji,
  - ✓ zgodność z normami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej i obowiązującymi przepisami prawa,
  - ✓ utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki, zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
  - ✓ ponoszenia kosztów opłat za zużyta energię elektryczną, gaz, wodę, ścieki, CO, wywóz odpadów, podatek od nieruchomości,
  - ✓ doposażenie na własny koszt według własnych potrzeb wynajętego pomieszczenia w urzędzenia niezbędne do prowadzenia działalności (urządzenia te pozostają własnością oferenta),
  - ✓ przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń, przeglądów,
  - ✓ uzgodnienia z dyrektorem szkoły godzin wydawania posiłków dla uczniów,
  - ✓ przeprowadzania niezbędnych napraw i remontów pomieszczeń po uzgodnieniu z dyrektorem szkoły,
  - ✓ przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
- Przed złożeniem oferty, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z Warunkami Konkursu.

- e) Zasady przygotowania pełnowartościowych posiłków:
- ✓ Podstawą do sporządzania obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie będzie ilość zamówionych obiadów.
  - ✓ Wydawanie obiadów odbędzie się w godzinach: 10.35–12.50. Wszystkie posiłki powinny być pełnowartościowe oraz powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
  - ✓ Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie roku szkolnego.
  - ✓ Obiad pełnowartościowy musi spełniać warunki ilościowe:
    - ❖ Codzienna dostępność zup.
    - ❖ Możliwość wyboru II dania z minimum 2 możliwych i dostępnych na miejscu.
  - ✓ Oferent będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448) oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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. 2015 poz. 1256) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
  - ✓ Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
  - ✓ Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
  - ✓ Oferent będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- f) W przypadku gdy Wykonawca będzie musiał zapewnić dostawę posiłków to wykona to własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek wydawania przywiezionych posiłków w godzinach 11.00 – 13.45, a także odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
- g) Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- h) Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- i) Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.
- j) Należy pamiętać:
- ❖ dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nieobciążająca przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw,
  - ❖ w żywieniu dzieci 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 również estetyka posiłków.

#### Załączniki do zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty.

Załącznik nr 2 – Oświadczenie Oferenta o prowadzeniu usług gastronomicznych.

**DYREKTOR SZKOŁY**  
  
**mgr Justyna Maciejewska**

(podpis dyrektora)

Nazwa i adres zamawiającego

Nabywca: Miasto Bełchatów NIP 769-21-66-386, ul. Kościuszki 1, 97-400 Bełchatów

Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 4 im. Stefana Żeromskiego, ul. Lipowa 11, 97-400 Bełchatów

e-mail: [sp4@belchatow.pl](mailto:sp4@belchatow.pl)

tel.: 44 632-22-18

W związku z przetwarzaniem Państwa danych informujemy, że:

Administratorem danych osobowych podanych w zapytaniu ofertowym jest Szkoła Podstawowa nr 4 w Bełchatowie, ul. Lipowa 11. Dane osobowe będą przetwarzane w celu wyboru oferty oraz ewentualnego przygotowania umowy. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 b) RODO. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres 5 lat od końca roku, w którym wyłoniono wykonawcę oraz podpisano umowę. Dostęp do danych osobowych będzie przysługiwał wyłącznie upoważnionym pracownikom szkoły. Zebrane dane będą udostępniane jedynie podmiotom upoważnionym do ich przetwarzania na mocy prawa. Podmiot danych ma prawo żądania dostępu do danych osobowych oraz poprawiania danych, prawo usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych, o ile nie wystąpią okoliczności ograniczające realizację tych praw. Można także wnieść skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Kontakt do Inspektora ochrony danych w szkole: [iod@sp4.belchatow.pl](mailto:iod@sp4.belchatow.pl)