

**REGULAMIN KONKURSU OFERT NA NAJEM POMIESZCZEŃ KUCHNI I SKLEPIKU
WRAZ Z WYPOSAŻENIEM ORAZ PROWADZENIE ŻYWIENIA DLA DZIECI
I MŁODZIEŻY W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 75 IM. MARII KONOPNICKIEJ W
WARSZAWIE**

Konkurs ogłoszono:

- na stronie internetowej szkoły: www.sp75.edupage.org
- na tablicy ogłoszeń w Szkole Podstawowej nr 75 im. Marii Konopnickiej, ul. Niecała 14 w Warszawie

Część I. Informacje ogólne.

1. Informacje o zamawiającym i przedmiocie konkursu.

1.1 Zamawiający:

**Szkoła Podstawowa nr 75 im. Marii Konopnickiej w Warszawie
ul. Niecała 14
00-098 Warszawa
tel./fax 22 827-40-06**

1.2 Zamawiający ogłasza konkurs ofert na:

„Najem pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenie żywienia dla dzieci i młodzieży w Szkole Podstawowej nr 75 im. Marii Konopnickiej w Warszawie”.

1.3 Informacje pomocnicze:

- a. w szkole uczy się 655 uczniów - stan na dzień 18.06.2019 r.
- b. w roku szkolnym 2018/2019 wydawano średnio 400 dwudaniowych obiadów dziennie, 20 śniadań oraz 20 podwieczorków.

UWAGA: podanie docelowej liczby posiłków nie jest możliwe- jest to wielkość zależna od liczby dzieci w szkole i decyzji Rodziców.

2. Przedmiot konkursu.

2.1 Przedmiotem konkursu jest najem kuchni szkolnej wraz z pomieszczeniami pomocniczymi o powierzchni 73 mkw. z przeznaczeniem na przygotowywanie i wydawanie posiłków uczniom i pracownikom Szkoły oraz najem sklepiku szkolnego. Stołówka będzie udostępniana na czas wydawania posiłków w godz. 8.30-15.30 i nie stanowi przedmiotu dzierżawy. Wykaz sprzętu znajdujący się w wynajmowanych pomieszczeniach i udostępniony najemcy stanowi załącznik nr 1 do Umowy.

2.1.a Po wydzierżawieniu sklepiku szkolnego Oferent zobowiąże się do przestrzegania:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2016 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016r., poz. 1154);
- Zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie określania zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, zmienionego zarządzeniem 6822/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 18 listopada 2014 roku;
- Innych aktów prawnych regulujących zagadnienie żywienia dzieci i młodzieży;
- Wymogów sanitarno-epidemiologicznych;

- Zaleceń żywieniowych wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia;
- Polskich Norm dotyczących produktów spożywczych
- Systemu HACCP

2.2 Po wynajęciu od szkoły pomieszczeń kuchni Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

- codzienne przygotowywanie w najmowanych pomieszczeniach (zgodnie z normami żywieniowymi, zasadami prawidłowego żywienia) i wydawanie:
 - obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 75 im. Marii Konopnickiej w godz. od 11.15 do 15.00, z wyłączeniem dni wolnych od nauki,
 - śniadań dla uczniów 6-letnich - w godz. 8.30-9.30,
 - wydawanie podwieczorków dla dzieci 6-letnich - w godz. 14.00-15.30
- codzienne przygotowywanie w najmowanych pomieszczeniach (zgodnie z normami żywieniowymi, zasadami prawidłowego żywienia) i wydawanie śniadań i obiadów dla dzieci uczestniczących w akcji „Lato w mieście” i „Zima w mieście” – w przypadku organizacji takich akcji na terenie Szkoły.

2.3 Przygotowywanie posiłków:

- Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, z zasadami racjonalnego żywienia, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2006r. Nr 17 1 , poz.1225) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej Ustawy.
- Proponowane obiady winny być lekkostrawne - z przewagą potraw gotowanych, pieczonych i duszonych (okazjonalnie smażonych) bez ostrych przypraw sól i cukier w ilościach zgodnych z zaleceniami i prawem
- Proponowane posiłki winny uwzględniać wykorzystanie surowców wysokiej jakości, produktów świeżych, w tym sezonowych, naturalnych, mało przetworzonych, niezawierających substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących, aromatyzujących, przypraw zawierających glutaminian sodu, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (HACCP). Zabronione jest także stosowanie frytury do smażenia.
- W przypadku dań mięsnych należy wykluczyć mięsa przetworzone (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, z możliwością mielenia mięsa w kuchni szkolnej.
- W każdym posiłku musi wystąpić porcja warzyw lub owoców, produktów będących dobrym źródłem pełnowartościowego białka (np. mleko, ser, jaja, jogurty, maślanka, kefir).
- Wymagane jest minimalne stosowanie produktów przetworzonych. Zaleca się przygotowanie zup na wywarach warzywnych, ewentualnie mięsnych bez kości, z dodatkiem głównego składnika, nadającego zupie charakterystyczny smak, podprawianie zup jogurtem lub niskoprocentową śmietanką, wzbogacenie zupy w pełnowartościowy składnik i ograniczenie ilości tłuszczu, wykorzystanie dużej ilości warzyw.
- Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu.
- Lista produktów i potraw wykluczonych z jadłospisu: posiłki typu Fast Food: zapiekanki, pizza, frytki, parówki, hamburgery, hot-dogi, słodczyce, gotowa garnażerka z zawartością mięsa, panga, bigos, fasolka po bretońsku, kiełbasa na gorąco, jajka w sosie chrzanowym, jajka sadzone, placki ziemniaczane, słodzone napoje gazowane i niegazowane, chipsy,
- Oferent musi bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- Obowiązkiem Oferenta jest przechowywanie przez okres 72 godzin próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych każdego dnia posiłków i dostarczonych produktów, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek,
- W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi, uniemożliwiającymi przygotowanie posiłku, Oferent zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny brutto obiadu.

- l. Nie dopuszcza się korzystania z kuchenki mikrofalowej w procesie technologicznym przygotowywania posiłków,
- m. Nie dopuszcza się korzystania z usług podwykonawców w procesie technologicznym przygotowywania posiłków,
- n. Nie dopuszcza się przygotowywania posiłków poza terenem placówki z wyłączeniem potraw mącznych typu : naleśniki, pierogi itp.
- o. Oferent zobowiązuje się uwzględnić potrzeby dietetyczne dzieci zalecone przez specjalistów i opiekunów i uprzednio przez nich zgłoszone.

2.4 Zobowiązania Oferenta

Oferent zobowiązany jest do:

- a. Ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres każdego roku szkolnego do dnia 31 sierpnia, po uzyskaniu akceptacji dyrektora placówki na piśmie. Brak powyższej akceptacji jest podstawą rozwiązania umowy.
- b. Utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki zgodnie z wymogami odpowiednich służb.
- c. doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urzędzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Oferenta).
- d. Na własny koszt Oferent będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wdzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- e. Oferent będzie ponosić poza czynszem koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia cieplna, elektryczna, gaz, woda, wywóz nieczystości, konserwacja agregatu chłodniczego wraz z osprzętem, wywóz śmieci. Koszty naliczane będą z podliczników lub ryczałtem.
- f. W ramach wykonywania przedmiotu konkursu Oferent zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na posiłki do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc ich wydawania (za wyjątkiem początku roku szkolnego) oraz do przyjmowania wpłat gotówkowych oraz wpłat na podane uprzednio do wiadomości korzystających z żywienia konto bankowe.
- g. Oferent zobowiązany jest do przedstawienia sposobu prowadzenia dokumentacji potwierdzającej wpłaty,
- h. Oferent zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych. Oferent zobowiązuje się do udostępnienia numeru konta, na które zostaną dokonane wpłaty za posiłki refundowane oraz wystawienia rachunku obciążającego szkołę za żywienie dzieci z budżetu szkoły (współpraca z pedagogiem szkolnym),
- i. Odwołanie posiłku odbywa się pod wskazanym przez Oferenta numerem telefonu do godziny 8:30 danego dnia i skutkuje zwrotem stawki posiłku, zgłoszenia po 8:30 nie muszą być przez oferenta rozpatrzone,
- j. Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
- k. W ramach prowadzonej działalności Najemca przejmuje na siebie obowiązek regularnego opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością, jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
- l. Oferent zobowiązuje się do wywieszania bieżącego jadłospisu w miejscu widocznym dla odbiorców oraz na stronie www szkoły (zakładka stołówki szkolnej), zawierającego nazwy potraw wraz z wielkością porcji (w gramach, mililitrach).

m. Oferent zobowiązuje się do zatrudnienia osoby mówiącej po polsku (kontakt z dziećmi w stołówce szkolnej).

Część II. Termin realizacji umowy.

1. Wymagany termin realizacji umowy - 01.09.2019r. - 31.07.2020r., z możliwością przedłużenia umowy na kolejne okresy, po uzyskaniu akceptacji Rady Rodziców, działającej przy Szkole Podstawowej nr 75 im. Marii Konopnickiej w Warszawie.

Część III. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Dokumenty składające się na ofertę.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1.1 wypełniony formularz ofertowy - załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu,

1.2. dokumenty uwiarygodniające Oferenta stosownie do cz. IV niniejszych warunków,

1.3. przykładowy jadłospis dekadowy.

2. Postać oferty.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2. Oferenci zobowiązani są przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszych warunkach konkursu.

3. Oferent wyliczy wartość oferty na podstawie przedstawionych przez Zamawiającego danych.

Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania Oferentów. Wizji lokalnej Oferenci dokonają indywidualnie.

5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby/ uprawnioną do występowania w imieniu Oferenta.

6. Wszystkie strony ofert, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, powinny być spięte.

Każda strona powinna być opatrzona kolejnym numerem, w prawym górnym rogu strony. Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.

7. Oferta sporządzona przez Oferenta musi zawierać:

a/ dzienną cenę za obiad (obiad ze śniadaniem i podwieczorkiem). Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem

b/ propozycję dotyczącą wysokości czynszu za okresy miesięczne z tytułu najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

3. Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.

Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

Szkoła Podstawowa nr 75

Im. Marii Konopnickiej

00-098 Warszawa

ul. Niecała 14

oraz następująco oznakowana:

Oferta konkursowa: „NAJEM POMIESZCZEŃ KUCHNI I SKLEPIKU WRAZ Z WYPOSAŻENIEM ORAZ PROWADZENIE ŻYWIENIA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 75 IM. MARII KONOPNICKIEJ W WARSZAWIE”

Część IV. Warunki wymagane od wykonawców i dokumenty uwiarygodniające.



1. Oferent musi spełniać następujące warunki:
 - Posiada udokumentowane co najmniej trzyletnie doświadczenie w produkcji posiłków przeznaczonych dla min. 200 dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem minimum trzech rodzajów posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) oraz przygotowywania dań z uwzględnieniem wskazań dla diet alergicznych, nietolerancji pokarmowych.
 - Zatrudnia dietetyka - specjalistę żywienia posiadającego udokumentowane wykształcenie w zakresie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży z co najmniej trzyletnim doświadczeniem w pracy w placówce oświatowej oraz osoby na stanowiskach kuchennych z doświadczeniem w pracy w placówce o podobnym profilu
 - Stosuje zalecane techniki przygotowywania potraw, w tym posiada do dyspozycji sprzęt pozwalający na przygotowanie posiłków z ograniczonym dodatkiem tłuszczu (np. piec konwekcyjno-parowy);
2. Oferent, jego przedstawiciel lub pracownik, który byłby odpowiedzialny za realizację umowy, realizował wcześniej usługi podobne do przedmiotu zamówienia np. praca w stołówce szkolnej/przedszkolnej, prowadzenie stołówki, zakładu gastronomicznego,
3. Oferent ma doświadczenie w pracy z dziećmi, potwierdzone odpowiednim dokumentem,
4. Oferent musi być podmiotem gospodarczym, tj. musi być wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego, do Ewidencji Działalności Gospodarczej i działać na podstawie ustawy o działalności gospodarczej lub Kodeksu Spółek Handlowych,
5. Oferent nie może powierzyć innemu podmiotowi, bez zgody zamawiającego, zobowiązań dotyczących przygotowania posiłku dla uczniów,
6. Oferent zobowiązany jest dostarczyć jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie w/w warunków:
 - aktualne zaświadczenie /z datą wystawienia nie wcześniej niż 6 miesięcy licząc od daty złożenia oferty/ z właściwego organu rejestrowego, że Oferent jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym, potwierdzające że profil działania Oferenta odpowiada profilowi działalności objętej postępowaniem oraz wskazujące osobę upoważnioną do dokonywania czynności prawnych w imieniu Oferenta. W przypadku Oferenta będącego spółką cywilną obowiązuje załączenie umowy spółki,
 - oświadczenie o dokonaniu wizji lokalnej w terenie, zapoznaniu się z dokumentami konkursowymi oraz ich akceptacji, a także o nie zaleganiu z opłatami w ZUS i Urzędzie Skarbowym,
 - aktualną książeczkę zdrowia,
 - wykaz realizacji działań podobnych do przedmiotu konkursu, np. prowadzenie stołówki wg poniższego wzoru:
 - a. l.p. Nazwa zamówienia
 - b. Okres realizacji
 - c. Zamawiający

Dokumenty, o których mowa mogą być przedstawione w formie oryginału albo poświadczonych za zgodność z oryginałem kserokopii. Podanie informacji niezgodnych ze stanem faktycznym lub brak któregokolwiek z wymienionych wyżej dokumentów spowoduje odrzucenie oferty -za wyjątkiem wpisu do Ewidencji Działalności Gospodarczej / Wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego, który należy dostarczyć do momentu podpisania umowy.

Część V. Kryteria oceny oferty.

1. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:

- propozycja Oferenta - najniższa cena za przygotowanie jednego obiadu, w porównaniu do przedstawionego jadłospisu, propozycja wysokości czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń/ brutto/ za okresy miesięczne,
- udokumentowany staż w żywieniu zbiorowym dzieci,
- ocena złożonego jadłospisu w porównaniu do oferowanej ceny za jeden obiad,

2. Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

- propozycja Oferenta ceny za przygotowanie jednego obiadu -**30%**,
- wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń - **20%**,
- doświadczenie w żywieniu zbiorowym dzieci lub inne doświadczenie w pracy z dziećmi, doświadczenie w gastronomii- **30%**,
- ocena złożonego jadłospisu w odniesieniu do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia - **20%**.

Część VI. Warunki umowy na wykonanie zamówienia.

1. Szczegółowe warunki umowy zamieszczone zostaną w przyszłej umowie z wybranym oferentem.

Część VII. Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferty muszą być złożone osobiście lub za pośrednictwem poczty, na adres podany w ogłoszeniu o konkursie, nie później niż do dnia **15 lipca 2019 roku do godz. 13.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 75 im. Marii Konopnickiej w Warszawie, ul. Niecała 14** (decyduje data stempla pocztowego). Oferty złożone po wyżej podanym terminie będą zwrócone oferentowi bez rozpatrzenia i bez otwierania. Potwierdzeniem złożenia oferty będzie oznakowanie jej podczas składania w sekretariacie szkoły, polegające na odnotowaniu na kopercie terminu jej złożenia (dzień, godzina).

Część VIII. Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

1. Tryb udzielania wyjaśnień na temat dokumentów konkursowych.

- szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w pokoju Kierownika Gospodarczego w godz. 9-13,
- każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów konkursowych w terminie nie później niż 7 dni przed upływem terminu składania ofert.
- Pytania Oferentów oraz odpowiedzi Zamawiającego muszą być sformułowane na piśmie,
- nie przewiduje się zorganizowanego spotkania z Oferentami,
- wizji lokalnej dokona Oferent indywidualnie, po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu
- osobą upoważnioną do kontaktowania się z Oferentami jest p. Ewa Kołtun - Kierownik Gospodarczy - tel. 22 827-40-06.

Część IX. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert, informacje na temat Oferenta.

1. Otwarcie ofert.

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **16 lipca 2019 roku godz.10:00**

w sekretariacie szkoły.

2. Jawne - podane do wiadomości wszystkich zainteresowanych przybyłych na otwarcie ofert są:

- imię i nazwisko/ nazwa firmy,
- cena proponowana za przygotowanie jednego obiadu,
- czynsz proponowany za najem pomieszczeń i dzierżawę urządzeń.

3. Informacje na temat Oferenta i ceny ofert.

Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości zebranych nazwa Oferenta wraz z proponowaną ceną za poszczególne składniki przedmiotu oferty. Formalną przyczyną nieważności oferty będzie wystąpienie choćby jednego z poniższych uchybień:

- oferta wpłynęła od wykonawcy, który nie może brać udziału w konkursie,
- nie została zachowana prawidłowa forma ofert,
- oferta została złożona po terminie składania ofert,
- oferty, które nadeszły pocztą w kopertach uszkodzonych lub nie zamkniętych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Oferentom bez rozpatrzenia,
- brak któregośkolwiek z dokumentów wymienionych w pkt IV.2 regulaminu jako wymagane składniki oferty,

- Oferent nie złożył wymaganych oświadczeń,
- Oferent nie spełnił innych wymagań określonych w regulaminie.

4. Po otwarciu ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.

5. Oferenci pozostają związani złożoną przez siebie ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Część X. Tryb ogłoszenia wyników w konkursie, tryb zawarcia umowy.

1. Wyboru oferenta dokona komisja konkursowa.

2. Komisja dokona analizy złożonych ofert, wspólnie dokonując punktacji zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami i wybierze ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów.

3. Ogłoszenie wyników konkursu.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń szkoły oraz na stronie internetowej szkoły www.sp75.edupage.org, wskazując firmę (nazwę i jej siedzibę), której ofertę wybrano oraz cenę.

4. Zawarcie umowy.

W terminie wskazanym w piśmie akceptującym wybrany Oferent powinien przybyć we wskazane przez zamawiającego miejsce w celu podpisania umowy.

Zatwierdzono, dnia 25 czerwca 2019 r.

Dyrektor Szkoły
Dorota Rykiel

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 75
im. Marii Konopnickiej
00-098 Warszawa, ul. Niecała 14
tel. 22 827-40-06
NIP: 525-230-82-43, REGON: 010207182