



SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach
ul. Ostrowska 16, 63-460 Nowe Skalmierzyce
<https://spskalmierzyce.noweskalmierzyce.pl>
spskalmierzyce@noweskalmierzyce.pl

tel.: 62 762 13 02

NIP: 622 23 92 831

REGON: 001228171

OGŁOSZENIE KONKURSU

**ofert na wynajem pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem kuchennym
w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach
na okres 1 roku od 1 września 2023**

Znak sprawy: Sp.Sk.322.1.2023

Organizator konkursu:

**SZKOŁA PODSTAWOWA im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach
ul. Ostrowska16, 63-460 Nowe Skalmierzyce**

ZATWIERDZAM:

Dyrektor szkoły

Małgorzata Sulewska

Część I. Informacje ogólne

1.1 Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach ogłasza konkurs ofert na realizację zadania: „**Wynajem pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem kuchennym w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach na okres 3 lat.**”

1.2. Orientacyjna liczba posiłków- ok. 200 dziennie. Docelowa ilość posiłków jest zależna od ilości dzieci korzystających z posiłków szkolnych (ilość w ciągu roku szkolnego jest zmienna, zależy od decyzji rodziców – w roku szkolnym 2022/2023 – średnia to 150 posiłków).

1.3. Cena za wynajem pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem kuchennym w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach wynosi **1300 zł netto + Vat.**

1.4. Umowa zostanie zawarta na okres 1 roku z możliwością jej rozwiązania zgodnie z zapisami umowy.

Część II. Termin i miejsce składania ofert:

2.1. Ofertę konkursową na realizację zadania wymienionego w pkt. 1.1 należy złożyć w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z napisem „Wynajem pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem kuchennym w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skalmierzycach na okres 1 roku.” w terminie **do 14. 08. 2023 r.** w sekretariacie szkoły do godz. 12.00 – decyduje data wpływu do sekretariatu. Oferty złożone po terminie określonym w pkt. 2.1. nie będą rozpatrywane. Telefon do kontaktu **662966175.**

Część III. Warunki wymagane od Oferentów:

3.1. Obligatoryjne warunki w związku ze świadczeniem usług na rzecz szkoły

1. Wykonawca zobowiązany jest do gotowania, przygotowywania posiłków na miejscu w wynajmowanych pomieszczeniach kuchennych i wydawania posiłków na rzecz szkoły w formie dwudaniowych obiadów w szkolnej stołówce.
2. Wykonawca zobowiązany jest do ustalenia proponowanej ceny brutto jednego obiadu dla jednego ucznia, przy założeniu, że cena stanowi sumę dwóch składników: opłaty za obiad dla ucznia - tzw. "**wsad do kotła**" i „**dopłaty za przygotowanie obiadu**”.
 - Przy czym cena za obiad dla ucznia pobierana przez Wykonawcę nie może być wyższa, niż w innych placówkach na terenie Gminy i Miasta Nowe Skalmierzyce i jest zagwarantowana na podstawie zawartego porozumienia między organem prowadzącym a Szkołami Podstawowymi z terenu Gminy i Miasta Nowe Skalmierzyce **od 01. 09. 2023: 8 zł** (2 zł zupa + 6 zł drugie danie).
 - Powyższa cena stanowi tzw. „wsad do kotła”, czyli koszty zakupu produktów użytych do przygotowania posiłku. Do opłaty pobieranej za posiłek ucznia nie wlicza się pozostałych kosztów przygotowania posiłku. W związku z tym Wykonawca zobowiązany będzie do udokumentowania w cyklu miesięcznym kosztów tzw. "wsadu do kotła" obiadu ucznia. Jest to warunek do dokonywania „**dopłaty za przygotowanie obiadu**” przez organ prowadzący.
 - W celu wypłacenia Wykonawcy przez organ prowadzący szkołę „dopłaty” Wykonawca zobowiązany będzie do przekazywania dyrektorowi szkoły comiesięcznej listy uczniów korzystających z posiłków (z rozbiciem na cały obiad/jedno danie). Na podstawie listy oraz udokumentowanych

- comiesięcznych „wsadów do kotła” będzie wypłacana przez organ prowadzący szkołę na koto Wykonawcy dopłata do posiłku ucznia za zrealizowaną usługę.
3. Wykonawca zobowiązany jest do określenia kosztów dopłaty za przygotowanie obiadu dla ucznia, przy założeniu, że wysokość dopłaty za przygotowanie nie może przekraczać kwoty **3,50 zł** do jednego obiadu (1 zł do zupy, 2,5 zł do drugiego dania).
 4. Wykonawca zobowiązany jest do codzienne przygotowywania posiłków w wynajętych pomieszczeniach kuchni i ich wydawania uczniom.
 - Wydawanie obiadów będzie odbywać się w godz. od 11.30 do 14.00 od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw związanych z funkcjonowaniem szkoły (to jest np. dni wolne, przerwy świąteczne, wakacyjne) lub ustalonych przez dyrektora szkoły.
 - Podczas wakacji przygotowanie posiłków dla uczestników gminnych półkolonii, jeżeli będą takie organizowane na terenie gminy, po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.
 - Oferent dla uczniów, których obiady finansowane są przez MOPS w Nowych Skalmierzycach, będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe z MOPS-em.
 - Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
 - Przygotowywanie posiłków będzie zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających obowiązujące normy żywienia dzieci i młodzieży, oraz systemu HACCAP dla posiłków szkolnych.
 - Wykonawca będzie dostarczał do dyrektora szkoły **10 dniowy** jadłospis wraz z wagowym (gramy) podaniem składników wchodzących w skład posiłku na najbliższe 2 tygodnie.
 - Dyrektor szkoły zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących jakości wykonywanych usług.
 - Jadłospis powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 z dnia 26.07.2016r.(Dz.U. z dnia 01.08.2016, poz. 1154).
 - Jadłospisy obejmujące okres 2 tygodni będą wywieszane w stołówce oraz przedkładane dyrektorowi szkoły wraz z kalorycznością i wyszczególnieniem składników odżywczych.
 - Zapewnienie możliwości korzystania z posiłków dla osób stosujących specjalne diety.
 - Zapewnienie możliwości odwołania posiłku uczniom na jeden dzień przed do godziny 10:00 telefonicznie na numer wskazany przez wynajmującego.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do przyjmowania zgłoszeń i wpłat za wydawane posiłki oraz ich rozliczania.
 6. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywieniowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów).

7. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb oraz zapewnienie czystości i porządku na terenie kuchni podczas przygotowywania posiłków.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia wykwalifikowanego personelu stosownie do realizowanych zadań.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków. Próbki muszą być pobierane codziennie i przechowywane przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.

3.2 Inne warunki korzystanie z pomieszczeń

1. Dopuszcza się korzystanie z kuchni w ramach przygotowywania cateringu zewnętrznego w sposób niekolidujący z pracą placówki.
2. W godzinach od 14:00 do 17:00 dopuszcza się sprzedaż i spożywanie posiłków osobom z zewnątrz na terenie stołówki w dniach pracy szkoły.
3. Możliwość korzystania z pomieszczeń kuchni w celu przygotowania posiłków w dogodnych dla wynajmującego godzinach.

Część IV. Warunki złożenia oferty

- 4.1. Wypełniony formularz ofertowy.
- 4.2. Oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy najmu oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń.
- 4.3. Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie zbiorowego żywienia (należy załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi lub inne referencje).
- 4.4. Oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.
- 4.5. Oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.
- 4.6. Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu (do podpisania w siedzibie placówki).

Część V. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

- 5.1. Dokument potwierdzający rodzaj prowadzonej działalności w zakresie zgodnym z ofertą.
- 5.2. Przykładowy jadłospis na 14 dni z podaniem gramatury. Jadłospis powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 z dnia 26.07.2016r.(Dz.U. z dnia 01.08.2016, poz. 1154).
- 5.3. Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez oferenta lub osobę upoważnioną przez oferenta), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy.
- 5.4. Umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.

Część VI. Warunki konkursu:

- 6.1. Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami), powinna być złożona w zamkniętej kopercie.

6.2. Okres związania ofertą: wynosi **30 dni** od dnia otwarcia ofert.

6.3. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego oferenta lub nie podpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu **30 od** daty otwarcia ofert. Oferty, które nie spełniają warunków określonych w pakiecie konkursowym, nie są kompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści nie będą rozpatrywane.

6.4. Do rozstrzygnięcia konkursu Dyrektor powołuje Komisję Konkursową.

6.5 Dyrektor podpisze umowę z oferentem wskazanym przez Komisję.

Część VII. Kryteria oceny ofert:

7.1. Dyrektor placówki oświatowej podpisze umowę z oferentem, którego wybiera komisja konkursowa zgodnie z n/w kryteriami oceny oferty:

1. Wysokość dopłaty do obiadu ucznia – **100% (waga)**

Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

$$\text{Liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$$

gdzie:

- C_{\min} – **najniższa kwota dopłaty spośród wszystkich ofert**
- C_{of} - dopłata podana w ofercie

Część VIII. Ogłoszenie wyniku postępowania:

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na stronie Szkoły. Oferenta, który został wybrany na Wykonawcę, zawiadamia się telefonicznie w terminie **3 dni** od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.

Część IX. Postanowienia końcowe:

Do niniejszego konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. –Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2022 poz.1710 ze zm.)

Załączniki:

- Formularz oferty - załącznik nr 1
- Wzór umowy wynajmu – załącznik nr 2
- Opis pomieszczeń wraz z wykazem sprzętu –załącznik nr 3