

REGULAMIN KONKURSU

na najem pomieszczeń kuchennych oraz przygotowanie posiłków dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 119 im. 3. Berlińskiego Pułku Piechoty w Warszawie

Konkurs ogłoszono na stronie internetowej Szkoły oraz na tablicy ogłoszeń Szkoły Podstawowej nr 119 w Warszawie.

Zamawiający :

**Szkoła Podstawowa nr 119 im. 3. Berlińskiego Pułku Piechoty
ul. Pułku Baszta 3
02-649 Warszawa
tel./fax – (22)844 75 48**

ogłasza konkurs na: najem pomieszczeń kuchennych oraz przygotowanie posiłków dla uczniów i pracowników Szkoły nr 119 im. 3. Berlińskiego Pułku Piechoty w Warszawie

Część I. Informacje ogólne

1. Informacje o zamawiającym i przedmiocie konkursu

1.1 Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 119 im 3. Berlińskiego Pułku Piechoty w Warszawie, ul. Pułku Baszta 3

1.2 Zamawiający ogłasza konkurs ofert na:

- Najem pomieszczeń kuchennych oraz przygotowanie posiłków dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 119 –

2. Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest najem kuchni szkolnej wraz z pomieszczeniami pomocniczymi o powierzchni 44,4 . kw. z przeznaczeniem na wydawanie posiłków uczniom i pracownikom Szkoły. Stołówka będzie udostępniana na czas wydawania posiłków i nie stanowi przedmiotu dzierżawy.

2.1 Wykonawca, z którym zostanie zawarta umowa najmu zobowiązany będzie do prowadzenia żywienia na następujących zasadach:

- posiłki muszą być przygotowywane w dzierżawionych od Szkoły pomieszczeniach,
- będą przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa,
- będą przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności oraz zgodnie z bezpieczeństwem /zgodnie z normami HACCP/,
- należy bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności,
- 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,
- wydawanie śniadań dla uczniów 6-letnich - w godz. 8.30-9.00,
- wydawanie dwudaniowych obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły –w godz. 11.30-14.30,
- wydawanie podwieczorków dla dzieci 6-letnich – w godz. 14.00-14.30,
- w sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi, uniemożliwiającymi przygotowanie posiłku, Oferent zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny brutto obiadu,

- tygodniowy jadłospis będzie umieszczany na tablicach informacyjnych Szkoły na dotychczasowych zasadach oraz przedkładany dyrektorowi Szkoły wraz z kalorycznością i wyszczególnieniem składników odżywczych.

2.2 Ponadto Oferent obowiązany jest do:

- regularnej wpłaty comiesięcznego czynszu za najem pomieszczeń w wysokości 500 zł,
- ponoszenia kosztów opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, gaz, woda, CO /koszty naliczane będą ryczałtem, gaz zgodnie z licznikiem/,
- utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
- doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej /urządzenia te będą przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością wykonawcy/,
- przeprowadzania na własny koszt konserwacji i remontów urządzeń wydierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń zgodnie z zaleceniami odpowiednich służb,
- dokonywania na własny koszt napraw dzierżawionego sprzętu,
- zawarcia umowy z właściwą firmą na wywóz nieczystości i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

2.3 W ramach prowadzonej działalności Wynajmujący przejmie na siebie: obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością, a także odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.

2.4 Oferent zobowiązuje się do zatrudnienia w pierwszej kolejności pracowników dotychczas zatrudnionych na umowę o pracę w Szkole z wynagrodzeniem co najmniej minimalnym wynikającym z właściwych przepisów przez okres trwania umowy – 3 osoby w pełnym wymiarze czasu pracy.

2.5 Jeśli w Szkole prowadzona będzie akcja „Lato w mieście” i „Zima w mieście” Oferent zobowiązany będzie do przygotowania obiadów dla uczniów biorących udział w akcjach.

2.6 Odwoływanie posiłków przez uczniów/pracowników na dany dzień możliwe będzie do godz. 8.30 danego dnia. W przypadku odwołania posiłków po tej godzinie Oferent nie ma obowiązku zwrotów kosztów posiłku.

2.7 W ramach prowadzonej działalności Oferent zobowiązany jest prowadzenia zapisów na posiłki oraz do przyjmowania wpłat od opiekunów uczniów lub od samych uczniów i pracowników Szkoły lub do udostępnienia numeru konta, na które będą mogli przekazywać wpłaty za posiłki.

2.8 Oferent zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych.

3. Informacje pomocnicze

- Obecna liczba obiadów – około 170 dziennie,
- śniadań i podwieczorków dla dzieci 6-letnich – 24;

/ilość posiłków w ciągu roku jest zmienna i zależy od decyzji rodziców/.

- Obecna liczba obiadów refundowanych – 45.
- Wydawanie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji oraz dni ustawowo wolnych od zajęć.

4. Termin realizacji umowy

Wymagany termin realizacji umowy – 01.09.2012 r. – 30.06.2013 r.

Część II. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Dokumenty składające się na ofertę.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a/ **wypełniony formularz ofertowy** /druk w załączeniu/
- b/ **dokumenty uwiarygodniające Oferenta**, stosownie do części III niniejszego regulaminu

- /brak któregokolwiek z wymienionych dokumentów spowoduje odrzucenie oferty/.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 3. Oferenci zobowiązani są przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym regulaminie.
 4. Oferent wyliczy wartość oferty na podstawie danych dostarczonych przez Zamawiającego. Ponosi również wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę /osoby/ uprawnioną do występowania w imieniu Oferenta.
 6. Wszystkie strony oferty, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, powinny być spięte. Każda strona powinna być opatrzona kolejnym numerem. Wszelkie zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
 7. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania oferentów. Wizji lokalnej Oferenci dokonują indywidualnie.
 8. Oferta musi zawierać:
 - a. propozycję średniej dziennej ceny za obiad ;
 - b. propozycję średniej dziennej ceny za obiad ze śniadaniem i podwieczorkiem;
 - c. propozycję 10 dniowych jadłospisów;
 - d. propozycję prowadzonych działań na rzecz środowiska szkolnego.
 9. Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach. Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

**Szkoła Podstawowa nr 119 im. 3.Berlińskiego Pułku Piechoty
ul. Pułku Baszta 3
02-649 Warszawa**

oraz następująco oznakowana:

Oferta konkursowa na – Najem pomieszczeń kuchennych oraz przygotowanie posiłków dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 119 im. 3. Berlińskiego Pułku Piechoty w Warszawie.

Nie otwierać przed 25 maja 2012 r. godz. 13.00.

Koperta powinna być ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem Oferenta.

Część III. Warunki wymagane od Oferentów i dokumenty uwiarygodniające

1. Oferent musi spełniać następujące warunki:
 - osoba organizująca żywienie z ramienia Oferenta powinna legitymować się wieloletnim doświadczeniem w świadczeniu usług podobnych do przedmiotu konkursu, tj. prowadzenie stołówek/żywienia dla dzieci w wieku 5-12 lat / także będąc etatowym pracownikiem placówki/,
 - Oferent powinien przebywać na terenie kuchni szkolnej co najmniej 5 godz. dziennie w godz. 7.00-14.30,
 - Oferent musi być podmiotem gospodarczym, tj. musi być wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego lub do ewidencji działalności gospodarczej i działać na podstawie ustawy o działalności gospodarczej lub Kodeksu Spółek Handlowych,
 - Oferent nie może podnając innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń oraz wyposażenia będącego własnością Zamawiającego.
2. Oferent zobowiązany jest dostarczyć jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie ww. warunków:
 - a. aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - b. opis doświadczenia zawodowego Oferenta w prowadzeniu żywienia dla dzieci,
 - c. zobowiązanie do złożenia oferty pracy w pierwszej kolejności osobom, które w roku szkolnym 2011/2012 były pracownikami kuchni Szkoły Podstawowej nr 119,
 - d. oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami konkursu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,

Część IV. Wybór oferty

1. Wybór oferty będącej przedmiotem konkursu zostanie dokonany przez Komisję powołaną przez Dyrektora szkoły podstawowej nr 119 w Warszawie.
2. Po przeanalizowaniu złożonych ofert Komisja dokona wyboru najkorzystniejszej oferty.
3. Kryteria oceny oferty:
Jako kryterium wyboru ofert przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:
 - propozycja Oferenta – korzystna cena za przygotowanie jednego posiłku – 40%
 - gotowość zatrudnienia pracowników kuchni Szkoły Podstawowej nr 119 – 30%
 - ocena jadłospisów 10 dniowych /atrakcyjność, różnorodność/ - 10%
 - referencje - 10%
 - propozycje prowadzonych działań na rzecz środowiska szkolnego – 10%.
4. Wartość oferty oceniana będzie również pod względem:
 - doświadczenia w żywieniu zbiorowym dzieci w placówkach oświatowych,
 - posiadanych referencji.
5. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Komisja sporządzi protokół z rozstrzygnięcia konkursu lub, w przypadku nierozstrzygnięcia konkursu, jego unieważnienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu w każdym czasie.

Część V. Warunki umowy na wykonanie zamówienia

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

Część VI. Termin i składanie ofert

1. Oferty muszą być złożone na adres Zamawiającego podany w ogłoszeniu o konkursie nie później niż do dnia 25 maja 2012 r. do godz.13.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 119 w Warszawie.
2. Oferty złożone po podanym wyżej terminie nie będą rozpatrywane .
3. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w ciągu siedmiu dni od wyznaczonego dnia złożenia ofert.
4. Nie przewiduje się odsyłania złożonych ofert. Oferenci będą mogli odebrać swoje oferty osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 119 od dnia 11.06.2012 r.

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

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w ciągu siedmiu dni roboczych po wybraniu oferty przez komisję konkursową przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej Szkoły.
2. W terminie wskazanym w piśmie akceptującym, wybrany Oferent powinien przybyć we wskazane przez Zamawiającego miejsce w celu podpisania umowy.
3. Zamawiający przekaze Oferentowi lokal wraz z wyposażeniem po podpisaniu umowy najmu. Oferent w przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy zobowiązuje się do zwrotu wynajmowanych pomieszczeń, sprzętów w stanie określonym protokołem ich przejęcia, nie pogorszonym ponad zużycie będące wynikiem prawidłowego użytkowania. Przekazanie lokalu Oferentowi oraz jego zwrot Zamawiającemu będzie dokonywane protokołem zdawczo-odbiorczym w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Oferent zwróci Zamawiającemu poniesione wydatki i koszty usunięcia ewentualnych szkód, które powstaną z winy Oferenta.

Zatwierdzono 15.05.2012 r.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 119

mgr Małgorzata Mroczkowska

Załącznik:

1. Formularz ofertowy

.....
/ nazwa i adres Oferenta /

OFERTA

Do
Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 119
im. 3. Berlińskiego Pułku Piechoty
ul. Pułku Baszta 3
02-649 Warszawa

Nawiązując do ogłoszenia o konkursie zamieszczonego na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń Szkoły Podstawowej nr 119 w Warszawie

- I. Oferujemy za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy wynagrodzenie umowne /łącznie z podatkiem VAT/ za wykonanie poszczególnych usług:
 1. propozycja Oferenta ceny 1 obiaduzł
 2. propozycja Oferenta ceny obiadu ze śniadaniem i podwieczorkiemzł
 3. propozycja Oferenta dla pracowników szkoły
 4. propozycja 10 dniowego jadłospisu
 5. referencje
 6. propozycje prowadzonych dodatkowo działalności to:
.....
.....
.....
- II. Oferujemy wykonujemy całości zadania w terminie od do
- III. Informujemy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją konkursową. Do dokumentów nie wnosimy zastrzeżeń. Dokonaliśmy wizji lokalnej.
- IV. Informujemy, że płatności regulowane będą na rachunek wskazany przez Zamawiającego.
- V. W przypadku wygrania konkursu zobowiązujemy się do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

Data

.....
Podpis Oferenta