

## REGULAMIN KONKURSU OFERT

### PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 91 W KRAKOWIE WRAZ Z DZIERŻAWĄ POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA KUCHNI

Konkurs ogłoszono: na stronie internetowej [www.zsosl.pl](http://www.zsosl.pl)

#### Część I. Informacje ogólne.

#### 1. Informacje o zamawiającym i przedmiocie konkursu.

##### a) Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 91  
os Handlowe 4,31- 935 Kraków  
NIP : 678-30-43-789

##### b) Zamawiający ogłasza konkurs ofert na:

"Prowadzenie stołówki szkolnej w SP91 w Krakowie z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

#### 2. Określenie przedmiotu konkursu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 122,0 m<sup>2</sup>.
2. Po podpisaniu umowy Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:
  - a) codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie obiadów dla żywienia zbiorowego dla uczniów i pracowników SP 91 w Krakowie od godziny 11.20 do godziny 13.30, z wyłączeniem dni wolnych od nauki. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
  - b) jeden obiad powinien składać się z: zupy, drugiego dania, surówki i kompotu.
  - c) koszt jednego pełnowartościowego obiadu dla ucznia może wynosić maksymalnie 8,00 zł brutto, z możliwością zakupu przez ucznia zupy (maksymalna cena zupy - 2,50 zł/szt.) lub **II** dania (maksymalna cena **II** dania - 5,50 zł/szt.).  
Koszt jednego obiadu dla pracownika i osób innych - według własnej kalkulacji;
  - d) minimalna miesięczna stawka czynszu dzierżawnego nie może być niższa niż 10 PLN za m/ .....
  - e) utrzymanie czystości i porządku na terenie stołówki i kuchni będzie realizowane zgodnie z wymogami odpowiednich służb;
  - f) posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny być przygotowywane w odpowiednich warunkach higienicznych i mieć wartość energetyczną i odżywczą odpowiednią do wieku i potrzeb odbiorców.
  - g) Oferent zobowiąże się przestrzegać zapisy rozporządzenia 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. z 2015 r.,poz.1256).
  - h) jadłospisy muszą uwzględniać zasady ich układania, w tym zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metod obróbki kulinarnej;
  - i) Oferent zobowiązuje się do dostarczania dyrektorowi szkoły do 15 dnia miesiąca, 20- dniowego jadłospisu na następny miesiąc wraz z recepturą zawierającą nazwę i gramaturę składników potrzebnych do przygotowania potraw wchodzących w skład jednej porcji planowanych posiłków. . . "
  - j) Dyrektor lub osoba przez niego upoważniona mają prawo kontrolowania jakości wydawanych posiłków, w tym ich zgodności z recepturą dostarczonych jadłospisów oraz podejmować działania zapobiegające nienależystemu przygotowywaniu oferowanych uczniom posiłków;

- k) na własny koszt Oferent będzie wyposażał pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia stołówki (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i są po jej wygaśnięciu własnością Oferenta);
- l) na własny koszt Oferent będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wyposażenia z częstotliwością zgodną z technologią ich użytkowania;
- m) na własny koszt Oferent będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wydzierżawionych pomieszczeń po uzyskaniu uprzedniej zgody dyrektora szkoły;
- n) Oferent będzie ponosić, poza czynszem dzierżawnym, którego wysokość nie może być niższa niż 1220 PLN miesięcznie, koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna gaz (z licznika), ogrzewanie (proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni), woda i kanalizacja, związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.
- o) Oferent we własnym zakresie podpisze umowę na wywóz nieczystości
  - p) Oferent obowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na czas umowy bez możliwości zmiany ceny w trakcie obowiązywania umowy;
  - r) po zakończeniu umowy nastąpi odbiór wydzierżawionych oferentowi pomieszczeń;
  - s) umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron za 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
  - t) Oferent zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi;
  - u) Oferent jest zobowiązany do wniesienia kaucji zwrotnej w wysokości ..... Środki pieniężne wniesione tytułem kaucji w pierwszej kolejności zostaną wykorzystane na rozliczenie czynszu dzierżawnego i opłat eksploatacyjnych wynikających z umowy oraz na pokrycie kosztów ewentualnych szkód w mieniu Szkoły, za które Oferent ponosi odpowiedzialność.
  - u) powierzenie przez Oferenta innym podmiotom zobowiązań dotyczących przygotowania posiłków dla uczniów może nastąpić wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

#### Cześć II. Termin realizacji umowy:

Wymagany termin realizacji umowy: od dnia 01.09.2018r. do dnia 30.06.2019 r. z możliwością przedłużenia do 30.06.2021r.

#### Cześć ID. Opis sposobu przygotowania oferty:

##### 1. 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) Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do występowania w imieniu Oferenta;
- 4) Wszystkie strony ofert, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, powinny być spięte. Każda strona powinna być opatrzona kolejnym numerem, w prawym dolnym rogu strony. Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
- 5) Oferta sporządzona przez Oferenta musi zawierać:
  - a) propozycję średniej dziennej ceny za obiad. Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem;

##### 2. 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 91  
31- 935 Kraków  
os. Handlowe 4

oraz następująco oznakowana:

Oferta konkursowa (zamienna, względnie wycofanie oferty).

"Prowadzenie stołówki szkolnej w SP 91

"Nie otwierać przed: 10.06.2018 r."

Koperta powinna być ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem oferenta.

#### Część IV. Warunki wymagane od wykonawców i dokumenty uwiarygodniające.

##### 1. Oferent musi spełniać następujące warunki:

- Oferent realizował wcześniej przez okres co najmniej 2 lat usługi podobne do przedmiotu niniejszego konkursu ofert np. prowadzenie stołówki, zakładu gastronomicznego;
- Oferent musi być podmiotem gospodarczym, tj. musi być wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego, bądź do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, bądź do innych rejestrów prowadzonych na podstawie ustaw.

#### 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,
- propozycja: wysokości czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchni *I brutto I* za okresy miesięczne.
- opinie i rekomendacje

Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

- propozycja Oferenta ceny za przygotowanie jednego obiadu - 35%,
- wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchni - 65%,

##### Sposób oceny ofert.

a) najkorzystniejsza cena za przygotowanie 1 obiadu, minimalizacja wg zasady:

$$P_c = (O \text{ min } / O \text{ bad}) \times K_p$$

gdzie:

- O min - oznacza najniższą oferowaną cenę brutto za 1 obiad wśród złożonych ofert,
- O bad - oznacza cenę brutto za 1 obiad w badanej ofercie,
- Kp - oznacza jednolitą skalę punktową (100 pkt),

b) najkorzystniejsza wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchni:

$$P_{es} = (S \text{ bad } / S \text{ max}) \times K_p$$

gdzie:

- S max - oznacza najwyższą wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
- S bad - oznacza wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia kuchni w badanej ofercie,
- Kp - oznacza jednolitą skalę punktową (100 pkt),

#### Część VI. Warunki umowy na wykonanie zamówienia.

Szczegółowe warunki, które uwzględnione muszą być w przyszłej umowie z wybranym oferentem.

#### Część VII. Termin i miejsce składania ofert.

Oferty muszą być złożone na adres podany w ogłoszeniu o konkursie nie później niż do dnia 10.06.2018 r do godz. 12,00 w sekretariacie SP 91 w Krakowie

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. 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.

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

### **1. Otwarcie ofert.**

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 18.06.2018r o godz. **12.00** w gabinecie dyrektora szkoły.

### **2. 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.

Oferta uważana będzie za nieważną i nie będzie brana pod uwagę w konkursie ofert w przypadku wystąpienia choćby jednej z poniższych sytuacji:

- oferta wpłynęła od wykonawcy, który nie spełnia warunków wymienionych w części IV pkt 1,
- nie została zachowana prawidłowa forma ofert,
- oferta została złożona po terminie składania ofert,
- oferta, złożona za pośrednictwem poczty/kuriera, bądź w inny sposób za pośrednictwem osoby trzeciej, znajdowała się w kopercie uszkodzonej lub niezamkniętej (w tej sytuacji oferta zostanie zwrócona Oferentowi),

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

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.**

Komisja konkursowa: dokona analizy złożonych ofert, przydzielając każdej z ofert punktację zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami oraz dokona wyboru oferty, która otrzyma największą liczbę punktów.

### **2. Ogłoszenie wyników konkursu.**

Wyniki konkursu ofert zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu konkursu ofert poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń w budynku szkoły (obok gabinetu dyrektora szkoły) oraz na stronie internetowej szkoły [www.zsosl.pl](http://www.zsosl.pl)

Informacja o wyniku konkursu ofert wskazywać będzie oferenta (nazwa/imię i nazwisko, siedziba i adres/adres głównego miejsca wykonywanej działalności), którego ofertę wybrano oraz zaproponowaną przez niego cenę bądź informacje o zamknięciu konkursu ofert bez wyłonienia oferenta.

### **3. Zawarcie umowy**

W terminie wskazanym przez Zamawiającego w piśmie informującym o wyborze oferty, Oferent powinien stawić się u Zamawiającego w celu podpisania umowy.

Dyrektor Szkoły Podstawowej

mgr Dorota Sowa - Kołodziej