

Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Małego Powstańca w Ząbkach



05-091 Ząbki, ul. Kościelna 2
tel. (22) 364-44-04, tel. 883-356-192

<https://www.sp3zabki.pl>

e-mail: sekretariat@sp3zabki.pl

NIP 125-15-68-052 REGON 142430561

OGŁOSZENIE O KONKURSIE

na wynajem pomieszczeń kuchni wraz zapleczem kuchennym w celu prowadzenia kuchni,
przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziału
przedszkolnego (6-latki).

Znak sprawy: SP3.06.2022.

Organizator konkursu:

Szkoła podstawowa nr 3 im. Małego Powstańca
05-091 Ząbki, ul. Kościelna 2

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR

Ewa Kacprzak

I. SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT KONKURSU:

1. Informacje ogólne:

- a) Liczba dzieci objętych żywieniem:
 - w wieku przedszkolnym (6-latki): nie mniej niż 60 dzieci,
 - w wieku szkolnym: nie mniej niż 350 uczniów.
- b) Rodzaj posiłku:
 - dla dzieci z oddziału przedszkolnego: śniadanie, obiad, tj. zupa, II danie wraz z napojem oraz podwieczorek wraz z napojem.
 - dla uczniów szkoły podstawowej: dwudaniowy obiad, tj. zupa, II danie wraz z napojem.
- c) Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.
- d) Termin najmu pomieszczeń wraz ze świadczeniem usługi przygotowania i wydawania posiłków: od dnia 1 września 2022 r. do 30 czerwca 2025 r., w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych (zgodnie z kalendarzem roku szkolnego).

1.2. Miejsce i zasady realizacji zamówienia:

- a) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Ząbkach przy ul. Kościelnej 2 w z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
- b) Posiłki dla uczniów klas I-VIII będą wydawane w stołówce szkolnej w budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Ząbkach przy ul. Kościelnej 2.
- c) Posiłki dla wychowanków oddziałów przedszkolnych będą wydawane w stołówce zlokalizowanej w budynku Filii Szkoły Podstawowej nr 3 w Ząbkach przy ul. Powstańców 60b.
- d) Posiłki winny być wydawane na zastawie stołowej Wykonawcy. Nie dopuszcza się podawania posiłków na zastawie plastikowej, papierowej itp.
- e) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany będzie dokonać bieżącego sprzątania stołówki oraz dezynfekcji stolików.
- f) Godziny wydawania posiłków:
 - uczniowie szkoły od 10.30 – 14.00. (w przypadku zmiany planu lekcji godziny wydawania obiadów mogą ulec zmianie),
 - 6-latki: śniadanie 8.30-9.00; obiad 12.00 – 12.30; podwieczorek 14.30 – 15.00.

II ZAKRES POSIŁKÓW WYMAGANY PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W OKRESIE TRWANIA ZAMÓWIENIA

A. ŚNIADANIE:

- zestaw: zupa mleczna 200 ml (zamiennie: płatki jaglane, ryżowe, owsiane, jęczmienne, kukurydziane, kasza manna, kasza jaglana, kasza kuskus, kukurydziana, makarony) oraz dwie kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem, woda z miodem i cytryną 200 ml;
- zestaw: trzy kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem z kawą mleczną lub kakao, lub mlekiem lub herbatą z cytryną i miodem lub jogurtem z prażonymi płatkami owsianymi, płatkami migdałowymi, wiórkami kokosowymi z żurawiną (lub inną mieszanką) – 200 ml.
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: zupa mleczna na bazie napoju sojowego lub ryżowego lub owsianego lub migdałowego;
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: napój bezglutenowy lub herbata trzy kanapki z pieczywem bezglutenowym;

- kiełbaski wiedeńskie lub parówki na gorąco z pieczywem i masłem z sosem pomidorowym przygotowanym samodzielnie na bazie przecieru pomidorowego i koncentratu pomidorowego z czosnkiem, cebulką i ziołami wraz z warzywem;
- inny zestaw śniadaniowy zaproponowany przez Wykonawcę z wykorzystaniem wymienionych przez Zamawiającego produktów i zestawów śniadaniowych - po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym.

Produkty do przygotowania kanapek:

- pieczywo posmarowane masłem: razowe, pełnoziarniste; kajzerki: żytnie, mieszane i bezglutenowe;
- kanapka 1: masło, ser żółty lub wędlina (szynka), warzywo;
- kanapka 2: masło, inny dodatek np.:
 - twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką lub
 - twarożek i jabłkiem lub
 - pasta jajeczna ze szczypiorkiem lub
 - mozzarella lub
 - pasta z jajek i sera żółtego lub
 - pasztet drobiowy pieczony lub
 - parówki berlinki lub
 - miodem lub
 - pasta z makreli wędzonej lub
 - jajko gotowane krojone lub
- warzywa do kanapek: pomidor, papryka, ogórek zielony, kiszony, małosolny, sałata, rzodkiewka, szczypiorek itp.

B. OBIAD:

Pierwsze danie: zupa 200 ml na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

Drugie danie: na każde dziecko: nie mniej niż 70g mięsa lub ryby, surówka 60g, gotowana jarzynka 50g, sosy mięsne 100g, dania mączne 200g, kompot 200ml.

Ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana i inne kasze.

Napoje do obiadu: kompot z naturalnych owoców lub z owoców mrożonych z miodem (bez cukru).

1. zestawy dania mięsne: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego lub cielęciny, np.:

– leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, krokiety z mięsem, udka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, kluski śląskie z sosem mięsnym, schab w sosie, pierś z indyka w ziołach i, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

Do każdego ww. dania dwie surówki – jedna z warzyw surowych, druga na ciepło, codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

a) na zimno, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłka, surówka z kapusty kiszonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki ze śmietaną, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej, mizeria, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

b) na ciepło: fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior lub warzywa z wody, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

2. zestawy dania rybne: ryba pieczona, smażona, duszona, np.:

– paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

3. zestawy dania mączne:

– pierogi z mięsem, pierogi serem, pierogi z owocami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową, kluski kopytka z sosem mięsnym, kluski śląskie z sosem mięsnym, naleśniki z serem polane śmietaną z truskawkami.

4. zestawy inne:

– kotlety z jajek.

PODWIECZOREK:

Napoje do podwieczorku: 200 ml na każde dziecko: kawa zbożowa na mleku, woda z cytryną i miodem, mleko, kakao, sok owocowy z wyciskanych owoców, woda.

Posiłek minimum 150g na każde dziecko, np.:

– racuchy z jabłkami (po 3 szt. na dziecko), ryż zapiekany z jabłkami lub musem owocowym i jogurtem, chałka z masłem i powidłami lub miodem, jogurt naturalny z bananem i wafle, serek biały na słodko lub słońo z bułeczką maślaną lub kajzerką, ciasto drożdżowe lub marchewkowe lub bananowe z owocami lub serem, szarlotka, murzynek, budyni i biszkopty lub chrupki kukurydziane, naleśniki z prażonym jabłkiem z cynamonem lub serem białym i polewą, gofry z bitą śmietaną i owocami, galaretka z owocami i biszkopty.

ROZDZIAŁ III. WYMAGANIA OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

1. Potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, bez glutaminianu sodu, bez substancji zagęszczających, konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Zamawiający do zagęszczania dopuszcza użycie mąki ryżowej lub kukurydzianej.
2. Do przygotowywania posiłków Wykonawca zobowiązany jest stosować tłuszcze spożywcze: olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
3. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemienia.
4. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne.
5. Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
6. Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r., poz. 1154 ze zm.) oraz inne wymagania przepisów prawnych obowiązujących w tym zakresie.
7. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełnić normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci od 6 do 16 roku życia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od rodzica lub opiekuna prawnego dziecka (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
9. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (zmielone przez Wykonawcę) może pojawić się sporadycznie wyłącznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
10. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone – poza okresem sezonowym. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilku uczniów.

11. Zamawiający zastrzega, że posiłki powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone, lub duszone. Okazjonalnie dopuszcza się potrawy smażone. Do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych).
12. Wykonawca zobowiązany jest do umiarkowanego stosowania jaj, cukru, soli.
13. Wykonawca najpóźniej w tygodniu poprzedzającym świadczenie usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub osobie upoważnionej propozycje jadłospisu na okres kolejnego tygodnia. Wykonawca ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
14. Wykonawca jest gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego wytwarzanych posiłków (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.). W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
15. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, odbiór zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temp. 75°C (+/-3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/-3°C).
17. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać 12 grup spożywczych. Jadłospisy muszą być podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka oraz zawierać dokładne wyszczególnione opisane posiłki wraz z ich gramaturą i alergiami.
18. Potrawy i posiłki powinny być podawane w sposób kulturalny i estetyczny.

ROZDZIAŁ IV WARUNKI NAJMU:

1. Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 73,20 m² w Szkole Podstawowej nr 3 przy ul Kościelna 2 w Ząbkach.
2. Wyposażenie niezbędne do przygotowywania, przechowywania oraz wydawania i przewozu posiłków Wykonawca zapewnia we własnym zakresie.
3. Zamawiający na wyposażeniu posiada wyłącznie bemar grzewczy czterokomorowy z nadstawką z oświetleniem zlokalizowany w szkolnej stołówce przy ulicy Kościelnej 2 w Ząbkach.
4. Stawka czynszu za wynajem powierzchni wynosi 1 230,00 zł. brutto (*słownie: jeden tysiąc dwieście trzydzieści złotych*) oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia stawki wynajmu jeżeli w trakcie trwania umowy nastąpi z przyczyn niezależnych od Zamawiającego zmiana stawek, opłat lub zmian okoliczności mających wpływ na wysokość czynszu lub kosztów świadczonych usług dodatkowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o okolicznościach uzasadniających zmianę wysokości stawki czynszu i stawek opłat dodatkowych, a Wykonawca zobowiązuje się opłacić czynsz i opłaty dodatkowe w zmienionej wysokości.
5. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
6. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.
8. Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.

9. Rzut dostępnych pomieszczeń oraz sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia o konkursie.
10. Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt. Wykonawca w każdym dniu użytkowania pomieszczeń zobowiązany będzie do pozostawienia ich w należytych stanie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania stołówki i dezynfekcji stolików po spożyciu posiłków przez grupy dzieci.
12. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany będzie do podpisania umowy na wywóz odpadów.
13. Do obowiązków Wykonawcy należy systematyczny serwis separatora tłuszczu (tzn. odbiór i unieszkodliwianie odpadów). Zamawiający zaleca wykonanie tej czynności nie rzadziej niż co 6 miesięcy.
14. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania przekazanych pomieszczeń i zobowiązany jest do ich ewentualnej naprawy w przypadku uszkodzenia.
15. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności, w szczególności od: Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy.
16. Zamawiający w okresie trwania umowy najmu nie może świadczyć usługi w wynajmowanych pomieszczeniach na rzecz osób trzecich.
17. Warunki techniczne i funkcjonalne pomieszczeń:
Pomieszczenia objęte najmem pozostają w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Wykonawcy należy doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.

Przedmiotowe pomieszczenia wyposażone są w niżej wymienione media:
 - instalacja elektryczna
 - instalacja wodno-kanalizacyjna
 - instalacja centralnej ciepłej wody
 - instalacja co.
18. Pomieszczenia będące przedmiotem wynajmu zostaną udostępnione Wykonawcy od dnia 22 sierpnia 2022 r.

ROZDZIAŁ V. WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE:

1. W konkursie mogą uczestniczyć oferenci, którzy:
 - a) posiadają doświadczenie w prowadzeniu i organizacji zbiorowego żywienia,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizacji zamówienia,
 - c) nie posiadają zadłużeń wobec ZUS i Urzędu Skarbowego,
 - d) złożą w terminie kompletną i podpisaną ofertę.

2. Na ofertę składają się następujące wymagane dokumenty i oświadczenia:
 - a) wypełniony i podpisany przez osoby uprawnione formularz oferty – stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia o konkursie,
 - b) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
 - c) zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
 - d) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
 - e) proponowany przykładowy 30 dniowy jadłospis uwzględniający wymagania zawarte w ogłoszeniu o konkursie wraz z podaniem gramatury posiłków.

3. Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

ROZDZIAŁ VI KRYTERIA OCENY ZŁOŻONYCH OFERT:

1. Komisja przy rozpatrywaniu ofert spełniających warunki udziału, o których mowa w rozdziale V będzie stosować następujące kryteria oceny ofert:

Lp.	Opis kryterium oceny ofert	Znaczenie (%)
1	Cena jednostkowa brutto obiadu dla uczniów szkoły	60%
2	Cena całodziennego wyżywienia dla 6-latka	10%
3	Doświadczenie oferenta	30%

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni określone wymagania i uzyska najwyższą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów oceny ofert.

3. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

➤ **CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO OBIADU DLA UCZNIÓW SZKOŁY – 60%**

Najniższa cena jednostkowa obiadu x 100 pkt x 60%

Cena jednostkowa obiadu oferty badanej

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1% = 1 pkt)

➤ **CENA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA 6-LATKA – 10%**

Najniższa cena jednostkowa obiadu x 100 pkt x 10%

Cena jednostkowa obiadu oferty badanej

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 10 pkt (1% = 1 pkt)

➤ **DOŚWIADCZENIE OFERENTA – 30%**

Jeżeli oferent wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, świadczył w sposób należyty:

1 (jedną) usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie	10 punktów
2 (dwie) usługi polegające na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie	20 punktów
3 (trzy) i więcej usług polegających na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie	30 punktów

W przypadku braku doświadczenia w zakresie przygotowania i wydawania obiadów dla dzieci szkolnych, oferent otrzyma 0 pkt.

Oferata w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 30 pkt (1% = 1 pkt)

VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć do dnia **30 czerwca 2022 r. godz. 12.00** Oferty, które wpłyną po upływie wyznaczonego terminu nie będą rozpatrywane.

2. Miejsce składania ofert: Szkoła Podstawowa nr 3 im. Małego Powstańca, ul Kościelna 2, 05-091 Ząbki – Sekretariat.

3. Sposób składania ofert: oferent składa ofertę w zamkniętej kopercie zgodnie z poniższym opisem

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Małego Powstańca,
ul Kościelna 2, 05-091 Ząbki

OFERTA

(ogłoszenie o konkursie)

Znak sprawy:.....

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM: 30 czerwca 2022 r. przed godz. 12.00.

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKRZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej szkoły (BIP).
2. Konkurs odbędzie się nawet jeżeli wpłynie jedna oferta spełniająca warunki.
3. Złożone ofert będą rozpatrzone i poddane ocenie przez komisję powołaną przez Dyrektora Szkoły.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Do niniejszego konkursu nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129 ze zm.).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Załączniki:

- 1) Rzut pomieszczeń oraz wykaz sprzętu
- 2) Formularz oferty
- 3) Wzór umowy najmu

DYREKTOR



Ewa Kacprzak

Szkoła Podstawowa Nr 3
im. Małego Powstańca
05-091 Ząbki, ul. Kościelna 2
tel. 22 364 44 04
NIP: 125-15-68-052, Regon 142430561