

Ogłoszenie konkursu ofert na najem pomieszczeń stołówki szkolnej w Zespole Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

1) Zamawiający: Zespół Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich

2) Adres :

ul. Konopnickiej 12

19-520 Banie Mazurskie

3) Dane teleadresowe:

Telefon: 87 6157113

Adres poczty elektronicznej: gim_ban@poczta.wp.pl

Strona internetowa BIP Zamawiającego: <https://bipbaniemazurskie.warmia.mazury.pl/>

Informacje ogólne

1. Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich ogłasza konkurs ofert na najem pomieszczeń stołówki szkolnej wraz z zapleczem kuchennym o powierzchni 136,33 m² wraz z urządzeniami i wyposażeniem. Do naliczenia opłat z tytułu ogrzewania przyjmuje się powierzchnię 108,56 m².

Najemca zobowiązany będzie do świadczenia usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej przy ul. Konopnickiej 12 w Baniach Mazurskich i Publicznego Przedszkola Samorządowego przy ul. Sportowej 2 w Baniach Mazurskich.

2. Szacowana liczba obiadów – 125, w tym:

- 40 posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, podwieczorek) dzieciom przedszkolnym 3 – 6 letnim.

3. Podana ilość obiadów jest szacunkowa i może ulec zmianie.

4. Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2020 r.- do 31.07.2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od nauki w godzinach 10.25-13.30. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis do wiadomości Zamawiającego i umieszczał przy stołówce szkolnej.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy lub innymi przepisami prawa obowiązującymi w trakcie trwania umowy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

1. zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
2. drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 600 kcal,
3. deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. do 200 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być wydawany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (o obniżonej zawartości sodu)

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i wydawanych posiłkach, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Wykonawca przed przystąpieniem do przetargu powinien zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji .itp.

Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej takie jak :

- porcjowanie posiłków,
- nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach,

- nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla klas 1-3 SP,
- rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców,
- codzienne sprzątanie pomieszczeń jadalni po posiłkach,
- organizacja zbierania należności za wydawane posiłki,
- organizacja zgłoszeń odpisów za nie korzystanie z posiłków (zwolnienia lekarskie).

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do :

- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych,
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym,
- zawarcia umowy na wywóz śmieci.

Najemca będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:

- opłaty miesięcznej za najem pomieszczeń wraz z wyposażeniem - minimalna stawka 150,00 zł. + należny podatek VAT.
- wszelkich kosztów eksploatacji na podstawie faktycznego zużycia wg aktualnie obowiązujących stawek.

Zużycie mediów w 2019 r. na przedmiotowym pomieszczeniu wynosiło.

Lp.	Wyszczególnienie	j.m.	ilość	Wartość brutto
1.	Energia szczytowa	KWh	6652,80	6 513,10
2.	Energia pozaszczytowa	KWh	14731,70	11 372,13
3.	Centralne ogrzewanie	m ²	108,56 m ² x12	4 566,72
4.	Woda zimna	m ³	313,403	1 252,38
5.	Woda ciepła	m ³	57,0160	1 140,29
6.	Ścieki	m ³	369,419	4 120,55
	RAZEM			28 965,17

Należności za czynsz i media płatne do 21 dnia kolejnego miesiąca na podstawie faktury wystawianej przez Zamawiającego.

Przed złożeniem oferty, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z Warunkami Konkursu.

Osoba do kontaktu w sprawie ofert:

Joanna Orzeł – Dyrektor ZPO; tel. +48 667 101 114

Uwagi dotyczące przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem, pismem czytelnym.
2. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę.
3. Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.

4. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
5. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
6. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty oraz wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być ponumerowane.
7. W konkursie mogą brać udział osoby fizyczne i osoby prawne, które mają doświadczenie w prowadzonej działalności gospodarczej i zajmują się przygotowywaniem i wydawaniem posiłków.
8. Dzierżawca nie może posiadać zadłużenia wobec ZUS-u i Urzędu Skarbowego, a okoliczności te udokumentuje odpowiednim oświadczeniem - Załącznik Nr 4.
9. Wzór umowy lub istotne postanowienia umowy, które zostaną zawarte w jej treści (jeżeli wymagana jest forma pisemna umowy na podstawie odrębnych przepisów zamawiającego) – Załącznik nr 1.
10. Wypełniony formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 2 do pisemnego konkursu na dzierżawę stołówki szkolnej.
11. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem konkursowym - załącznik nr 3 do pisemnego konkursu na dzierżawę stołówki szkolnej.
12. Dzierżawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Dzierżawca, który przedłoży więcej niż jedną ofertę zostanie wyłączony z postępowania.
13. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.
14. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
15. Jeżeli firma, której oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Wykonawca winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie

Koperta winna być zaadresowana następująco:

Zespół Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich

ul. Konopnickiej 12

19-520 Banie Mazurskie

oraz powinna być oznakowana następującym tekstem:

**Oferta na najem pomieszczeń stołówki szkolnej
w Zespole Placówek Oświatowych
w Baniach Mazurskich**

w okresie od 02.09.2020 r. do 31.07.2022 r.

Nie otwierać przed dniem 05 sierpnia 2020 r. godz. 11.00

WYKONAWCA powinien wpisać na kopercie swój adres i nazwę.

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce i termin składania ofert:

Miejsce:

Zespół Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich

ul. Konopnickiej 12

19-520 Banie Mazurskie

Sekretariat Szkoły

Termin:

do dnia 05.08. 2020 r. do godz. 11.00

Oferty złożone po terminie będą zwrócone niezwłocznie Wykonawcom.

2. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Miejsce:

Zespół Placówek Oświatowych w Baniach Mazurskich

ul. Konopnickiej 12

19-520 Banie Mazurskie

Sekretariat Szkoły

Termin:

Dnia 05.08. 2020 r. godz. 11.00

W ofercie należy podać ceny posiłków w rozbiu na obiad i całodzienny posiłek oraz wyszczególnić koszt usługi przygotowania posiłku (cena posiłku – koszt „wsadu do kotła” Należy również wyliczyć średnią cenę posiłku zgodnie z Formularzem oferty zał. Nr 2.

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Maksymalna ilość punktów wynosi 100.

W tym:

- cena posiłków – maksymalna ilość punktów 80
- zaoferowana cena czynszu za pomieszczenia wynajęte od Zamawiającego – maksymalna ilość punktów 10.
- doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży - maksymalna ilość punktów 10

Najkorzystniejsza oferta to oferta, która uzyska największą ilość punktów.

Ocena oferta nastąpi według wzoru podanego poniżej:

Ilość punktów badanej oferty = a + b + c

gdzie:

a – Cena oferty (maksymalnie 80 punktów)

b - Wysokość czynszu jaki Wykonawca zapłaci Zamawiającemu (maksymalnie 10 punktów)

c – Punkty za doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży (maksymalnie 10 punktów)

Nazwa, waga kryterium i sposób obliczania punktów wg. poszczególnych kryteriów:

a) Cena oferty: waga – 80 %

Punktacja:

Liczba punktów = (cena najniższa : cena badanej oferty) x 80 pkt

b) Wysokość czynszu jaki Wykonawca zapłaci Zamawiającemu: waga – 10%

Punktacja:

Liczba punktów = (oferowana cena czynszu badanej oferty : najwyższa oferowana cena czynszu) x 10 pkt

c) Punkty za doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży: waga – 10%

Punktacja:

Za każdy rok udokumentowanego doświadczenia w żywieniu dzieci i młodzieży 1 punkt (maksymalnie 10 punktów za 10 lat i więcej).

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Wzór umowy na dzierżawę,

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy,

Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych.

Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych
w Baniach Mazurskich

Joanna Orzeł