

.....
(pieczęć placówki oświatowej)

Warszawa, dnia r.

OGŁOSZENIE O KONKURSIE

na najem lokalu użytkowego – kuchni i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2022/2023 oraz 2023/24 i 2024/2025.

1. Przedmiot konkursu:

- 1) Najem lokalu użytkowego – kuchni i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie.
- 2) Lokal użytkowy usytuowany jest w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-967 Warszawa, ul. Uprawną 9/17.
- 3) Lokal użytkowy będący przedmiotem najmu składa się z:
 - a) Kuchni o powierzchni: 51,75 m²,
 - b) zaplecza o powierzchni: 110,95 m²,
 - c) urządzeń i wyposażenia zgodnie z protokołem użyczenia (załącznik nr 1 do projektu umowy)
- 4) Lokal wyposażony jest w:
 - a) instalację elektryczną,

- b) instalację wodno-kanalizacyjną,
 - c) instalację zimnej i ciepłej wody,
 - d) instalację c.o.,
 - e) instalację wentylacyjną,
 - f) Instalację gazową,
- 5) Szacunkowa miesięczna ilość wydawanych posiłków:
- a) śniadanie: około 150 szt.
 - b) obiad pełny: zupa, drugie danie z kompotem, surówka: około 350 szt.
 - c) podwieczorek: około 160 szt.
- 6) Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.
- 7) Stan techniczny:
lokal użytkowy w stanie ogólnym bardzo dobrym, do obowiązków najemcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.
- 8) Okres najmu: od dnia 1 lipca 2022r. do dnia 30 czerwca 2025 r.

2. Warunki udziału w konkursie (kryteria dopuszczające do udziału w konkursie):

- 1) Oferent musi wykazać, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował lub realizuje należycie przez co najmniej 36 miesięcy, co najmniej jedną usługę polegającą na zapewnieniu zbiorowego żywienia co najmniej 100 dzieci w wieku szkolnym.
- 2) W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które poza posiadaniem doświadczenia zawodowego wymienionego powyżej:
 - a) nie są w stanie likwidacji lub upadłości,

- b) nie zalegają z opłatami z tytułu najmu innych lokali od Miasta st. Warszawy,
 - c) nie figurują w rejestrach dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.
 - d) W stosunku do których nie zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt 1 – 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
- 3) Komisja konkursowa dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonych dokumentów i oświadczeń Oferenta metodą "spełnia-nie spełnia".

3. Warunki konkursowe (kryteria konkursowe – podlegające ocenie punktowej zgodnie z pkt 11):

- 1) warunki finansowe – opisane poniżej w pkt 6
- 2) doświadczenie w zakresie zbiorowego żywienia **dzieci w wieku szkolnym** właściciela lub kierownika stołówki (ilość lat) – przez doświadczenie rozumie się pracę na stanowisku intendenta lub kierownika stołówki (lub innym kierowniczym stanowisku dotyczącym obsługi zbiorowego żywienia) lub świadczenie usług zbiorowego żywienia (w przypadku indywidualnego właściciela);
- 3) atrakcyjność jadłospisu (Komisja konkursowa w szczególności będzie zwracała uwagę na zróżnicowanie posiłków, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, wykorzystanie świeżych produktów w tym warzyw, owoców i ryb, atrakcyjność posiłków dla dzieci, gramaturę dań) - ocenie przez Komisję konkursową podlegać będą dostarczone przez Wykonawcę 2 przykładowe 20-dniowe jadłospisy (po jednym na okres wiosenny i zimowy) wraz z podaniem składników i ich gramatury;
Przekazane do oceny jadłospisy automatycznie staną się obowiązującymi odpowiednio w wybranym miesiącu wiosennym i zimowym.
- 4) zagwarantowana przez Wykonawcę miesięczna liczba posiłków (obiad pełny) fundowanych przez Wykonawcę dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej lub w nagłych sytuacjach losowych w szkole.

4. Oferent do oferty załącza następujące dokumenty:

- a) Aktualnego odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
- b) **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,
- c) **umowę spółki**, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
- d) **wykaz** potwierdzający wymagane **doświadczenie zawodowe Oferenta** w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym przez okres min. 36 miesięcy, wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie lub wykonywanie usług,
- e) **wykaz** potwierdzający deklarowane przez Oferenta **doświadczenie zawodowe** w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym **właściciela lub osoby, która będzie odpowiedzialna za zbiorowe żywienie** (kierownik stołówki) w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie umów lub obowiązków służbowych
- f) **2 przykładowe 20-dniowe jadłospisy** (po jednym na okres wiosenny i zimowy) wraz z podaniem składników i ich gramatury
- g) **formularz oferty**, stanowiący załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu.

5. Oferent winien spełniać wszystkie warunki określone w Regulaminie konkursu.

6. Oferta:

- 1) Składana oferta musi spełniać warunki określone w Regulaminie konkursu, którego integralną część stanowi projekt umowy. Sporządzając ofertę należy przestrzegać następujących warunków finansowych:

a) Oferowana miesięczna stawka czynszu najmu za lokal użytkowy nie może być niższa niż kwota – 500,00 zł brutto

b) Oferowana stawka za śniadanie nie może być niższa niż 3,00 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 4,00 zł brutto.

c) Oferowana stawka za obiad (zupa, drugie danie z kompotem, surówka) nie może być niższa niż 12,00 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 13,00 zł brutto.

d) Oferowana stawka za podwieczorek nie może być niższa niż 3,00 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 4,00 zł brutto.

- 2) Zaoferowanie kwot nie spełniających powyższego warunku spowoduje odrzucenie oferty. Oferent musi zaoferować wszystkie rodzaje wymienionych posiłków.

7. Pakiet konkursowy:

Pakiet konkursowy można bezpłatnie odebrać od dnia 01/06/2022 r. do dnia 13/06/2022 r. w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-967 Warszawa, ul. Uprawną 9/17, w sekretariacie szkoły w godzinach od 09:00 do 14:00 lub pobrać ze strony internetowej – www.sp169.edupage.org

8. Termin i miejsce składania ofert:

- 1) Oferty należy składać w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-967 Warszawa, ul. Uprawną 9/17, w sekretariacie szkoły od dnia 01/06/2022 r. do dnia 15/06/2022 r. do godziny 12.00. Oferty nie będą przyjmowane po upływie powyższego terminu.
- 2) Oferent może wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert.

- 3) Otwarcie ofert: odbędzie się w dniu **15/06/2022 r. o godz. 15.00** w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-967 Warszawa, ul. Uprawna 9/17, w Sekretariacie. Otwarcie ofert jest jawne.
- 4) W trakcie otwarcia ofert Komisja Konkursowa odczyta dane Oferenta, zaoferowaną stawkę czyszu, ceny poszczególnych rodzajów posiłków, informację o doświadczeniu Oferenta oraz ilości fundowanych przez niego posiłków.

9. Czas związania ofertą:

Czas związania ofertą wynosi 30 dni kalendarzowych od dnia otwarcia ofert,

10. Osoby do kontaktu:

- 1) Szczegółowych informacji w sprawie warunków konkursu udziela: kierownik gospodarczy w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie - p. Zygmunt Dominik, tel. (22) 842 99 89
- 2) W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu należy zgłosić się do osoby wskazanej w pkt 1, od dnia 01/06/2022 r. do dnia 13/06/2022 r., w godz. 08:00-12:00 po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym.

11. Kryteria oceny ofert:

1) Oferty będą oceniane według poniższych kryteriów:

a) Oferowany czynsz miesięczny – waga kryterium: 10%

Cena brutto badanej oferty za czynsz

Ilość punktów = ----- x 10 % x 100 pkt

Cena brutto oferowana maksymalna za czynsz

b) Stawka dzienna żywienia za śniadanie – waga kryterium: 10%

Stawka dzienna śniadanie oferowana minimalna brutto

Ilość punktów = ----- x 10 % x 100 pkt

Stawka dzienna śniadanie oferowana brutto

c) Stawka dzienna żywienia za obiad – waga kryterium: 30%

Stawka dzienna obiad oferowana minimalna brutto

Ilość punktów = ----- x 30 % x 100 pkt

Stawka dzienna obiad oferowana brutto

d) Stawka dzienna żywienia za podwieczorek – waga kryterium: 5%

Stawka dzienna podwieczorek oferowana minimalna brutto

Ilość punktów = ----- x 5 % x 100 pkt

Stawka dzienna podwieczorek oferowana brutto

- e) **Doświadczenie** w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym właściciela lub kierownika stołówki (ilość lat) – waga kryterium: 15%

**Lata doświadczenia zawodowego
właściciela lub kierownika stołówki**

Ilość punktów = ----- x 15 % x 100 pkt

**Lata doświadczenia zawodowego właściciela
lub kierownika stołówki z najdłuższym stażem**

- f) **Atrakcyjność jadłospisu** (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci) – waga kryterium: 25%

Ocena przez Komisję konkursową dostarczonych przez Wykonawcę 2 przykładowych 20-dniowych jadłospisów (po jednym na okres wiosenny i zimowy) wraz z podaniem składników i ich gramatury.

Komisja konkursowa w szczególności będzie zwracała uwagę na zróżnicowanie posiłków, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, wykorzystanie świeżych produktów w tym warzyw, owoców i ryb, atrakcyjność posiłków dla dzieci, gramaturę dań

Maksymalna ilość punktów: 25 % x 100 pkt

- g) Gwarantowana przez Wykonawcę **ilość posiłków (obiad pełny) fundowanych** przez niego dla dzieci w trudnej sytuacji materialnej lub w nagłych sytuacjach losowych w szkole – waga kryterium: 5%

**Ilość posiłków fundowanych przez Wykonawcę
badanej oferty**

Ilość punktów = ----- x 5% x 100 pkt

**Ilość posiłków fundowanych przez Wykonawcę
oferty z maksymalną ilością ww. posiłków**

- 2) Maksymalnie, łącznie (pkt a-g) można uzyskać **100 pkt**. Uzyskana liczba punktów zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku.
- 3) W przypadku, gdy najkorzystniejszy bilans przyjętych kryteriów określonych w ust. 1 spełniają co najmniej dwie oferty, Komisja Konkursowa (zgodnie z art. 11 ust 5 Regulaminu konkursu t na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2022/2023 oraz 2023/24 i 2024/2025 wzywa wymienionych Oferentów do złożenia pisemnych ofert dodatkowych w kryterium: zagwarantowana przez Wykonawcę miesięczna liczba posiłków (obiad pełny) fundowanych przez Wykonawcę dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej lub w nagłych sytuacjach losowych w szkole, z zastrzeżeniem, że zaoferowana liczba fundowanych posiłków nie może być mniejsza niż zaoferowana w pierwotnej ofercie.

Dyrektor placówki oświatowej zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do konkursu oraz unieważnienia konkursu z podaniem przyczyny.