

.....
(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 2019/2020 oraz 2020/21.

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 300 szt.
 - c) podwieczorek: około 120 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 2019 r. do dnia 30 czerwca 2021 r.

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

- 1) W konkursie mogą wziąć udział osoby lub podmioty prowadzące działalność gospodarczą. Oferent musi posiadać doświadczenie zawodowe w zakresie świadczenia usług zbiorowego żywienia dzieci polegające na wykonywaniu usługi zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym przez min. 36 miesięcy kalendarzowych w okresie ostatnich 5 lat kalendarzowych,
- 2) W konkursie mogą wziąć udział osoby lub podmioty prowadzące działalność gospodarczą, które poza posiadaniem doświadczenia zawodowego wymienionego powyżej:
 - a) nie są w stanie likwidacji lub upadłości w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą,

- b) nie zalegają z opłatami z tytułu najmu innych lokali od Miasta st. Warszawy,
 - c) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonymi przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.
- 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 właściciela prowadzącego jednoosobową działalność gospodarczą);
- 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) aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego (KRS)** – poświadczające rozpoczęcie prowadzenia działalności gospodarczej najpóźniej w dniu składania ofert w konkursie. W przypadku braku dokumentu poświadczającego wpis (ze względu na terminy proceduralne) należy złożyć kopię wniosku o wpis poświadczający wymienione wyżej okoliczności.
- 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 wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie umów lub obowiązków służbowych,
- 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 oraz wyższa niż kwota 2900 zł. brutto.
- b) Oferowana stawka za śniadanie nie może być niższa niż 1,90 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 2,50 zł brutto.
- c) Oferowana stawka za obiad (zupa, drugie danie z kompotem, surówka) nie może być niższa niż 8,20 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 10,00 zł brutto.
- d) Oferowana stawka za podwieczorek nie może być niższa niż 1,80 zł brutto oraz wyższa niż kwota – 2,50 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 09/05/2019 r. do dnia 16/05/2019 r. w Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-952 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, 02-952 Warszawa, ul. Uprawną 9/17, w sekretariacie szkoły od dnia **09/05/2019 r. do dnia 16/05/2019 r. do godziny 12.00**. Oferty nie będą przyjmowane po upływie powyższego terminu.
- 2) Oferent może wycofać ofertę przed upływem końcowego terminu składania ofert.

- 3) Otwarcie ofert: odbędzie się w dniu **16/05/2019 r. o godz. 15.00** w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego, 02-952 Warszawa, ul. Uprawnia 9/17, w Sekretariacie. Otwarcie ofert jest jawne.
- 4) W trakcie otwarcia ofert Komisja Konkursowa odczyta dane Oferenta, zaoferowaną stawkę czynszu, 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 składania 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 **09/05/2019 r. do dnia 16/05/2019 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 2019/2020 oraz 2020/21) 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.