

ZAPYTANIE OFERTOWE

NA WYNAJĘCIE LOKALU DO PROWADZENIA STOŁÓWKI SZKOLNEJ

W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 IM. STANISŁAWA JACHOWICZA

Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI W BEŁCHATOWIE

ORAZ PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW DLA UCZNIÓW I PERSONELU

1. Dyrektor **Szkoły Podstawowej nr 1 im. Stanisława Jachowicza z oddziałami integracyjnymi** w Bełchatowie, ul. Dąbrowskiego 11, 97-400 Bełchatów ogłasza konkurs na wynajem pomieszczeń do prowadzenia stołówki szkolnej w budynku **Szkoły Podstawowej nr 1 im. Stanisława Jachowicza z oddziałami integracyjnymi** w Bełchatowie przy ulicy Dąbrowskiego 11.
Z obiadów korzystają uczniowie Szkoły Podstawowej nr 1 oraz personel szkoły.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.
3. Warunki konkursu są dostępne:
 - a) w sekretariacie **Szkoły Podstawowej nr 1** w Bełchatowie, ul. Dąbrowskiego 11, tel. **044 632 15 96**
 - b) na stronie internetowej: : <https://sp1.belchatow.pl/> <http://bip-sp1belchatow.2clicks.pl/>
4. Przedmiotem konkursu jest wynajem pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem) w budynku **Szkoły Podstawowej nr 1** w ramach umowy zawartej na okres **od 01.09.2023r. do 30.06.2024r.** (z możliwością przedłużenia).
5. Najemca będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:
 - a) stała miesięczna opłata za wynajem odpowiadająca wysokości opłaty podatku od nieruchomości powiększona o kwotę odpowiadającą zwrotowi kosztów związanych z wywozem odpadów w ilości pojemników oraz częstotliwości wywozów według zapotrzebowania, zgodnie z obowiązującymi stawkami określonymi w załączniku nr 1 do Uchwały nr XLIV/332/22 Rady Miejskiej w Bełchatowie z dnia 31 marca 2022r. Kwota pokrywająca koszt wywozu odpadów będzie odpowiednio aktualizowana w przypadku zmiany ww. Uchwały i zapisanych w niej stawek za wywóz odpadów.
 - b) Koszty eksploatacji, w tym:
 - opłata za zimną wodę i ścieki – ilość zużytej wody i odprowadzonych ścieków wg wskazań podliczników x średnia cena wskazana na rachunku;
 - opłata za energię elektryczną – liczba kWh wg wskazań podlicznika x średnia cena wskazana na rachunku;
 - opłata za energię cieplną – wg faktury wpływającej do jednostki proporcjonalnie do zajmowanego metrażu (wg prewskaźnika) tj. kwota faktury * 3,4958 %;
 - opłata za gaz;
 - opłata za przegląd elektryczny stołówki roczny oraz przegląd gazowy (okresowy oraz roczny);
 - opłata za pozostałe przeglądy wykonywane w placówce tj.: przegląd dot. sprawdzenia funkcjonowania wyłącznika prądu, przegląd p. poż., przegląd kominiarski, przegląd budowlany – naliczana będzie proporcjonalnie do zajmowanego metrażu (wg prewskaźnika) tj. kwota faktury * 3,4958 %.
6. W ramach prowadzonej działalności Najemca przejmuje na siebie obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
7. Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej:

- pomieszczenie socjalne wyposażone w 2 prysznice z brodzikiem i baterią oraz toaletę i 2 umywalki;
- szatnia
- zmywalnia z basenem trzykomorowym i 2 bateriami, umywalką, szafką przelotową, elektrycznym podgrzewaczem wody typu SG 80;
- toaleta z umywalką;
- pokój kierownika;
- obieralnia;
- pomieszczenie szaf chłodniczych;
- magazyn produktów suchych;
- pomieszczenie do mycia jaj z umywalką;
- magazyn z umywalką.

W kuchni i wszystkich pomieszczeniach podłoga jest wyłożona terakotą, a ściany płytkami ceramicznymi – w pełni bez uszkodzeń. Kuchnia i pomieszczenia zaplecza wyposażone są w sprawną instalację elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania, wentylacyjną. Pozostałe elementy wyposażenia niezbędne do prowadzenia stołówki w gestii Wynajmującego.

Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 215 m².

8. Stan wyposażenia wg zestawienia :

- kocioł warzelny KG-150-8II-x – 2 szt.;
- zestaw kociołków przechylnych ZE-5/N - 1 szt.;
- kuchnia gazowa typu KGZ-4P – 2 szt.;
- zmywarka ZK-05 - 1 szt.;
- taboret gazowy nierdzewny – 1 szt.;
- obieraczka do ziemniaków OZO 1.1 – 1 szt.;
- wózek specjalny FV-020 bebarowy – 1 szt.;
- stół zabudowany z drzwiami przes. blach. szufl. – 1 szt.;
- napęd maszyny kuchennej – wyjście walcowe NMU 110 szt. 1
- przystawka do krojenia wędlin – 1 szt.;
- przystawka do rozdrabniania – 1 szt.;
- zlewozmywaki dwukomorowe wraz z bateriami – 3 szt.;
- umywalka wraz z baterią – 1 szt.;
- stół kuchenny bez półki – 5 szt.;
- basen jednokomorowy – 1 szt.;
- basen trzykomorowy – 1 szt.;
- okap – 2 szt.;
- dźwig towarowy – 1 szt.

Stołówka jest wyposażona w niezbędne meble. Wszelkie bieżące naprawy wyposażenia ponosi Najemca.

9. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania;
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zadania.

10. Do oferty należy obowiązkowo także dołączyć:

- a) aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż na trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert;
- b) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS-u i/lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- c) polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzającego, że Oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe.
- d) oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami konkursu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń.
- e) oświadczenie Oferenta o prowadzeniu usług gastronomicznych wykonywanych w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy - w tym okresie.

11. Oferent będzie zobowiązany do:

- stałej miesięcznej opłaty za wynajem;
- uzgodnień z dyrektorem szkoły ceny obiadów na dany rok szkolny;
- przedkładania dyrektorowi jadłospisu do akceptacji;
- zapewnienia zgodności z normami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej i obowiązującymi przepisami prawa;
- utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki, zgodnie z wymogami odpowiednich służb;
- ponoszenia kosztów opłat za zużyty energię elektryczną, gaz, wodę, ścieki, CO, wywóz odpadów;
- doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urzędzenia niezbędne do prowadzenia działalności (urządzenia te pozostają własnością oferenta);
- przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń, przeglądów;
- uzgodnienia z dyrektorem szkoły godzin wydawania posiłków dla uczniów;
- przeprowadzania niezbędnych napraw i remontów pomieszczeń po uzgodnieniu z dyrektorem szkoły;
- przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.

12. Przed złożeniem oferty Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami konkursu.

13. Osoba do kontaktu w sprawie ofert:

Anna Kieruzel – Kierownik gospodarczy; tel. 44 632 15 96 od poniedziałku do piątku w godz. 8⁰⁰-13⁰⁰

14. Konkurs odbędzie się nawet, jeżeli wpłynie tylko jedna Oferta spełniająca warunki konkursowe.

15. Otwarcia Ofert dokona Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 w Bełchatowie

16. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu **26.06.2023r. o godz. 10⁰⁰** w Szkole Podstawowej nr 1 w Bełchatowie.

Wytyczne do składanych Ofert

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę.

2. Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnie, mieć ponumerowane strony, zawierać datę sporządzenia, nazwę oferenta, do kogo jest kierowana. Każda strona oferty i załączników musi zawierać odcisk pieczęci firmowej i imiennej, podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta zgodnie z wypisem z KRS lub ewidencji działalności gospodarczej. Wszelkie dokumenty załączone w postaci kserokopii winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez składającego ofertę. Oferta nie może zawierać skreśleń i poprawek oraz musi być trwale zszyta.

3. **Oferty należy składać najpóźniej do dnia 26.06.2023r. do godziny 9⁰⁰, w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 1 im. Stanisława Jachowicza w Belchatowie, w zaklejonych kopertach z napisem „Konkurs ofertowy na wynajęcie lokalu do prowadzenia stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 im. Stanisława Jachowicza z oddziałami integracyjnymi w Belchatowie oraz przygotowywania posiłków dla dzieci i personelu w Szkole Podstawowej nr 1 w Belchatowie”.**

4. Oferty złożone po upływie ww. terminu, a także niespełniające wymogów zawartych w punkcie 9 i 10 Zapytania Ofertowego nie będą rozpatrywane.

5. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim dniu terminu składania Ofert poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.

6. Zasady przygotowania posiłków:

Podstawą do sporządzania obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Belchatowie będzie ilość zamówionych obiadów. Wydawanie obiadów odbywa się w godzinach: 11⁰⁰ – 15⁰⁰.

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

Oferent będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w **Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132, z 2023 r. poz. 588)** oraz **Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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 dnia 1 sierpnia 2016 r. poz. 1154)** łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności.

Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Oferent będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie odpowiedzialny za ich przestrzeganie.

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

Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Posiłki dostarczone do punktu wydawania posiłków muszą być ciepłe, gotowe do spożycia.

Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

Oferta konkursowa powinna zawierać (jako załączniki)

1. Przykładowy miesięczny jadłospis - dla uczniów z podaniem składników wagowych (gramy) wchodzących w skład posiłku (Oferent zobowiązuje się do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem).
2. Cenę obiadu dla ucznia i pracownika szkoły.
Należy pamiętać że:
 - dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nieobciążająca przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw,
 - w żywieniu dzieci wykorzystywać należy produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisach powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - ważna jest estetyka potraw, posiłków.
3. Zapytanie ofertowe składa się z części jawnej i niejawnej.
W czynnościach części jawnej mogą uczestniczyć Oferenci, przy których Komisja Konkursowa otwiera koperty z ofertami i podaje nazwy Oferentów.
4. W części niejawnej zapytania ofertowego Komisja Konkursowa dokona oceny złożonych Ofert pod względem zgodności złożonych dokumentów z wymogami określonymi w warunkach konkursu oraz dokona oceny merytorycznej ofert.
5. Przy ocenie ofert brane są pod uwagę następujące kryteria:
 - a) cena obiadu w stosunku do jakości obiadu: **100%**
6. Komisja Konkursowa dokona wyboru Oferty w terminie do 3 dni od dnia ich otwarcia.
7. Uczestnik konkursu, którego Oferta zostanie wybrana będzie telefonicznie zawiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy.
8. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.
9. Zastrzega się prawo odwołania konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Renata Szustakiewicz