

REGULAMIN KONKURSU OFERT NA DZIERŻAWĘ POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA ORAZ PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 W NIEMODLINIE

Konkurs ogłoszono na stronie internetowej www.sp1niemodlin.pl i na tablicy ogłoszeń Szkoły Podstawowej nr 1 im. Janusza Korczaka w Niemodlinie oraz na stronie internetowej www.niemodlin.pl Urzędu Miejskiego w Niemodlinie.

I. Opis przedmiotu konkursu

Przedmiotem konkursu jest dzierżawa pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 w Niemodlinie zgodnie z zał. nr 2.

1. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 240 m².
2. Dzierżawca zobowiązuje się do codziennego przygotowania i wydania obiadów dla uczniów i pracowników Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 w Niemodlinie, z wyłączeniem dni wolnych. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Orientacyjna ilość codziennie wydawanych obiadów wynosi 48 sztuk. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie o +/- 30%, co może wpłynąć na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
3. Dzierżawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Niemodlinie oraz ich dostarczenia i wydania uczniom i pracownikom następujących szkół: Szkoły Podstawowej nr 2 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Niemodlinie, Szkoły Podstawowej im. Tadeusza Kościuszki w Rogach, Szkoły Podstawowej im. 27. Wołyńskiej Dywizji Armii Krajowej w Graczach, Publicznego Gimnazjum im. Polskich Noblistów w Graczach oraz Zespołu Szkół im. Bolesława Chrobrego w Niemodlinie. Orientacyjna ilość codziennie wydawanych obiadów wynosi w Szkole Podstawowej nr 2 w Niemodlinie: 32 sztuk, Szkole Podstawowej w Rogach: 16, Szkole Podstawowej i Publicznym Gimnazjum w Graczach: 53, a w Zespole Szkół im. Bolesława Chrobrego w Niemodlinie: 10 sztuk. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie o +/- 30%, co może wpłynąć na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Pomieszczenia do wydawania posiłków w tych szkołach zostaną udostępnione dzierżawcy bezpłatnie, jednakże zobligowany on będzie do ponoszenia opłat za media (w przypadku korzystania z nich).
4. obiady dla uczniów i pracowników Szkół, o których mowa w ust. 3, będą do nich transportowane przez Dzierżawcę w przystosowanych do tego urządzeniach i wydawane uczniom i pracownikom tych placówek w godzinach od 11³⁰ do 13³⁰ lub innych ustalonych z Dyrektorami tych szkół, w stołówkach mieszczących się w tych szkołach z użyciem naczyń będących na ich wyposażeniu; zakazane jest używanie plastikowych naczyń (talerzy, sztućców, kubków etc.), za wyjątkiem Zespołu Szkół w Niemodlinie.

5. Po podpisaniu umowy Dzierżawca zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:
- a) Dzierżawca zapewni gorący posiłek trzydaniowy – obiad składający się z zupy, drugiego dania i napoju. Posiłki podawane będą w odpowiednich dla danego dania naczyniach, z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowi Zespół Szkół w Niemodlinie).
 - b) W skład jednego gorącego posiłku wchodzić będzie:
 - 1) zupa na wywarze mięsno-warzywnym o poj. 400 ml,
 - 2) drugie danie zawierające:
 - ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.200g
 - mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce,
 - surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g,oraz
 - opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. nie częściej niż 2 razy w tygodniu – od 250 do 300g,
 - 3) napój (kompot, sok owocowy) – min. 250 ml.
 - c) Jadłospis układany będzie przez Dzierżawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do Dyrektora Szkoły na 2 dni przed jego realizacją.
 - d) Dzierżawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Dzierżawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
 - e) Koszt jednego pełnowartościowego obiadu dla ucznia i pracownika szkoły wynosi: zł (nie może być wyższa niż 6,00zł brutto).
 - f) Dzierżawca, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym konkursem (osobom zewnętrznym). Cena za posiłek dla innych osób wg własnej kalkulacji.
 - g) Miesięczna stawka czynszu za każdy m² dzierżawionej powierzchni wynosi wg oferty Dzierżawcy: zł brutto (nie może być niższa niż 1,00 zł brutto za 1 m²).
 - h) Dzierżawca, poza czynszem, będzie uiszczal opłaty stałe za liczniki oraz koszty opłat eksploatacyjnych, takich jak: energia elektryczna (podlicznik), gaz, woda i kanalizacja (wg wskazań wodomierzy), c.o. (kwota ryczałtowa w wysokości zł na miesiąc) związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej z terminem płatności do 10 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu rozliczeniowym.
 - i) Dzierżawca zapewni zagospodarowanie odpadów powstających w związku z realizacją zamówienia.

- j) Dzierżawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- k) Dzierżawca zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru w czasie wydawania i spożywania posiłków oraz personelu do wydawania posiłków spełniających wymagania stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia.
- l) Dzierżawca zapewni przygotowywanie i przechowywanie próbek żywieniowych do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- m) Dzierżawca i jego pracownicy są zobowiązani do zachowania tajemnicy, co do uzyskanych informacji w toku wykonywania umowy, których ujawnienie mogłoby doprowadzić do naruszenia dóbr osobistych Zamawiającego i korzystających z posiłku, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej przewidzianej w przepisach Kodeksu cywilnego. W tym zakresie Dzierżawca zobowiązuje się do przeszkolenia i uzyskania stosownego zobowiązania od swoich pracowników.
- n) Za wszelkie uchybienia ujawnione w trakcie przeprowadzonych kontroli, wynikające ze świadczonej usługi odpowiada Dzierżawca.
- o) Doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i są po jej wygaśnięciu własnością Dzierżawcy).
- p) Na własny koszt Dzierżawca zobowiązany jest do przeprowadzania konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- q) Na własny koszt Dzierżawca zobowiązany jest do przeprowadzania niezbędnych naprawy i remontów dzierżawionych pomieszczeń w uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły.
- r) Po zakończeniu umowy nastąpi komisyjny odbiór dzierżawionych przez Dzierżawcę pomieszczeń.
- s) Dzierżawca zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
- t) Dzierżawca zobowiązany jest do zatrudnienia osób niezbędnych do wykonania niniejszej usługi.

II. Termin realizacji umowy

Umowa dzierżawy zostaje zawarta na okres od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2018r. z uwzględnieniem okresu żywienia od dnia 01 stycznia 2016r. do dnia 31 grudnia 2018r.

III. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim oraz podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania Dzierżawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie

z aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi i zawierać cenę jednostkową za jeden posiłek.

2. Ofertę należy złożyć na załączniku Nr 1.
3. Poprawki powinny być umieszczone czytelnie oraz opatrzone podpisem Dzierżawcy lub jednej z osób uprawnionych do reprezentowania Dzierżawcy.
4. Każdy Dzierżawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Ofertę składa się w jednym egzemplarzu.
6. Nie dopuszcza się złożenia ofert częściowych.
7. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
8. Wszelkie koszty związane z opracowaniem oferty ponosi składający ofertę.
9. Ofertę należy zszyć, oprawić lub złożyć w innej formie, uniemożliwiającej rozłączenie się kartek, a strony oferty ponumerować.
10. Opakowanie lub inny rodzaj zabezpieczenia oferty uniemożliwiający jej odczytanie przed otwarciem, należy zaadresować na Szkoła Podstawowa nr 1 im. Janusza Korczaka ul. Reymonta 9, 49-100 Niemodlin oznaczyć nazwą zamówienia oraz nazwą i adresem składającego ofertę:

Oferta na: „Dzierżawa pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 w Niemodlinie”

- nie otwierać przed 20.11. 2015r., godz. 12.00
11. W przypadku braku tej informacji, Wydierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
12. Dzierżawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.
13. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym że koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniem „Zmiana” lub „Wycofanie”.

IV. Termin i miejsce składania ofert

1. Oferty należy składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 1 w Niemodlinie w terminie do dnia 20.11 .2015r., do godz. 11.45
2. Wymóg dochowania terminu złożenia oferty jest zachowany, jeżeli oferta w dniu 20.11.2015 r. o godz. 11.45 znajdzie się w sekretariacie Szkoły.
3. Oferty złożone po terminie, będą niezwłocznie zwrócone Dzierżawcy, bez ich otwierania.

V. Kryteria oceny oferty

Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:

- najniższa cena ofertowa brutto za przygotowanie jednego trzydaniowego posiłku,
- wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń /zł brutto/ za okresy miesięczne

1. Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

- ceny za przygotowanie jednego trzydaniowego posiłku – **80 %**,
- wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń – **20 %**.

2. Sposób oceny ofert.

- cena za przygotowanie jednego trzydaniowego posiłku, minimalizacja wg zasady:

$$Pc \text{ obiadu} = (O \text{ min} / O \text{ bad}) \times Kp \times Wc$$

gdzie :

O min - oznacza najniższą oferowaną cenę brutto za jeden trzydaniowy posiłek wśród złożonych ofert,

O bad - oznacza cenę brutto za jeden trzydaniowy posiłek w badanej ofercie,

K p - oznacza jednolitą skalę punktową (100 pkt),

W c - oznacza wagę kryterium oceny (80%).

- wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń:

$$Pc \text{ czynszu} = (S \text{ bad} / S \text{ max}) \times Kp \times Wc$$

gdzie:

S max - oznacza najwyższą wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń

S bad - oznacza wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń w badanej ofercie,

K p - oznacza jednolitą skalę punktową (100 pkt),

W c - oznacza wagę kryterium oceny (20%).

Najkorzystniejsza jest oferta posiadająca najwyższy bilans.

VI. Tryb ogłoszenia wyników w konkursie

1. Wyboru Oferenta dokona komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły.
2. Komisja dokona analizy złożonych ofert, wspólnie dokonując punktacji zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami i wybierze ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów.
3. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po wybraniu oferty przez Komisję konkursową przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej szkoły www.sp1niemodlin.pl , wskazując firmę, której ofertę wybrano.

VII. Warunki zawarcia umowy

Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

VIII. Postanowienia końcowe

1. Postępowanie nie jest prowadzone na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r. poz. 907,984,1047,1473 oraz z 2014r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146, 1232, z 2015r. poz. 349, 478, 605).
2. Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu konkursu to:
 - a) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014 r. poz. 121 i 827 oraz z 2015 r. poz. 4, 397 i 539),
 - b) Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia wskazane w dokumentacjach opisujących przedmiot zamówienia.