

**Ogłoszenie o konkursie ofert na najem lokalu użytkowego - kuchni z zapleczem i organizację punktu zbiorowego żywienia oraz bufetu w Zespole Szkół nr 55 im. gen Stanisława Maczka, 01-651 Warszawa, ul. Gwiaździsta 35**

Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni z zapleczem i organizację punktu zbiorowego żywienia oraz bufetu na okres od dnia **01 września 2017 r. do dnia 31 sierpnia 2018 r.** Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z oferentem na warunkach zawartych w ofercie za zgodą obu stron.

Lokal użytkowy usytuowany jest w Zespole Szkół Nr 55 im. gen Stanisława Maczka, 01-651 Warszawa, ul. Gwiaździsta 35.

**Powierzchnia lokalu użytkowego:**

- Kuchnia z zapleczem i pomieszczeniami gospodarczymi tj. magazynem spożywczym, toaletą szatnią i komunikacją (korytarz, schody, winda) - o łącznej powierzchni **166,3 m<sup>2</sup>**;
- Sala konsumpcyjna o powierzchni **97,6 m<sup>2</sup>** (udostępniana Najemcy na czas wydawania posiłków);

**Urządzenia i wyposażenie lokalu użytkowego:**

- Urządzenie i wyposażenie zgodne z protokołem użyczenia, stanowiącym **załącznik nr 1** do umowy.

**Lokal wyposażony jest w:**

- instalację gazową;
- instalację elektryczną;
- instalację wodno-kanalizacyjną;
- instalację c.o.

**Potencjalni nabywcy:**

- uczniów – 860 osób;
- pracowników – 100 osób.

**Stan prawny:** lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

**Stan techniczny:** lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym, do obowiązków najemcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej i bufetu we własnym zakresie i na własny koszt.

**Minimalna miesięczna stawka czynszu za najem lokalu użytkowego – 1000,00 zł brutto,  
Maksymalna stawka za obiad (zupa, drugie danie- mięso/drób/ryby, kompot lub deser/owoce) – 8,00 zł brutto.**

**Jadłospis powinien być urozmaicony. Preferowane dodatki do dań drugich : kasza, ryż, makaron, ziemniaki.**

**Wymagane: 1 x w tygodniu ryba, 1 x w tygodniu danie mączne np. typu pierogi, naleśniki.**

**Preferowana obróbka termiczna: pieczenie, duszenie, gotowanie.**

**W jadłospisie wymagane jest podanie gramatury posiłku według następujących ilości:**

- zupa – minimum 350 ml,
- dodatki skrobiowe, kasz, ryż, ziemniaki - 150 g,
- surówka – 150 g,
- jarzynka gotowana – 150 – 200 g,
- porcja mięsa w sosie - minimum – 100g + sos,
- porcja mięsa panierowanego – 120 g,

Pakiet konkursowy można bezpłatnie pobrać od dnia 07.06.2017 r. do dnia 14.06.2017 r.  
Zespole Szkół Nr 55 im. gen Stanisława Maczka w Warszawie ul. Gwiaździsta 35

w  
w

sekretariacie szkoły w godzinach od 8.30 do 15.00 lub ze strony internetowej Zespołu Szkół Nr 55 im. gen Stanisława Maczka – [www.maczek.waw.pl](http://www.maczek.waw.pl)

Warunki dopuszczenia oferty do konkursu są zawarte w pakiecie konkursowym dostępnym na stronie internetowej – [www.maczek.waw.pl](http://www.maczek.waw.pl)

Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów oraz wytyczne żywienia dzieci w wieku szkolnym korzystających z żywienia w szkole – opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

**Oferent** od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów, przeglądem technicznym windy, okresową legalizacją sprzętu p.poż i odpowiednimi zezwoleniami wydanymi przez wyspecjalizowane instytucje).

### **Oferta powinna zawierać:**

- 1) Imię i nazwisko oraz adres oferenta będącego osobą fizyczną, albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej,
- 2) adres do korespondencji,
- 3) telefon kontaktowy,
- 4) datę sporządzenia oferty,
- 5) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy najmu oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń,
- 6) oferowaną wysokość stawki czynszu brutto za powierzchnię kuchni wraz z zapleczem,
- 7) oferowaną stawkę za cenę obiadów wymienionych w ofercie,
- 8) oświadczenie o posiadaniu bazy gastronomicznej z zezwoleniem na wywóz cateringu,
- 9) wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie zbiorowego żywienia- należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi,
- 10) informację, iż oferent posiada wdrożony system HACCP,
- 11) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości,
- 12) oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali,
- 13) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych,
- 14) zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu w przypadku wygrania konkursu,
- 15) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu,
- 16) podpis oferenta lub osób upoważnionych przez oferenta na:
  - druku oferta,
  - załącznikach,oraz w miejscach w których oferent naniósł zmiany.

- 17) oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia o odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe,
- 18) w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim, oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy najmu.

**Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty :**

- 1) 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)** – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu wymienione zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu,
- 2) **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,
- 3) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
- 4) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi wymienionej w wykazie „doświadczenie zawodowe”,
- 5) dokumenty potwierdzające iż oferent posiada wdrożony system HACAP.
- 6) oświadczenie o niezaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne oraz niezaleganiu z uiszczeniem podatków,
- 7) oświadczenie o posiadaniu bazy gastronomicznej z zezwoleniem na wywóz cateringu.

**Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.**

**Warunki konkursu:**

- 1) Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane) powinna być złożona w zamkniętej kopercie.
- 2) Wybrany Oferent przed podpisaniem umowy ma obowiązek wpłacenia kaucji wg oferowanej stawki w wysokości trzymiesięcznego czynszu. Przy podpisaniu umowy najmu oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
- 3) Okres związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.
- 4) W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego oferenta lub niepodpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 30 dni od daty otwarcia ofert.

**Oferty, które nie spełniają warunków określonych w pakiecie konkursowym, nie są kompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości +co do ich treści, nie będą rozpatrywane.**

**Informacje ogólne:**

- 1) Szczegółowych informacji w sprawie warunków konkursu udziela: p. Andrzej Kalinowski kierownik gospodarczy w Zespole Szkół Nr 55 w Warszawie, tel. 22 833 02 58 wew.23
- 2) W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do p. Andrzeja Kalinowskiego - kierownika gospodarczego w

Zespole Szkół Nr 55 w Warszawie, tel. 22 833 02 58 w 23 od dnia 07.06.2017 r. do dnia 14.06.2017 r. w godz. 8.30 – 12.00 po uprzednim ustaleniu terminu.

3) Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złożone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

**Otwarcie ofert: odbędzie się w dniu 19.06.2017 r. o godz. 10.00, w siedzibie Zespołu Szkół Nr 55 im. gen Stanisława Maczka w Warszawie ul. Gwiaździsta 35 – sala 203a.**

Zainteresowani Oferenci mogą wziąć udział w otwarciu ofert przez Komisję Konkursową.

Zakres i tryb pracy Komisji Konkursowej określa regulamin konkursu.

### Kryteria oceny oferty

Dyrektor placówki oświatowej podpisze umowę z oferentem, którego wybiera komisja konkursowa zgodnie z n/w kryteriami oceny oferty:

1) Przygotowanie posiłków.

a) Różnorodność posiłków powinna być zgodna z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i zasadami diety dla młodych sportowców oraz Zarządzenie nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m. st. Warszawy.

W celu potwierdzenia spełnienia oczekiwań w zakresie „przygotowania posiłków” Oferent zobowiązany jest załączyć do oferty jadłospisy obejmujące co najmniej 20 dni żywienia wraz z recepturą zawierającą nazwę i gramaturę składników potrzebnych do przygotowania potraw wchodzących w skład jednej porcji planowanych posiłków. Oferta, która nie spełnia niniejszych oczekiwań podlega odrzuceniu i nie będzie oceniana.

2) Sporządzanie posiłków powinno być wykonywane w lokalu użytkowym najętym od szkoły, o którym mowa w niniejszym ogłoszeniu lub dowożone z innej bazy gastronomicznej posiadającej zezwoleniem na wywóz posiłków. Stosowne oświadczenie Oferenta jest zamieszczone w Formularzu Ofertowym. Oferta, która nie spełnia niniejszego oczekiwania podlega odrzuceniu i nie będzie oceniana.

3) Wykształcenie: co najmniej średnie zawodowe ze specjalnością technolog żywienia

4) Posiadanie bazy gastronomicznej z zezwoleniem na wywóz posiłków.

5) Doświadczenie zawodowe: co najmniej 3-letni staż pracy;

W celu potwierdzenia spełnienia warunków w zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia, Oferent zobowiązany jest załączyć do oferty **co najmniej jedną (1) pisemną opinię** dobrego świadczenia usług odpowiadających swoim rodzajem i zakresem przedmiotowi niniejszego konkursu. Opinie powinny dotyczyć wyłącznie usług świadczonych „czynnych” lub usług świadczonych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert.

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

a) ocena jakości złożonych jadłospisów;

b) baza gastronomiczna na terenie Warszawy z zezwoleniem na wywóz cateringu;

c) wysokość miesięcznej stawki czynszu brutto za najem (nie mniejszej niż 1000,00 zł)

d) asortyment bufetu

współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

a) ocena jakości złożonych jadłospisów - 25%

b) cena brutto za przygotowanie obiadu – 25%

c) baza gastronomiczna z zezwoleniem na wywóz cateringu – 10%

d) wysokość miesięcznej stawki czynszu brutto za najem – 15%

e) asortyment bufetu – 25%

**Ogłoszenie wyniku postępowania:**

Komunikat o zamknięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez wywieszenie ogłoszenia o wyniku konkursu na tablicy ogłoszeń w siedzibie placówki oświatowej oraz na stronie internetowej placówki oświatowej wraz z informacją o terminie składania przez uczestników konkursu skarg na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu.

W terminie 3 dni roboczych od dnia wywieszenia komunikatu o zamknięciu konkursu uczestnik konkursu może wnieść do Dyrektora placówki oświatowej skargę na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu .

Oferenta, który został wybrany na najemcę zawiadamia się na piśmie w terminie 3 dni od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.

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