

REGULAMIN KONKURSU OFERT
NA WYNAJĘCIE LOKALU DO PROWADZENIA STOŁÓWKI SZKOLNEJ ORAZ
PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW DLA UCZNIÓW I PRACOWNIKÓW
ZESPOŁU PLACÓWEK OŚWIATOWYCH W MSZANIE DOLNEJ
ORAZ INNYCH OSÓB.

1. Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej ogłasza konkurs na wynajem pomieszczeń do prowadzenia stołówki szkolnej w Zespole Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej przy ulicy Rynek 21. Z obiadów korzystają uczniowie szkoły oraz personel szkoły.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
3. Warunki konkursu są dostępne:
 - a) w sekretariacie Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej ul. Rynek 21, Tel. 183310001
 - b) na stronie internetowej: www.sp2md.pl
4. Przedmiotem konkursu jest wynajem pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem) w budynku Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej, w **ramach umowy zawartej na okres od 01.09.2019 r. do 30.06.2020 r.**
5. Wskazanie ceny obiadu:
 - a) za obiad dla dzieci i młodzieży (zupa, drugie danie, kompot)
 - b) za obiad dla personelu szkoły (zupa, drugie danie, kompot)
 - c) za zupę
 - d) za herbatę
6. Najemca będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:
 - a) stała miesięczna opłata za wynajem – 69,82 m² minimalna stawka miesięczna czynszu za wynajem pomieszczeń wynosi 200,00 zł netto + 23 % VAT,
 - b) wszelkich kosztów eksploatacji, w tym:
 - woda i ścieki - według wskazań podlicznika

- koszt wywozu odpadów według umowy podpisanej bezpośrednio przez Wynajmującego z Odbiorcą odpadów,
 - energia elektryczna - liczba kWh wg wskazań podlicznika średnia cena wskazana na fakturze,
 - gaz i opał
- c) utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki, zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
 - d) przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych, przeglądów wdzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń,
 - e) doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Najemcy).
7. 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.
8. Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej, **załącznik nr 1**. Stołówka będzie udostępniana na czas wydawania posiłków i nie stanowi przedmiotu dzierżawy. Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 67,3 m².
9. Stan wyposażenia wg zestawienia, **załącznik nr 2**. Wszelkie bieżące naprawy wyposażenia ponosi Najemca.
10. 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.
11. 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 lub pisemne zobowiązanie do założenia działalności gospodarczej z dniem 01.09.2019 r.

- b) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
- c) dokumenty potwierdzające posiadanie doświadczenia zawodowego
- d) oświadczenie oferenta, iż zapoznał się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy najmu oraz warunkami konkursu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,
- e) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu,
- f) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji i upadłości,
- g) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach udostępnianiu informacji,
- h) w przypadku najmowania innych lokali od Miasta Mszana Dolna– oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali,
- i) określenie przewidywanego czasu przeprowadzenia robót adaptacyjnych o ile będą konieczne,
- j) wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta), **załącznik nr 3**.

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 :
Bogumiła Cieżak – Dyrektor; tel. 183310001
od poniedziałku do piątku w godz. 08:00 do 12:00

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

15. Otwarcia Ofert dokona Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej.

16. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu 22.07.2019r. o godz. 12.00 w Zespole Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej.

Wytyczne do składanych Ofert

17. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę.

18. Oferta musi być napisana w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez Oferenta. Wszystkie strony oferty, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, muszą być spięte i zaparafowane. Każda strona powinna zawierać kolejny numer strony. Wszelkie dokumenty załączone w postaci kserokopii winny być potwierdzone

za zgodność z oryginałem przez składającego ofertę. Oferta nie może zawierać skreśleń i poprawek.

19. Oferty należy składać najpóźniej do dnia **19.07.2019 r.** godziny **do godz. 12.00**, w sekretariacie Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej, w zaklejonych kopertach z napisem „Konkurs ofertowy na wynajęcie lokalu do prowadzenia stołówki szkolnej oraz przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników Zespołu Placówek Oświatowych w Mszanie Dolnej oraz innych osób”
20. Oferty złożone po upływie w/w terminu, a także nie spełniające wymogów zawartych w punkcie 10, 11 zapytania ofertowego nie będą rozpatrywane.
21. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim terminie składania Ofert poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.
22. Zasady przygotowania posiłków:

Wydawanie obiadów odbywa się w godzinach: 11:40-14:30

Oferent obowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres każdego roku szkolnego do dnia 31 sierpnia, po uzyskaniu akceptacji dyrektora placówki na piśmie. Brak powyższej akceptacji jest podstawą rozwiązania umowy.

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. 2006 r. Nr 171, poz.1225) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

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

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 weźmie odpowiedzialność 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.

23. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) wypełniony formularz ofertowy,
- b) dokumenty uwiarygodniające Oferenta stosowne do pkt. 10 niniejszych warunków,
- c) przykładowy 10 dniowy jadłospis - dla uczniów z podaniem składników wagowych (gramy) wchodzących w skład posiłku (Oferent zobowiązuje się do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem).

Tryb otwarcia, kryteria oceny ofert i ogłoszenia wyników konkursu

24. Zapytanie ofertowe składa się z części jawnej i niejawnej. W części jawnej mogą uczestniczyć Oferenci, przy których Komisja Konkursowa otwiera koperty z ofertami i podaje nazwy Oferentów.
25. 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.

26. Przy ocenie ofert brane są pod uwagę następujące kryteria:

- a) cena obiadu w stosunku do jakości obiadu : 1- 3 pkt. – wartość produktów
 - b) oferowana cena czynszu i opłat dodatkowych , o których mowa w pkt. 1 : 1- 3 pkt.
 - c) ocena 10 –dniowego jadłospisu: 0 – 3 pkt.
 - d) doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku żywienia dzieci i młodzieży: do 5 lat – 1 pkt. powyżej 5 lat – 2 pkt.
27. Z przebiegu posiedzenia komisji sporządza się protokół podpisany przez przewodniczącego i pozostałych członków komisji. Do protokołu dołącza się oferty wniesione przez Oferentów oraz oświadczenia członków komisji o braku przeszkód, co do uczestnictwa w posiedzeniu komisji.
 28. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania protokołu.
 29. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu, przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń szkoły oraz na stronie internetowej szkoły, wskazując firmę (nazwę i jej siedzibę), której ofertę wybrano.
 30. Uczestnik konkursu, którego Oferta zostanie wybrana będzie pisemnie /telefonicznie zawiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy .
 31. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.
 32. Zastrzega się prawo odwołania konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.

Zatwierdzono dnia 04.07.2019 r.

Załącznik nr 1 - Zestawienie pomieszczeń

Załącznik nr 2 - Wykaz sprzętu

Załącznik nr 3 – Formularz ofertowy