



**Szkoła Podstawowa**  
**im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego**

**KONKURS OFERT**

***NA DZIERŻAWĘ KUCHNI SZKOLNEJ I ŚWIADCZENIE USŁUG OBEJMUJACYCH  
PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW DLA UCZNIÓW ORAZ  
PRACOWNIKÓW***

*w Szkole Podstawowej nr 205 im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego w Warszawie*  
**Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 205 im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego**  
**w Warszawie ul. Spartańska 4 ogłasza konkurs ofert na ajenta stołówki szkolnej.**

Informację o konkursie zamieszczono na stronie internetowej Szkoły Podstawowej nr 205 im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego w Warszawie

**I. Informacje ogólne**

1. Wymagany termin realizacji zadania: 15.08.2024 r. - 31.08.2025 r.
2. Szkoła posiada pomieszczenia kuchenne z następującym wyposażeniem:  
zamrażarka, młynek koloidalny, obieraczka do ziemniaków, lodówka, patelnia elektryczna, taborety gazowe, piec konwekcyjno-parowy.

**II. Główne kryteria wyboru Ajenta:**

1. Wysoka jakość wydawanych - posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
2. Dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nieobciążająca przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych). Wykorzystywane produkty powinny być świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
3. Przestrzeganie zasad ustanowionych przez Sanepid, HACCP.
4. Minimum 3 letnie doświadczenie w pracy w kuchni szkolnej potwierdzone referencjami.
5. Zapewnienie sprawnego i dobrego zaopatrzenia i zagwarantowanie wyżywienia dla uczniów w przypadku wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii.
6. Cena za proponowane posiłki: obiady (zupa, drugie danie, kompot).
7. Elektroniczny system komunikacji z rodzicami/ odwoływanie i zamawianie obiadów.
9. Wysokość składki czynszu ( kwota za 1 miesiąc – minimum 1000,00 zł brutto).

**Szkoła Podstawowa**

im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego

10. Przeprowadzanie przez Ajenta konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
11. Zakup środków higienicznych niezbędnych do funkcjonowania kuchni i stołówki.

**III. Warunki konieczne do zrealizowania przez Ajenta**

1. Dyrektor szkoły zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących jakości wykonywanych usług.
2. Przygotowywanie na miejscu w kuchni szkolnej i wydawanie posiłków do godziny 14:30 każdego dnia szkolnego.
3. Obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
4. Oferent zapewnia możliwość zakupu jednego dania.
5. Podanie w menu gramatury posiłków dla dzieci z klas I-IV i z klas V-VIII.
6. Podanie ceny za posiłki pojedyncze i zestawy.
7. Zapewnienie diet dla dzieci. Podanie alergenów.
8. Zobowiązanie, że oferent będzie dostarczał do dyrektora szkoły do 25- każdego miesiąca, 20 – dniowy jadłospis na następny miesiąc z podaniem składników wagowych (gramy).
9. Oferent od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty wydzierżawionych pomieszczeń.
10. Opłata czynszu miesięcznego zgodnie z otrzymaną fakturą w ciągu 14 dni od daty wystawienia faktury wpłacana na konto bankowe wynajmującego wskazane na fakturze,
11. Doposażenie kuchni i stołówki na własny koszt w urządzenia niezbędne do prowadzenia przedmiotu zamówienia na okres trwania umowy,
12. Utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki oraz w bezpośrednim sąsiedztwie,
13. Przestrzeganie przepisów bhp, ppoż, sanitarno-epidemiologicznych,
14. Naprawa na własny koszt szkód na przedmiocie dzierżawy z winy bądź przyczyn leżących po stronie Dzierżawcy,



## Szkoła Podstawowa

im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego

15. Oświadczenie Ajenta o tym, że posiłki przygotowywane na miejscu w szkolnej kuchni Szkoły Podstawowej nr 205 im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego, będą sporządzane tylko i wyłącznie dla uczniów i pracowników Wynajmującego.

#### **IV. 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 nie posiadająca osobowości prawnej.

2. Adres do korespondencji.

3. Numer 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 miesięcznej stawki czynszu za powierzchnię stołówki wraz z zapleczem.

7. Oferowane stawki za cenę posiłków dla uczniów i pracowników (obiad-zupa, drugie danie, kompot).

8. Oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.

**9. Zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości dwóch miesięcznych opłat czynszu brutto, w przypadku wygrania konkursu.**

10. Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu.

11. Określenie przewidywanego czasu przeprowadzenia robót adaptacyjnych, o ile będą konieczne.

#### **V. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:**

1. Aktualne, wystawione nie wcześniej niż trzy miesiące przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do



## Szkoła Podstawowa

im. Żołnierzy Powstania Warszawskiego

Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego).

2. Umowę spółki w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
3. Referencje z co najmniej 3 placówek.

### **VI. Kryteria oceny oferty**

Realizator żywienia:

1. Posiada udokumentowane co najmniej *trzy*letnie doświadczenie w produkcji posiłków przeznaczonych dla minimum np. 350 dzieci i młodzieży oraz przygotowywania dań z uwzględnieniem wskazań dla diet.
2. Zatrudnia personel posiadający udokumentowane wykształcenie w zakresie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży: do planowania – specjalistę żywienia lub dietetyka a do przygotowania posiłków osoby z co najmniej *trzy*letnim doświadczeniem w pracy w takiej placówce;
3. Stosuje zalecane techniki przygotowania potraw, w tym posiada do dyspozycji sprzęt pozwalający na przygotowanie posiłków z ograniczonym dodatkiem tłuszczu (np. piec konwekcyjno-parowy);
4. Posiada udokumentowane referencjami doświadczenie w prowadzeniu praktycznych działań edukacyjnych w zakresie edukacji żywieniowej kierowanej do żywionych dzieci i ich rodziców, (np. w formie warsztatów kulinarnych, prezentacji z degustacją).
5. Posiada system do obsługi posiłków online.
6. Oferuje bezpłatne wsparcie dla szkoły.

Mając na uwadze, że jakość posiłków jest priorytetem dla zamawiającego, cena za posiłki nie powinna być jedynym kryterium wyboru ofert i wówczas powinny być uwzględnione również kwalifikacje i doświadczenie realizatora żywienia oraz program edukacyjny.

Przykład:

Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna ofertę niepodlegającą odrzuceniu, która tym samym uzyska największą liczbę punktów.

Zamawiający dokona oceny ofert według następujących kryteriów i ich wag:

L.p.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Koszt posiłku (2 daniowego dla uczniów i pracowników + diety)	45%	45 pkt.
2	Doświadczenie i kwalifikacje personelu (diety, wykształcenie, system do obsługi online)	40%	max 40 pkt.
3	Program edukacyjny	15%	15 pkt.

#### **VII. Warunki konkursu**

1. Oferty z załączonymi dokumentami należy składać w sekretariacie szkoły w zamkniętych kopertach do dnia **25 kwietnia 2024 r. do godziny 12:00**. Decyduje data wpływu do sekretariatu.
2. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego oferenta lub nie podpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 14 dni od otwarcia kopert.
3. 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 nie będą rozpatrywane.
4. Otwarcie ofert nastąpi 26 kwietnia 2024 r. o godzinie 12.00.

#### **Załączniki:**

1. Wzór umowy na dzierżawę pomieszczeń kuchennych w SP 205
2. Wzór oferty wykonawcy