REGULAMIN KONKURSU OFERT NR 1
NA: „PRZYGOTOWANIE POSIŁKÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ,
NAJEM POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA STOŁÓWKI Z ZAPLECZEM
W I LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCYM Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
IM. B. LIMANOWSKIEGO W WARSZAWIE"

*Konkurs ogłoszono na stronie internetowej szkoły **www.jedynka.org** oraz na tablicy ogłoszeń w budynku I Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego w Warszawie przy ul. Felińskiego 15.*

Część I. Informacje ogólne.

Informacje o zamawiającym i przedmiocie konkursu.

1.1. Zamawiający:

I Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego
w Warszawie
ul. Felińskiego 15
01-513 Warszawa
tel./fax: (22) 839-48-13

1.2. Zamawiający ogłasza konkurs ofert:
„Na przygotowanie posiłków w stołówce szkolnej, najem pomieszczeń i wyposażenia stołówki z zapleczem w I Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego w Warszawie".

Wykonawca ma obowiązek zapoznać się dokładnie z regulaminem i złożyć ofertę zgodną z jego treścią.

1.3. Każdy Wykonawca składa tylko jedną ofertę na całość zamówienia.

a) Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych przez Wykonawcę ofert.
b) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
c) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Wykonawca ponosi samodzielnie wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do opracowania oferty oraz podpisania umowy.

2. Przedmiot konkursu:

2.1. Przedmiotem konkursu jest najem stołówki i kuchni z zapleczem wraz z pomieszczeniami pomocniczymi o łącznej powierzchni 345,26 m², w tym kuchnia - 52,96m², stołówka 181,15m², zaplecza 111,15 m², z wybranymi elementami wyposażenia, z przeznaczeniem na przygotowywanie i wydawanie posiłków uczniom i pracownikom szkoły oraz prowadzenie bufetu – sklepiku szkolnego

2.2. Przewidywana liczba uczniów i pracowników w szkole: ok. 800.

2.3. **Uwaga:** docelowa ilość posiłków nie jest możliwa do ustalenia w sposób ścisły, zależy od ilości deklaracji uczniów szkoły, co do korzystania z żywienia w szkole.

Oczekiwane posiłki:

a) śniadania,

b) obiady (zupa, drugie danie , wybór surówek, kompot lub woda z cytrusami, owoc / deser),

2.2. Stołówka wydaje posiłki w godzinach:

a) 8.30 - 15.00, w tym obiady w godz. 11.20 -14.30

2.3. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia jadłospisu z miesięcznym wyprzedzeniem. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z uwzględnieniem składników wagowych i wyszczególnieniem alergenów.

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

2.5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2.6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

2.7. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

1) zupa: gramatura 350 ml i kaloryczność 200 kcal;

2) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal.

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g,

b) mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g,

c) surówka - nie mniej niż 120 g.

3) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g;

4) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.

2.8**.** Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

1) Jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugie danie w dekadzie.
2) Codziennie powinien być przygotowany obiad składający się z trzech drugich dań do wyboru: co najmniej jedno danie mięsne (wołowina, drób, mięso wieprzowe), jedno danie wegetariańskie, jedno danie rybne lub mięsne lub półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu).
3) Przynajmniej raz na dwa tygodnie na drugie danie powinna być podawana ryba morska (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet.
4) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

5) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie.
6) Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
7) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym.

8) Zalecane jest różnicowanie smaku sosów, ważna jest również estetyka potraw i posiłków.
9) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
10) Obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowywanie posiłków na bazie półproduktów.
11) Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu purée).

2.9 Wykonawca będzie przygotowywał zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

2.10 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP.

2.11 Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

2.12. Wykonawca realizujący zamówienie musi zatrudniać osoby na podstawie umowy o pracę, posiadające aktualne badania lekarskie. Do obowiązków zatrudnionych osób będzie należało przygotowanie posiłków w zakresie realizacji zamówienia. Kucharz (szef kuchni) musi posiadać kwalifikacje gastronomiczne.

2.13 Wykonawca zobowiązuje się do wdrożenia (przed rozpoczęciem realizacji umowy) Standardów Ochrony Małoletnich .

2.14. Koszty związane z przygotowywaniem, wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Wykonawca.

2.15. Wykonawca zobowiązany jest do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych i zobowiązuje się do udostępnienia numeru konta, na które zostaną dokonane wpłaty za posiłki refundowane.

2.16. Wykonawca zobowiązany jest zorganizowania sprawnego systemu przyjmowania opłat za posiłki zarówno w formie przedpłat jak i sprzedaży w dniu bieżącym w formie bezgotówkowej i gotówkowej.

2.17. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi, uniemożliwiającymi przygotowanie posiłku, Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny brutto obiadu,

2.18. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki zgodnie z wymogami odpowiednich służb oraz altance śmietnikowej.

2.19. Wykonawca doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Wykonawcy).

2.20. Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.

2.21. W ramach prowadzonej działalności Wykonawca przejmuje na siebie obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialnością karną oraz skarbową z tego tytułu.

2.22. Wykonawca zobowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla uczniów i pracowników szkoły na okres każdego roku szkolnego do dnia 25 sierpnia, po uzyskaniu akceptacji Dyrektora szkoły i Rady Rodziców na piśmie. Brak powyższej akceptacji jest podstawą rozwiązania umowy.

2.23. Obowiązkiem Wykonawcy jest okresowe czyszczenie separatora odpadków.

2.24. **Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.**

2.25 Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania i wywożenia posiłków na zewnątrz do innych podmiotów.

2.26 Zamawiający dopuszcza korzystanie ze stołówki szkolnej przez pracowników podmiotów mających siedzibę w budynku I Liceum Ogólnokształcącego oraz podmiotów wskazanych przez Dyrektora Liceum.

2.27 Wysokości czynszu za najem pomieszczeń stołówki i kuchni z zapleczem wraz ze sprzętem wynosić będzie 4.000,00 zł netto za miesiąc plus opłata za media – energia elektryczna, gaz, ciepła i zimna woda, odprowadzenie ścieków na podstawie wskazań liczników i podliczników, z możliwością jego zmiany w kolejnych latach.

4. Obowiązki Wykonawcy po zawarciu umowy:

a) opłata czynszu miesięcznego zgodnie z otrzymaną fakturą w ciągu 14 dni od daty wystawienia faktury na konto bankowe wynajmującego wskazane w fakturze,
b) opłata za media wg wskazań podlicznika za prąd elektryczny, licznika za pobór wody i licznika gazowego w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury.
c) doposażenie na własny koszt w sprzęt niezbędny do prowadzenia przedmiotu zamówienia na okres trwania umowy,
d) utrzymanie czystości i porządku na terenie bufetu szkolnego oraz w bezpośrednim sąsiedztwie,

e) przestrzeganie przepisów bhp, ppoż., sanitarno – epidemiologicznych,
f) naprawa na własny koszt i własnym staraniem szkody na przedmiocie najmu z winy bądź przyczyn leżących po stronie Najemcy,
g) w przedmiocie najmu zakaz przygotowywania i wywożenia posiłków na zewnątrz do innych podmiotów,
h) wynajmowane pomieszczenie nie może być podejmowane innym podmiotom,
i) przekazanie wynajmowanej powierzchni i wyposażenia nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego; Najemca ponosi wszelką odpowiedzialność materialną za przekazany sprzęt i wynajmowane pomieszczenie.

4. Informacje pomocnicze:

Wykaz pomieszczeń i sprzętu znajdującego się w wynajmowanych pomieszczeniach i udostępnianego najemcy stanowi **Załącznik nr 1** do Regulaminu konkursu.
Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.
Stan techniczny: lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym.
Lokal jest wyposażony w:

a) instalację elektryczną, instalację gazową,
b) instalację wodno- kanalizacyjną,
c) instalację centralnej ciepłej wody,
d) instalację c.o.

Część II. Termin realizacji umowy.

Wymagany termin realizacji umowy: od 1 grudnia 2024 roku do 31 lipca 2026 roku z zastrzeżeniem, że przygotowanie i sprzedaż posiłków musi rozpocząć się w terminie nie dłuższym niż 5 dni od sporządzenia protokołu zdawczo-odbiorczego lokalu.

Część III. Opis sposobu przygotowania oferty.

3.1 Informacje:

a) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
b) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
c) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
d) Oferta musi być napisana czytelnie, w języku polskim (na maszynie lub komputerze) oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji wykonawcy określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej firmy wykonawcy.
e) Wszystkie strony oferty, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, powinny być spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
f) Każda strona oferty powinna być opatrzona kolejnym numerem.

g) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

3.2 Dokumenty składające się na ofertę.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1) wypełniony formularz ofertowy - druk w **Załączniku nr 2**,

2) dokumenty uwiarygodniające Wykonawcę stosownie do cz. IV niniejszych warunków,

3) przykładowy 30-dniowy jadłospis, przygotowany dla Zamawiającego.

3.3. Postać oferty.

1) Wykonawcy zobowiązani są przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszych warunkach konkursu.

2) Wykonawca przedstawi ofertę na podstawie danych przedstawionych przez Zamawiającego.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

3) Wszystkie strony ofert, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, powinny być spięte. Każda strona powinna być opatrzona kolejnym numerem. Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.

3.4 Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.

Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

I Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego
w Warszawie
ul. Felińskiego 15
01-513 Warszawa

oraz następująco oznakowana:

„Oferta na przygotowanie posiłków w stołówce szkolnej, najem pomieszczeń i wyposażenia stołówki z zapleczem w I Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego w Warszawie”.

Koperta powinna być ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

<u>Część IV. Warunki wymagane od wykonawców i dokumenty uwiarygodniające.</u>

4.1. Wykonawca musi spełniać następujące warunki:

a) Wykonawca musi być podmiotem gospodarczym, tj. musi być wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego, do ewidencji działalności gospodarczej i działać na podstawie ustawy o działalności gospodarczej lub Kodeksu Spółek Handlowych.

b) Wykonawca nie może powierzyć innemu podmiotowi, bez zgody zamawiającego, zobowiązań dotyczących przygotowania posiłków dla uczniów i pracowników.

4.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie ww. warunków:

1) aktualne zaświadczenie z właściwego organu rejestrowego (z datą wystawienia nie później niż 6 miesięcy, licząc od daty złożenia oferty), że Wykonawca jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym, potwierdzające, że profil działania Wykonawcy odpowiada profilowi działalności objętej postępowaniem oraz wskazujące osobę upoważnioną do dokonywania czynności prawnych w imieniu Wykonawcy. W przypadku Wykonawcy będącego spółką cywilną obowiązuje załączenie umowy spółki.

2) aktualną książeczkę zdrowia,

3) wykaz realizacji działań podobnych do przedmiotu konkursu, np. prowadzenie stołówki oraz referencje.

Dokumenty, o których mowa mogą być przedstawione w formie oryginału albo poświadczonych za zgodność z oryginałem kserokopii. Brak któregokolwiek z wymienionych wyżej dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

Część V. Kryteria oceny oferty.

5.1. Wynajmujący podpisze umowę z Wykonawcą, którego ofertę wybierze Komisja konkursowa powołana przez Dyrektora szkoły.

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

a) ocena złożonego jadłospisu - 40%.

b) propozycja Wykonawcy – ceny za jeden obiad (z wariantami: cały obiad z kompotem i deserem, tylko zupa, tylko drugie danie z kompotem i deserem) – 40%

c) propozycja Wykonawcy – cena za śniadanie (z wariantami wg uznania Wykonawcy co do oferty śniadań) – 20%

Część VI. Warunki umowy na wykonanie zamówienia.

Warunki umowy zostaną zamieszczone w umowie zawartej z wybranym Wykonawcą.

Część VII. Termin i miejsce składania ofert.

7.1. Ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego, tj. w I Liceum Ogólnokształcącym z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego w ulicy Felińskiego 15 w sekretariacie szkoły, nie później niż do dnia **4 listopada 2024 roku do godz. 10.00** (decyduje data wpływu).

7.2. Oferty złożone po upływie wskazanego terminu będą zwrócone Wykonawcy bez rozpatrzenia i bez otwierania. Potwierdzeniem złożenia oferty będzie oznakowanie jej podczas składania w sekretariacie szkoły, polegające na odnotowaniu na kopercie terminu jej złożenia poprzez przystemplowanie datownika i wpisanie godziny wpływu.

Część VIII. Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

8.1. Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w godz. 9.00-15.00.

8.2. Osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest p. Monika Dąbrowska-Kaflik tel. 22 777 16 47 kierownik.administracji@jedynka.org.

8.3. Nie przewiduje się wizji lokalnej ani zorganizowanego spotkania ze wszystkimi Wykonawcami. Zainteresowani mogą otrzymać plany pomieszczeń.

Część IX. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert, informacje na temat Wykonawcy.

9.1. Otwarcie ofert.

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **05 listopada 2024 roku o godz. 12.00** w gabinecie Dyrektora Liceum.

9.2. Informacje na temat Wykonawców i ceny ofert.

Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości nazwa Wykonawcy wraz z proponowaną ceną za poszczególne składniki przedmiotu oferty. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Komisja sporządza protokół z rozstrzygnięcia konkursu lub jego unieważnienia.

Formalną przyczyną nieważności oferty będzie wystąpienie choćby jednego z poniższych uchybień:

a) oferta wpłynęła od Wykonawcy, który nie może brać udziału w konkursie,

b) nie została zachowana prawidłowa forma oferty,

c) oferta została złożona po terminie składania ofert,

d) oferty, które nadeszły pocztą w kopertach uszkodzonych lub niezamkniętych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Wykonawcom bez rozpatrzenia,

e) brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów oferty, oświadczeń,

f) Wykonawca nie spełnił innych wymagań określonych w regulaminie.

Po otwarciu ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonej oferty.

Wykonawcy pozostają związani złożoną przez siebie ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Część X. Tryb ogłoszenia wyników w konkursie, tryb zawarcia umowy.

10.1. Wyboru Wykonawcy dokona Komisja konkursowa powołana przez Dyrektora I Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Integracyjnymi im. B. Limanowskiego, w skład, której wejdą przedstawiciele rodziców, nauczycieli i pracowników.

10.2. Komisja dokona analizy złożonych ofert zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami i wybierze ofertę najkorzystniejszą.

10.3. Ogłoszenie wyników konkursu.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń w budynku szkoły oraz na stronie internetowej szkoły ***www.jedynka.org*.**

10.4. Zawarcie umowy.

W terminie wskazanym w piśmie akceptującym wybrany Wykonawca powinien przybyć we wskazane przez zamawiającego miejsce w celu podpisania umowy.

10.5. Dopuszcza się podpisanie umowy z ajentem wyłonionym w trybie konkursu na kolejny okres, po zasięgnięciu opinii Rady Rodziców.

Warszawa, dnia 22 październik 2024 roku