SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

05 – 091 Ząbki, ul. Batorego 37

Tel. /22/ 799 – 74 – 92

https://sp5zabki.szkolnastrona.pl/

e-mail: kontakt@sp5zabki.pl

NIP 1251707536 **REGON 386375459**

OGŁOSZENIE O KONKURSIE

na wynajem pomieszczeń kuchni wraz zapleczem kuchennym i stołówką w celu prowadzenia kuchni, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej.

Znak sprawy: SP5.26.01.2023

Organizator konkursu:

Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki
ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki

ZATWIERDZAM:

Ząbki, dnia 19.06.2023 r.

I. SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT KONKURSU:

1.1. Informacje ogólne:

a) Liczba dzieci objętych żywieniem: nie więcej niż 300 uczniów.

b) Rodzaj posiłku: dwudaniowy obiad, tj. zupa, II danie wraz z kompotem.

c) Zamawiający bezpłatnie udostępni Wykonawcy na okres trwania umowy najmu elektroniczny system do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.

d) Termin najmu pomieszczeń wraz ze świadczeniem usługi przygotowywania i wydawania posiłków: od dnia 1 września 2023 r. do 14 sierpnia 2026 r., w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

e) Szkoła w okresie wakacyjnym lipiec – sierpień, poza tygodniowym terminem wyznaczonego dyżuru wakacyjnego jest zamknięta. W okresie dyżuru wakacyjnego, świadczenie usługi żywienia odbywać się będzie, zgodnie z zadeklarowaną liczbą uczniów uczęszczających w tym okresie do szkoły.

f) Wynajmowane pomieszczenia zostaną udostępnione Wykonawcy w dniu 21 sierpnia 2023 r.

1.2. Miejsce i zasady realizacji zamówienia:

a) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w budynku Szkoły Podstawowej nr 5 w Ząbkach z produktów zakupionych przez Wykonawcę.

b) Posiłki wydawane będą na zastawie udostępnionej Wykonawcy przez Zamawiającego.

c) Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

d) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany będzie dokonać dezynfekcji stolików w stołówce.

e) Godziny wydawania posiłków: 11.00 – 13.35. W przypadku zmiany planu lekcji godziny wydawania obiadów mogą ulec zmianie.

II. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE W ZAKRESIE POSIŁKÓW:

1. Dane ogólne na każde dziecko:

nie mniej niż:

- mięsa lub ryby 90g,
- surówka 100g,
- gotowana jarzynka 50g,
- sosy mięsne 100g,
- dania mączne 250g,
- napój 200ml,
- kompot 250ml,
- ziemniaki, kasza itp. 150g,
- zupa 250g.

2. **Przykładowe I danie*:*** zupa 250g na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

3. **Przykładowe dania mięsne: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wołowego lub cielęciny, wieprzowego np.:**

leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, nuggetsy z kurczaka w panierce, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony, kotlet schabowy, placki z piersi kurczaka, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, sos meksykański z mięsem i warzywami, krokiety z mięsem, kurczak po chińsku, kęski kurczaka w cieście, hamburgery wołowe z sosem cebulowym lub pieczeniowym, udka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczona pierś z kurczaka w sosie curry, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, wołowina na sposób meksykański z fasolą, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym z oregano i czosnkiem, pieczeń drobiowa, kurczak na sposób tajski z mango i mlekiem kokosowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, eskalopki ze schabu w sosie żurawinowym, kluski śląskie z sosem mięsno – pieczarkowym aury z indykiem kukurydzą i pomidorami, schab w sosie z pieczarkami, pierś z indyka w ziołach i miodzie, kotlety a'la gołąbki zapiekane w sosie pomidorowym, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, strogonow drobiowy z papryką, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

4. **Przykładowe sałatki i surówki: do każdego dania codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:**

4.1. **<u>na zimno</u>:** colesław z kapusty białej, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłka i żurawiny z jogurtem naturalnym, surówka z kapusty kiszonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków

kiszonych groszku cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami śliwki suszone lub pestki słonecznika, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki z oliwą, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej z żurawiną, surówka ze szpinaku sałaty prażonych pestek słonecznika i pomidorów suszonych, surówka z ogórków świeżych i groszku ze szczypiorkiem i jogurtem, surówka z kalarepy i marchewki z jogurtem, carpaccio z sałaty i buraków z sosem winegret i serem feta, salsa z pomidorów cebuli szczypiorku awokado i kukurydzy z oliwą, surówka z dyni marchewki pora jabłka chrzanu z oliwą, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, tzatziki z ogórka świeżego koperku i jogurtu, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

4.2. **na ciepło:** fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior z prażonym siemieniem lnianym lub sezamem lub pestkami słonecznika, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

5. zestawy dań rybnych - ryba pieczona, smażona lub duszona, np.:

paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone w pesto z suszonych pomidorów czosnku i ziół, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach, ryba w cieście naleśnikowym i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

6. zestawy dań mącznych w tym:

pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z soczewicą, knedle z mięsem, zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową lub jogurtem z miodem, kluski kopytka z kaszą jaglaną okraszone przesmażonym boczkiem z cebulką i posypką z sera białego, kluski kopytka z sosem pieczarkowym, kluski śląskie z sosem mięsno pieczarkowym.

7. zestawy inne:

leczo z dyni cukinii papryki pomidorów cebuli i marchewki, placki ziemniaczane z jogurtem i czosnkiem, placki ziemniaczane z płatkami owsianymi i marchewką z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem i czosnkiem, kotlety ziemniaczane z pestkami słonecznika i duszonymi pieczarkami, kotlety z kalafiora i jajek gotowanych, kotlety wegetariańskie (jarzynowo – warzywne), kotlety jajeczne, kotlety jaglano – warzywne, łazanki z kapustą, fasolka po bretońsku.

8. Stosowane przy obróbce tłuszcze spożywcze:

olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

III. WYMAGANIA OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

1. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a wykonawcą jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu terminu i sposobu wykonania. W przypadku zmiany organizacji dnia pracy dostawa posiłków może odbyć się w innych godzinach – po wcześniejszym poinformowaniu.
2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub osobie upoważnionej propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Wykonawca ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od rodzica lub opiekuna prawnego dziecka (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
4. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/- 3°C).
6. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów (bemarów), w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
7. Wykonawca jest gotowy do wydania posiłków w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.). wytwarzanych posiłków. W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycje dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
8. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemię lniane.
9. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.
10. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać 12 grup spożywczych. Jadłospisy muszą być podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka oraz zawierać dokładnie wyszczególnione – opisane posiłki wraz z ich gramaturą i alergenami.
11. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi

normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci od 6 do 16 roku życia.

12. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (zmielone przez Wykonawcę) może pojawić się sporadycznie wyłącznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone – poza okresem sezonowym. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilku uczniów.
14. Zamawiający zastrzega, że posiłki powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone lub duszone. Okazjonalnie dopuszcza się potrawy smażone. Do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych).
15. Wykonawca zobowiązany jest do umiarkowanego stosowania jaj, cukru i soli.
16. Potrawy i posiłki powinny być podawane w sposób kulturalny i estetyczny.

IV. WARUNKI NAJMU:

1. Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 70m^2 w Szkole Podstawowej nr 5, ul. Batorego 37 w Ząbkach.
2. **Stawka czynszu za wynajem powierzchni wynosi 1 200,00 zł brutto miesięcznie oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia stawki wynajmu jeżeli w czasie trwania umowy nastąpi, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego zmiana stawek, opłat lub zmian okoliczności mających wpływ na wysokość czynszu lub kosztów świadczonych usług dodatkowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o okolicznościach uzasadniających zmianę wysokości stawki czynszu i stawek opłat dodatkowych, a Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz i opłaty dodatkowe w zmienionej wysokości.
3. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
4. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.
6. Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.
7. Rzut dostępnych pomieszczeń oraz sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia o konkursie.**

8. Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki, Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt. Wykonawca w każdym dniu użytkowania z wynajmowanych pomieszczeń, zobowiązany będzie do pozostawienia go w należytym stanie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania stołówki i dezynfekcji stolików po spożyciu posiłków przez grupy dzieci.
10. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany będzie do podpisania umowy na wywóz śmieci.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy systematyczna, nie rzadziej niż raz w miesiącu kontrola separatora tłuszczu oraz wymiana zamontowanych filtrów tłuszczu.
12. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz przekazanych pomieszczeń,
13. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności, w szczególności od: Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy.
14. Zamawiający w okresie trwania umowy najmu nie może świadczyć usługi w wynajmowanych pomieszczeniach na rzecz osób trzecich.
15. Warunki techniczne i funkcjonalne lokalu użytkowego:
    - Instalacja elektryczna
    - Instalacja wodno-kanalizacyjna
    - Instalacja centralnej ciepłej wody
    - Instalacja co
    - Instalacja gazowa

    Lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Wykonawcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.
16. Pomieszczenia wraz z przekazanym wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń i zobowiązany jest do ich ewentualnej naprawy w przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę.
17. Pomieszczenia będące przedmiotem wynajmu zostaną udostępnione Wykonawcy od dnia 25 sierpnia 2023 r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE:

1. W konkursie mogą uczestniczyć oferenci, którzy:
   a) posiadają doświadczenie w prowadzeniu organizacji zbiorowego żywienia,
   b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizacji zamówienia,

c) złożą w terminie kompletną i podpisaną ofertę.

2. Na ofertę składają się następujące wymagane dokumenty i oświadczenia:
   2.1. wypełniony i podpisany przez osoby uprawnione formularz oferty – stanowiący **załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia o konkursie;**
   2.2. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
   2.3. proponowany przykładowy 30 dniowy jadłospis uwzględniający wymagania zawarte w ogłoszeniu o konkursie wraz z podaniem gramatury posiłków.
3. Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

VI. KRYTERIA OCENY ZŁOŻONYCH OFERT:

1. Komisja przy rozpatrywaniu ofert spełniających warunki udziału, o których mowa w rozdziale V będzie stosować następujące kryteria oceny ofert:
2. Komisja będzie kierowała się następującymi kryteriami:

Lp.	Opis kryterium oceny ofert	Znaczenie (%)
1.	Cena jednostkowa brutto obiadu dla uczniów Szkoły	70%
2.	Doświadczenie oferenta	30%

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni określone wymagania i uzyska najwyższą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów oceny ofert.
4. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

➢ CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO OBIADU DLA UCZNIÓW SZKOŁY – 70%

Najniższa cena jednostkowa obiadu x 100 pkt x 70%

Cena jednostkowa obiadu oferty badanej

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 70 pkt (1% = 1 pkt).

➢ DOŚWIADCZENIE OFERENTA – 30%

Jeżeli oferent wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, świadczył w sposób należyty:

1 (jedną) usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	**10 punktów**

2 (dwie) usługi polegające na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	**20 punktów**
3 (trzy) i więcej usług polegających na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	**30 punktów**

W przypadku braku doświadczenia w zakresie przygotowania i wydawania obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie oferent otrzyma 0 punktów.

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 30 pkt (1% = 1 pkt).

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć do dnia **23.06.2023 r. do godz. 14:00.** Oferty, które wpłyną po upływie wyznaczone terminu nie będą rozpatrywane.
2. Miejsce składania ofert: **Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki, ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki – Sekretariat pokój nr: 13.**
3. Sposób składania ofert: Oferent składa ofertę w zamkniętej kopercie zgodnie z poniższym opisem:

Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki, ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki

OFERTA
(ogłoszenie o konkursie)

Znak sprawy: SP5.26.01.2023

Nazwa i adres oferenta: .....

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM: 23.06.2023 r. GODZ. 14:00

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej (BIP) szkoły.
2. Konkurs odbędzie się nawet, jeżeli wpłynie jedna oferta spełniająca warunki.
3. Złożone oferty będą rozpatrzone i poddane ocenie przez powołaną przez Dyrektora Szkoły komisję.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1. Do niniejszego konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 poz. 1710 ze zm.).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Załączniki:
1) Rzut pomieszczeń oraz wykaz sprzętu.
2) Formularz oferty.
3) Wzór umowy najmu.