

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 6/2017

**w sprawie prowadzenia stołówki i sklepiku szkolnego w budynku Szkoły Podstawowej Nr 13
im. Komisji Edukacji Narodowej w Jeleniej Górze**

wariant nr I – gotowanie na miejscu + sklepik szkolny

wariant nr II – catering + sklepik szkolny

I. ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Jelenia Góra
Pl. Ratuszowy 58, 58-500 Jelenia Góra

Szkoła Podstawowa Nr 13 im. Komisji Edukacji Narodowej
58-500 Jelenia Góra, ul. Piotra Skargi 19

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu na miejscu, lub dostarczaniu gotowych posiłków (zupa, drugie danie, kompot), oraz prowadzenie sklepiku szkolnego w roku szkolnym 2017/2018 w budynku Szkoły Podstawowej Nr 13 w Jeleniej Górze przy ul. Piotra Skargi 19.**
2. Z posiłków korzystają uczniowie i personel Szkoły Podstawowej Nr 13. Z posiłków mogą korzystać także inne osoby wg uzgodnień Oferenta/Najemcy z Wynajmującym.
3. Orientacyjna ilość dziennie wydawanych posiłków wynosi 100 szt (zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów danego dnia według zamówień uczniów i personelu).
4. Oferent będzie zobowiązany do uzgodnień z dyrektorem szkoły ceny obiadów na dany rok szkolny.
- 5. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 poz. 1154 – Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach), muszą być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. 2017, poz. 149,60).**
6. Dieta powinna być lekkostrawna – z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nie obciążająca układu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw. W żywieniu zbiorowym wykorzystywać należy produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisach powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Ważna jest estetyka potraw i posiłków

7. Wykonawca będzie przygotowywał/dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
11. W przypadku wariantu II transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom i personelowi korzystającemu z usług cateringowych stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem kuchni i stołówki ponosić będzie Wykonawca.

III. WARUNKI LOKALOWE

1. Wykaz pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem o łącznej powierzchni 75,07 m²:
 - kuchnia – 34,65 m²,
 - biuro + magazyn – 11,55 m²,
 - zmywak – 9,24 m²,
 - obieralnia – 8,08 m²,
 - korytarze – 9,02 m²,
 - toaleta – 2,53 m².
2. Stołówka o powierzchni 46,61 m² wyposażona w 9 stolików i 32 krzesła.
3. Pomieszczenia wyposażone są w instalację elektryczną, gazową, wodno - kanalizacyjną, centralnego ogrzewania.
4. W kuchni ściany wyłożone są płytkami ceramicznymi.
5. Wyposażenie kuchni:
 - cedzidło – 1 szt,
 - stolnica – 1 szt,
 - waga kuchenna – 1 szt,
 - garnek 50 l – 1 szt,
 - wentylator – 2 szt,
 - kuchenka gazowa 4 palnikowa – 1 szt,
 - stół gastronomiczny – 3 szt,
 - szafa na naczynia kuchenne – 2 szt,
 - taboret gazowy – 1 szt.

IV. POZOSTAŁE WARUNKI

1. Oferent będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:
 - miesięczna stawka czynszu;
 - media (woda, ścieki, gaz, energia elektryczna) - osobne liczniki, płatne przez Oferenta na podstawie umów podpisanych bezpośrednio z dostawcami mediów;
 - koszt wywozu odpadów według umowy podpisanej bezpośrednio przez Oferenta z odbiorcą odpadów.
2. W ramach prowadzonej działalności Oferent przejmuje na siebie obowiązek opłacania należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
3. Oferent będzie utrzymywał czystość i porządek na terenie kuchni, stołówki i przynależnych pomieszczeń zgodnie z wymogami techniczno-sanitarnymi i bhp.
4. Oferent będzie przeprowadzał na własny koszt przeglądy, konserwacje i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z dyrektorem szkoły na własny koszt.
5. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
6. Oferent wyposaży zgodnie z własnymi potrzebami na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, a po jej wygaśnięciu pozostaną one własnością Oferenta.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

od 01.09.2017 do 30.06.2018 r.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania;
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zadania.
2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę.
3. Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnie, mieć ponumerowane strony, zawierać datę sporządzenia, nazwę oferenta, do kogo jest kierowana. Każda strona oferty i załączników musi zawierać odcisk pieczęci firmowej i imiennej, podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta zgodnie z wypisem z KRS lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej. Wszelkie dokumenty załączone w postaci kserokopii winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez składającego ofertę. Oferta nie może zawierać skreśleń i poprawek i musi być trwale zszyta.
4. **Oferta powinna zawierać:**
 - **cenę brutto pełnowartościowego obiadu;**
 - **przykładowy miesięczny jadłospis dla uczniów (Oferent zobowiązuje się do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem);**
 - **aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru działalności gospodarczej, lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż na trzy miesiące przed upływem terminu składania ofert;**

- polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzającego, że Oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe;
 - oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami konkursu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń;
 - oświadczenie Oferenta o prowadzeniu usług gastronomicznych.
5. Przed złożeniem oferty Oferent może dokonać wizji lokalu (po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu) i zwrócić się z prośbą o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości.
 6. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Oferent.
 7. Osoba do kontaktu w sprawie ofert: Teresa Malewska – Kierownik gospodarczy; tel. 75 75 239 72, 609 76 11 22.
 8. Konkurs odbędzie się także wtedy, jeżeli wpłynie tylko jedna oferta spełniająca warunki.
 9. **Oferty należy składać najpóźniej do dnia 23 czerwca 2017 r. do godz. 15.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 13 im. Komisji Edukacji Narodowej w Jeleniej Górze przy ul. Piotra Skargi 19 w zaklejonych ofertach z napisem „Konkurs ofertowy na prowadzenie stołówki i sklepiku szkolnego w Szkole Podstawowej Nr 13 w Jeleniej Górze”.**
 10. W przypadku nadesłania oferty drogą pocztową lub przesyłką kurierską decyduje data i godzina wpływu oferty do sekretariatu szkoły.
 11. Oferty złożone po upływie w/w terminu i nie spełniające wymogów formalnych zawartych w niniejszym zapytaniu nie będą rozpatrywane.
 12. Przy ocenie ofert brane będzie kryterium ceny obiadu w stosunku do jego jakości.
 13. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26 czerwca 2017 r. w siedzibie Szkoły Podstawowej Nr 13 w Jeleniej Górze. Komisja konkursowa dokona wyboru oferty w terminie do 5 dni od dnia ich otwarcia.
 14. Wyniki ogłoszone będą na stronie BIP i stronie internetowej szkoły www.sp13.jelenia-gora.pl
 15. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim dniu składania ofert poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.
 16. Uczestnik konkursu, którego oferta zostanie wybrana będzie telefonicznie poinformowany o terminie i miejscu podpisania umowy.
 17. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników konkursu.
 18. Zastrzega się prawo odwołania konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.

Barbara Marszałek-Szurek
Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 13
im. Komisji Edukacji Narodowej