

Regulamin
zamówienia publicznego w trybie podstawowym na wynajem pomieszczeń
kuchni i stołówki szkolnej
XXVII Liceum Ogólnokształcącego im. Zesłańców Sybiru w Lublinie
oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum
Ogólnokształcącego w Lublinie i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie

I. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Zamawiający: Dyrektor XXVII Liceum Ogólnokształcącego im. Zesłańców Sybiru w Lublinie ul. Biedronki 13, 20-543 Lublin tel. 81 527 67 33, e-mail: poczta@lo27.lublin.eu, adres strony internetowej: www.27lo.lublin.pl, adres strony internetowej, na której umieszczone są dokumenty zamówienia: www.27lo.lublin.pl w BIP-ie: <https://biuletyn.lublin.eu/lo27>

1.2. Tryb udzielenia zamówienia - podstawowy na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamawiający nie przewiduje możliwości przeprowadzania negocjacji.

1.3. Komunikacja Zamawiającego z Wykonawcą może się odbywać za pomocą poczty elektronicznej, telefonicznie lub osobiście. Osobą upoważnioną do komunikowania się z wykonawcą jest dyrektor szkoły i kierownik gospodarczy.

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

2.1 Przedmiot zamówienia stanowi wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie wraz z jej urządzeniami i wyposażeniem w okresie od dnia 1 września 2022 r. do 31 sierpnia 2023 r. z wyłączeniem wakacji i ferii zimowych, o ile Wykonawca nie będzie prowadził w tych okresach żywienia, oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie w okresie od dnia 1 września 2022 r. do dnia 31 sierpnia 2023 r.

2.2 Powierzchnia pomieszczeń kuchni i stołówki wynosi łącznie 270 m² i znajduje się w budynku XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie przy ul. Biedronki 13. Na wymienioną powierzchnię składają się: pomieszczenia kuchenne i socjalne – 206 m² oraz wydawalnia z myjnią – 64 m².

Zestawienie pomieszczeń, o których mowa w ust. 2.1 stanowi załącznik nr 3 do Regulaminu. Szczegółowe warunki wynajmu pomieszczeń będą określone w umowie, której wzór stanowi załącznik nr 1 do regulaminu.

2.3 Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46:

- **XXVII Liceum Ogólnokształcące w Lublinie**
Orientacyjna ilość posiłków dziennie: obiady pełnopłatne i refundowane – 30 szt.
- **Szkoła Podstawowa nr 46 w Lublinie**
Orientacyjna liczba posiłków dziennie :

- zestawy dla wychowanków oddziału przedszkolnego obejmujące śniadanie, obiad, podwieczerek - 25 szt.
 - obiady pełnopłatne, dofinansowane i refundowane przez MOPR – 190 szt.
- Docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców.

III. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

3.1 Ofertę na realizację zadania wymienionego w pkt 1.1 przygotowaną zgodnie ze Specyfikacją warunków zamówienia stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu należy złożyć w terminie **do 21.07.2022 r. do godz. 9:00** w sekretariacie **XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie lub przesłać pocztą tradycyjną na adres szkoły.**

Na kopercie należy umieścić numer telefonu kontaktowego.

Oferty złożone po terminie określonym w pkt. 3.1 zostaną zwrócone oferentom bez otwierania.

3.2 Otwarcie kopert z ofertami przez Komisję przetargową nastąpi dnia **21.07.2022 r. o godz. 9:30** w siedzibie Zamawiającego **XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie.**

2.3 Postępowanie uważa się za ważne, jeśli wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca wymagania niniejszego postępowania.

3.4 Wybrany w drodze postępowania Oferent będzie zobowiązany do podpisania w siedzibie Zamawiającego umowy, która stanowi załączniki nr 4 do niniejszego Regulaminu.

IV. WARUNKI WYMAGANE OD WYBRANYCH W WYNIKU POSTĘPOWANIA WYKONAWCÓW

4.1 Po wygraniu przetargu Oferent zobowiązany będzie do wynajmu pomieszczeń i prowadzenia żywienia na następujących zasadach w okresie obowiązywania umowy:

- działalności związanej z prowadzeniem kuchni w XXVII Liceum Ogólnokształcącym w Lublinie zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, bhp i ppoż.;
- uzyskania zaświadczenia i decyzji o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej;
- regularne dokonywanie opłaty czynszowej oraz opłat eksploatacyjnych;
- utrzymania w czystości i sprawności pomieszczeń i urządzeń kuchni oraz stołówki – codziennego i generalnego sprzątania pomieszczeń. Koszty obsługi kuchni i stołówki oraz sprzątania ponosi wykonawca;
- wyposażenia pomieszczeń na własny koszt w brakujące urządzenia niezbędne do prowadzenia kuchni i stołówki. Urządzenia te po okresie trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy;
- uzupełnienia stanu naczyń, niezbędnych do spożywania posiłków oraz sztućców;
- wpłacenia, najpóźniej w dniu podpisania umowy, na konto Zamawiającego kaucji w wysokości jednomiesięcznego czynszu brutto celem należytego wykonania umowy;
- uiszczania - oprócz czynszu - kosztów i opłat eksploatacyjnych, takich jak: podatek od nieruchomości, opłaty za zużycie wody zimnej i ciepłej, gazu, i energii elektrycznej. Wywóz nieczystości – na podstawie odrębnej umowy wykonawcy z firmą odbierającą odpady komunalne;
- systematyczne opróżnianie osadnika skrobi i tłuszczu na własny koszt;
- wykonywanie przeglądów okresowych dźwigów towarowych oraz instalacji gazowej na własny koszt;
- codzienne przygotowywanie i wydawanie w wynajętych pomieszczeniach posiłków;
- przygotowywanie i wydawanie zestawów dla wychowanków oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie;
- przygotowywanie obiadów pełnopłatnych, dofinansowanych i refundowanych dla uczniów obydwu placówek oświatowych;

- przygotowywanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzanych z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających normy żywienia dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat, oraz zgodnie z systemem HACCP dla posiłków szkolnych;
 - obiady muszą być minimum dwudaniowe, z surowców wcześniej nie przetworzonych, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, ryb, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków z proszku;
 - do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj muszą być podawane surówki lub warzywa;
 - obiady muszą być smaczne, ciepłe i estetycznie podane;
 - zapewnienia tygodniowych jadłospisów z podaniem kaloryczności i wyszczególnieniem składników odżywczych;
 - szczegółowe warunki dotyczące organizacji żywienia dla placówek znajdują się we wzorze umów;
 - Wykonawca zobowiązany jest do podpisania umowy najmu pomieszczeń kuchni, przygotowywania i wydawania obiadów dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie oraz na przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 46;
 - rozliczanie Wykonawcy za wykonaną miesięczną usługę żywienia uczniów Szkoły Podstawowej nr 46 odbywa się na podstawie faktur z tą szkołą;
 - rozliczenie za obiady wydawane uczniom XXVII Liceum Ogólnokształcącego następuje bezpośrednio z uczniami lub rodzicami uczniów;
 - obowiązkowe jest przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca wykonywania usługi;
 - Zamawiający zgodnie z art. 95 ust 1 Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia (jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040 z późn. zm.):
 - 1) przygotowywanie posiłków;
 - 2) podawanie posiłków;
 - 3) sprząatanie pomieszczeń;
 - 4) nadzór i kontrola nad produktami spożywczymi, układanie jadłospisów.
 Sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób jak i uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań regulują zapisy wzoru umowy będącego integralną częścią SWZ.
- 4.2** Oferent nie może podnając innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
- 4.3** Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta jakości wykonywanych usług.
- 4.4** Rozliczenia finansowe
- przyjmowanie wpłat za obiady od uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego,
 - wystawianie dokumentów rozliczeniowych – faktur VAT dla Szkoły Podstawowej nr 46 i MOPR.
- 4.5** Wydawanie posiłków uczniom odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, dostosowane będzie do organizacji roku szkolnego.
- 4.6** Oferent ma obowiązek dokonać wizji lokalnej przed złożeniem oferty. Wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu oferenci dokonują indywidualnie.

V. TERMIN REALIZACJI UMOWY

Wymagany termin realizacji umowy **01.09.2022 r. – 31.08.2023 r.**

VI. WARUNKI WYMAGANE OD OFERENTÓW I DOKUMENTY

6.1 Dokumenty wymagane od oferentów zgodnie ze Specyfikacją istotnych warunków zamówienia

6.2 Oferenci składają wypełniony formularz ofertowy, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu

VII. WYBÓR OFERTY

7.1 Wybór oferty w przedmiotowej sprawie zostanie dokonany przez Komisję przetargową powołaną przez Dyrektora XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie.

7.2 Po analizie złożonych ofert Komisja przetargowa dokona wyboru najkorzystniejszej oferty.

Kryteria wyboru oferty podane są w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

7.3 Komisja przetargowa może wystąpić do Oferentów o uzupełnienie wymaganych dokumentów, udzielenie wyjaśnień.

7.4 W trakcie postępowania o zamówienie Komisja sporządza protokół postępowania o zamówienie publiczne w trybie podstawowym.

VIII. TRYB OGŁOSZENIA WYNIKÓW PRZETARGU

O wyniku prac Komisji przetargowej Oferenci zostaną powiadomieni pisemnie, za pośrednictwem poczty elektronicznej.

IX. ZAWARCIE UMOWY

9.1 Umowy z wybranym Oferentem będą podpisane w siedzibie Zamawiającego w XXVII Liceum Ogólnokształcącym im. Zesłańców Sybiru w Lublinie.

Termin podpisania umowy ustalony zostanie z Wykonawcą.

9.2 Przekazanie pomieszczeń wraz z wyposażeniem będzie dokonywane protokołem zdawczo – odbiorczym w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Załączniki do Regulaminu:

Załącznik nr 1. Specyfikacja warunków zamówienia.

Załącznik nr 2. Formularz ofertowy.

Załącznik nr 3. Wykaz pomieszczeń i wyposażenia kuchni i stołówki szkolnej.

Załącznik nr 4. Wzór umowy.

Załącznik nr 5. Oświadczenie o wizji lokalnej.

Załącznik nr 6 Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu