

## REGULAMIN KONKURSU OFERT

na prowadzenie stołówki w Szkole Podstawowej nr 19 w Lublinie ul. Szkolna 6

### § 1

#### Postanowienia ogólne.

1. Konkurs ogłasza Szkoła Podstawowa nr 19 poprzez opublikowanie ogłoszenia na swojej stronie internetowej oraz wywieszenie ogłoszenia na tablicy ogłoszeń w siedzibie szkoły. Tekst ogłoszenia stanowi załącznik do niniejszego regulaminu.

2. Wyboru ofert dokonuje Komisja powołana przez Dyrektora szkoły spośród jej pracowników, stosując zasady określone w niniejszym Regulaminie.

### § 2

#### Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie stołówki szkolnej w tym :

1. Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19.
2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany będzie do dzierżawy pomieszczeń kuchennych o pow. 37,00 m<sup>2</sup> oraz urządzeń i wyposażenia.
3. Zamawiający użyczy nieodpłatnie pomieszczenia jadalni o pow. 72,20 m<sup>2</sup> na czas prowadzenia żywienia.

Przygotowywanie i podawanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19:

Szacunkowa ilość obiadów wynosi 125 dziennie. Zamawiający szacuje, że przez cały okres zamówienia ilość posiłków wyniesie: 13 250 obiadów.

Zamawiający będzie refundował Wykonawcy różnicę pomiędzy ceną całkowitą obiadu a wsadem do kotła. Koszty wsadu do kotła będą pokrywane przez uczniów korzystających z posiłków poprzez bezpośrednie regulowanie opłat na rachunek wskazany przez Wykonawcę lub bezpośrednio u Wykonawcy. Refundacja dotyczy tylko uczniów Szkoły Podstawowej nr 19.

Podana ilość obiadów jest szacunkowa i może ulec zmianie .

Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 01.01.2018 r. do 21.06.2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu ferii świątecznych w godzinach 11:30 – 14:10.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego i umieszczeniem na tablicy stołówki szkolnej. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

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



Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
- drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 600 kcal,
- deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. Do 200 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego),
- co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

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

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

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.

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

Wykonawca przed przystąpieniem do konkursu powinien zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji itp.

Transport posiłków powinien odbywać się w naczyniach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej takie jak :

- porcjowanie posiłków,
- nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach dla klas 1-3 SP,
- rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców,
- codzienne sprzątanie pomieszczeń jadalni po posiłkach,
- organizacja zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie, się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia,
- organizacja zgłoszeń odpisów za nie korzystanie z posiłków (zwolnienia lekarskie),

Koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki, wywóz resztek poobiadowych ponosić będzie Wykonawca,



Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do :

- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych ,
- wyposażyć na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej,
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzi niezbędne prace remontowe pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności,
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy.

### **§3**

Powierzchnia pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu /kuchnia, zmywalnia itp. / wynosi 37 m<sup>2</sup>, natomiast jadalnia o powierzchni 72,20 m<sup>2</sup> będzie udostępniana na czas wydawania posiłków w godz. 11:30 – 14:10 i nie stanowi przedmiotu najmu.

### **§ 4**

Wykaz wyposażenia i sprzętu stanowiącego przedmiot dzierżawy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu.

### **§ 5**

#### **Obowiązki prowadzącego stołówkę.**

- 1.Przygotowanie i wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników szkoły.
- 2.Zapewnienie bezpieczeństwa, utrzymanie czystości i porządku w dzierżawionych pomieszczeniach.
- 3.Terminowe uiszczanie miesięcznego czynszu dzierżawczego (opłata za gaz ziemny, energię elektryczną, wodę i ścieki obliczona w/g faktycznego zużycia w okresie 01.01.2014 - 31.07.2016 przez poprzedniego wynajmującego wliczona będzie do czynszu i wynosić będzie 232,20 zł brutto miesięcznie).

### **§ 6**

#### **Warunki wyboru ofert.**

1. Pisemne oferty mogą składać jednostki posiadające uprawnienia do prowadzenia działalności.
  2. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
  3. Oferta winna być podpisana przez uprawnioną do reprezentacji oferenta osobę.
  4. Oferenci winni dołączyć dane dotyczące statusu prawnego, sytuacji finansowej - zaświadczenie z ZUS lub Urzędu Skarbowego oraz oświadczenie zawierające akceptację zasad określonych niniejszym regulaminem sporządzone również na podstawie wizji lokalnej dokonanej w godzinach pracy szkoły.
  5. Oferent powinien dołączyć posiadane referencje.
  6. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie i zawierać napis o danych oferenta.
- Komisja dokona otwarcia złożonych ofert w dniu 21.11.2017 r. godz.10:00 w siedzibie szkoły.

### **§ 7**

Oferta winna zawierać:

- podanie średniej ceny za jeden obiad dla uczniów z wyszczególnieniem
  - a) ceny wsadu do kotła

- b) kosztów usługi
- podanie wysokości brutto miesięcznego czynszu dzierżawczego
- sposób zabezpieczenia realizacji umowy zawartej w wyniku przetargu /kaucja – 1500 zł/.

## **§ 8**

### **Warunki udziału w konkursie ofert oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.**

Zamawiający wymaga:

- 5 letniego doświadczenia w produkcji żywności przeznaczonej dla dzieci i młodzieży z uwzględnieniem diet leczniczych,
- oświadczenia o objęciu dotychczasową usługą żywienia minimum 500 dzieci,
- opłaty miesięcznego czynszu za dzierżawę w wysokości minimum 442,80 zł brutto bez uwzględnienia mediów,
- ceny wsadu do kotła mieszczącej się w granicach 3,40 zł do 3,70 zł,
- zatrudnianie wykwalifikowanego dietetyka z minimum rocznym doświadczeniem w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży,
- posiadania działającej elektronicznej platformy rozliczającej ilości wydanych obiadów, pozwalającej na zaplanowanie przez rodziców żywienia swoich dzieci. Platforma powinna być dostępna przez Internet jak i poprzez telefon komórkowy.

Zamawiający wymaga w trakcie współpracy:

- przestrzeganie zapisów aktualnego rozporządzenia Ministra Zdrowia 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,
- posiadanie do dyspozycji sprzętu pozwalającego na przygotowanie posiłków z minimalnym dodatkiem tłuszczu (piece konwekcyjno-parowe) - stosowanie technik przygotowania potraw eliminując te, które są szkodliwe - smażenie - zastąpione pieczeniem,
- zgodna z normami flota aut dostawczych, zatwierdzona przez odpowiednie służby (sanepid),
- profesjonalny sprzęt transportowy (termosy i termoporty), pozwalający na zabezpieczenie temperatury posiłku tak, by odpowiadała ona wytycznym zawartym w przepisach,
- technologia produkcji zgodna ze sztuką kucharską, z ograniczeniem (eliminowaniem): gotowych mieszanek przyprawowych, wzmacniaczy smaku,



polepszaczy, konserwantów, ograniczanie soli i cukru

- wrywkowe badania potraw przez Zamawiającego,
- wrywkowe kontrole Zamawiającego na kuchni centralnej,
- przygotowanie zbilansowanych jadłospisów według aktualnych doniesień naukowych oraz norm Instytutu Żywności i Żywienia
  - jadłospisy tygodniowe/miesięczne przesyłane do wiadomości Zamawiającego
  - w razie wątpliwości dotyczących spełniania norm Zamawiający ma prawo zażądać korekty jadłospisów,
- bilansowanie i przygotowywanie specjalistycznych diet dla dzieci alergicznych, z nietolerancjami pokarmowymi,
- możliwość weryfikacji źródeł zaopatrzenia (lista referencjonowanych dostawców) - wyeliminowanie produktów niskiej jakości oraz niewiadomego pochodzenia.

## § 9

### Kryteria oceny ofert

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

L.p.	Kryterium	Waga kryterium
1	Cena ofertowa obiadu brutto – P1	90 %
2	Czynsz – P2	10%
Razem:		100 %

Za każde kryterium można uzyskać maksymalnie 100 pkt. \* waga.

Ostateczna ocena punktowa oferty **to suma punktów uzyskanych** za poszczególne kryteria.

#### Ad. 1. Cena ofertowa [P1]:

Oferta o najniższej cenie otrzyma 90 pkt., pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie mniej punktów w stosunku do ceny najniższej, według poniższego wzoru:

$$P1 = Cn / C * 100 \text{ pkt.} * \text{waga}$$

gdzie:

Cn - najniższa cena ofertowa,

C - cena porównywanej oferty.

#### Ad. 2. Cena czynszu brutto [P2] bez uwzględnienia kosztów mediów:

Oferta o najwyższej cenie otrzyma 10 pkt., pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie mniej punktów w stosunku do ceny najwyższej, według poniższego wzoru:

$$P2 = C / Cw * 100 \text{ pkt.} * \text{waga}$$

**gdzie:**

**C** – cena porównywanej oferty  
**Cw** – najwyższa cena ofertowa

**§ 10**

Dopuszcza się możliwość uzupełnienia oferty w terminie wyznaczonym przez komisję.

**§ 11**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyn.

**§ 12**

Termin zawarcia umowy z firmą wyłonioną w konkursie ofert zostaje wyznaczony na 7 dni od daty rozstrzygnięcia konkursu.

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej  
*EBolibok*  
mgr *Elżbieta Bolibok*

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 19  
im. Józefa Czechowicza  
20-124 Lublin, ul. Szkolna 6  
tel. 81 747-89-43  
NIP 9462672187, REGON 367557250