

REGULAMIN KONKURSU OFERT

KG.221.3.2017

na najem pomieszczeń kuchni oraz prowadzenia stołówki szkolnej
w budynku Szkoły Podstawowej nr 33 im.27. Wołyńskiej Dywizji
Piechoty Armii Krajowej w Lublinie ul. Pogodna 19

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Konkurs ogłasza Szkoła Podstawowa nr 33 poprzez opublikowanie ogłoszenia na stronie internetowej Szkoły Podstawowej nr 33 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.
3. Konkurs uważa się za ważny jeżeli wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca wymagania niniejszego konkursu.

§ 2

Opis przedmiotu konkursu

Przedmiotem konkursu jest prowadzenie stołówki szkolnej w tym :

1. Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 33
2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany będzie do dzierżawy pomieszczeń kuchennych o pow. 48,70 m² oraz urządzeń i wyposażenia.
3. Zamawiający użyczy nieodpłatnie pomieszczenia jadalni na czas wydawania posiłków.

Przygotowywanie i podawanie obiadów dla uczniów : Szkoły Podstawowej nr 33

Uwaga: docelowa ilość posiłków nie jest możliwa do ustalenia w sposób ścisły, jako zależna od ilości dzieci w szkole i decyzji rodziców co do korzystania z żywienia w szkole.

Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 01.01.2018 r. do 31.12.2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu ferii letnich w godzinach 11:40 – 13:15.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczać 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 o bezpieczeństwie żywności i żywienia 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.

§ 3

Obowiązki prowadzącego stołówkę

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów jakości wykonywanych usług.
4. Wykonawca przed przystąpieniem do konkursu powinien zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji itp.
5. Transport posiłków powinien odbywać się w naczyniach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
6. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom i pracownikom 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),
7. Wykonawca ponosi koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki, wywozem resztek poobiadowych ponosić będzie Wykonawca,
8. Wykonawca zobowiązany będzie do :
 - utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych

- zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych ,
- wyposażenia na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej,
 - przeprowadzenia niezbędnych prac remontowych, konserwacji i napraw pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności na własny koszt.
9. Przygotowanie i wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników szkoły.
10. Zapewnienie bezpieczeństwa, utrzymanie czystości i porządku w dzierżawionych pomieszczeniach.
11. Terminowe uiszczanie miesięcznego czynszu dzierżawczego (szacunkowa opłata za gaz ziemny, energię elektryczną, wodę i ścieki wliczona będzie do czynszu).

§ 4

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 osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta.
 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 w formie pisemnej winna być złożona do dnia 15.12.2017 r. do godziny 10.00 w sekretariacie szkoły w zamkniętej kopercie nieidenyfikującej oferenta z napisem „**Konkurs ofert na dzierżawę pomieszczenia kuchni i prowadzenie stałówki**”
- Komisja dokona otwarcia i oceny złożonych ofert w dniu 04.07.2017 r. o godzinie 10.30 w siedzibie szkoły.

§ 5

Oferta winna zawierać:

- podanie średniej ceny za jeden obiad dla uczniów i pracowników szkoły,
- podanie wysokości brutto miesięcznego czynszu dzierżawczego przedmiotu przetargu bez uwzględniania kosztów mediów,
- sposób zabezpieczenia realizacji umowy zawartej w wyniku przetargu /kaucja/,
- referencje od podmiotów korzystających z usług Oferenta.

§ 6

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

Zamawiający wymaga:

- 5 - letniego doświadczenia w żywieniu dzieci i młodzieży z uwzględnieniem diet leczniczych,
- zatrudnianie wykwalifikowanego dietetyka z minimum rocznym doświadczeniem w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży,
- referencje od podmiotów korzystających z usług,
- prowadzenia działań w zakresie edukacji żywieniowej.

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

- posiadania 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,
- profesjonalnego sprzętu transportowego (termosy i termoporty), pozwalającego 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
- wrywkowych badań potraw przez Zamawiającego,
- wrywkowych kontroli Zamawiającego na kuchni centralnej,
- przygotowania zbilansowanych jadłospisów według aktualnych doniesień naukowych oraz norm Instytutu Żywności i Żywienia
- jadłospisu tygodniowego/miesięcznego przesyłanego do wiadomości Zamawiającego w razie wątpliwości dotyczących spełniania norm Zamawiający ma prawo zażądać korekty jadłospisów,
- bilansowania i przygotowywania specjalistycznych diet dla dzieci alergicznych, z nietolerancjami pokarmowymi,
- możliwość weryfikacji źródeł zaopatrzenia (lista referencjonowanych dostawców) w eliminowanie produktów niskiej jakości oraz niewiadomego pochodzenia.

§ 7

Kryteria oceny oferty

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

- propozycja Oferenta – najniższa cena za przygotowanie jednego obiadu,
- udokumentowany staż w żywieniu zbiorowym dzieci,
- wykazanie doświadczenia w indywidualnym żywieniu dietetycznym dzieci,
- prowadzenie działań w zakresie edukacji żywieniowej,
- wysokość proponowanego czynszu netto za dzierżawione pomieszczenie.

Współczynnik wag do w/w kryteriów wynoszą:

- propozycja Oferenta – najniższa cena za przygotowanie jednego obiadu - 50%
- udokumentowany staż w żywieniu zbiorowym dzieci - 10%
- wykazanie doświadczenia w indywidualnym żywieniu dietetycznym dzieci – 10%
- prowadzenie działań w zakresie edukacji żywieniowej - 10%
- wysokość proponowanego czynszu netto za dzierżawione pomieszczenie - 20%

Zapisy do umowy:

- 1/ przedmiotem umowy jest najem lokalu i organizacja żywienia
- 2/ zmiana cen posiłków - gdy publikowany przez GUS wskaźnik cen towarów i usług przekroczy 5%
- 3/ umowa na czas określony od 01.01.2018 r. do 31.12.2018 r.
- 4/ czynsz w okresie trwania umowy będzie stały z wyłączeniem ferii zimowych oraz wakacji
- 5/ waloryzacja cen za posiłek możliwa jest przy zmianie wskaźnika inflacji (na bazie kwartalnych danych z GUS)

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 3
im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej
mgr Urszula Remiszewska