

**Regulamin Konkursu Ofert**  
**na prowadzenie żywienia zbiorowego na cele szkolne**  
**wraz z najmem pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem**  
**w Zespole Państwowych Szkół Muzycznych nr 4 im. Karola Szymanowskiego**  
**w Warszawie**

**§ 1.**

**Informacje o zamawiającym**

Zamawiającym jest:

Zespół Państwowych Szkół Muzycznych nr 4 im. Karola Szymanowskiego w Warszawie

Dane adresowe:

01-530 Warszawa, ul. Z. Krasińskiego 1, tel. 22 839-18-78

www.szymanowski.edu.pl, [sekretariat@szymanowski.edu.pl](mailto:sekretariat@szymanowski.edu.pl)

**§ 2.**

**Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest prowadzenie żywienia zbiorowego uczniów i pracowników Szkoły wraz z najmem kuchni, zaplecza i bufetu oraz ich wyposażenia.
2. Przedmiot konkursu będzie realizowany od 2 września 2024 r. do 28 czerwca 2026 r.
3. Najmem zostaną objęte następujące pomieszczenia kuchenne:
  - 1) kuchnia o powierzchni 69,70 m<sup>2</sup>;
  - 2) zaplecze o powierzchni 42,80 m<sup>2</sup>;
  - 3) bufet o powierzchni 16,33 m<sup>2</sup>.
4. Zestawienie wyposażenia podlegającego najmowi zawarte będzie w protokole zdawczo-odbiorczym, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
5. Oferent jest zobowiązany do zapoznania się z przedmiotem najmu.
6. Oferent jest zobowiązany do doposażenia przedmiotu najmu i zainstalowania sprzętu niezbędnego do przygotowywania i wydawania posiłków, w tym w szczególności niezbędnych szaf chłodniczych i mroźniczych, którymi nie dysponuje Szkoła.
7. Sprzęt, o którym mowa w ust. 6 pozostaje własnością oferenta i po zakończeniu trwania umowy zostaje przez niego zabrany.
8. Wymaga się obsługi klientów w następujących godzinach od poniedziałku do piątku:
  - 1) bufet w godz. 9.00 – 17.00;
  - 2) stołówka w godz. 11.45 – 15.30.
9. Asortyment produktów sprzedawanych w bufecie musi być zgodny z *rozporządzeniem 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 (Dz.U.2016.1154)* oraz zawierać produkty wytwarzane w szkolnej kuchni, w tym kanapki, sałatki, porcjowane owoce, wypieki itp.
10. Wymaga się przygotowywania następujących posiłków wydawanych w stołówce:

- 1) obiad abonamentowy dla dzieci w wieku 6-9 lat złożony z zupy, II dania i kompotu, w orientacyjnej ilości około 80 posiłków dziennie;
  - 2) obiad abonamentowy dla dzieci i młodzieży w wieku powyżej 9 lat oraz osób dorosłych, złożony z zupy, II dania i kompotu (*bez możliwości określenia ilości kupowanych obiadów*);
  - 3) dania obiadowe i inne posiłki w ofercie doraźnej sprzedawane poza abonamentem, zgodnie ze zmiennym popytem.
11. W ramach obiadów abonamentowych należy zapewnić możliwość przygotowania posiłków bezglutenowych i bezmlecznych, jeśli będzie takie zapotrzebowanie, a w ramach obiadów poza abonamentem, należy zapewnić ofertę dań wegetariańskich i wegańskich.
12. obiady abonamentowe muszą spełniać warunki określone w *Rozporządzeniu 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 (Dz.U.2016.1154)*.
13. Produkcja żywności i wydawanie posiłków jest możliwa tylko na potrzeby uczniów i pracowników Szkoły, a w uzgodnionych przypadkach, także na potrzeby uczestników wydarzeń organizowanych przez Szkołę, takich jak np. konkursy, kursy i warsztaty.
14. Wymagane jest, aby oferowane posiłki były:
- a) urozmaicone oraz charakteryzowały się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją;
  - b) możliwie lekkostrawne – z przewagą potraw gotowanych, pieczonych (okazjonalnie smażonych)
  - c) przygotowywane z wykorzystaniem surowców wysokiej jakości, produktów świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, niezawierających substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących, aromatyzujących, przypraw zawierających glutaminian sodu, zabronione jest także stosowanie frytury do smażenia;
  - d) zbilansowane pod względem wartości odżywczych oraz obowiązkowo zawierały porcję warzyw lub owoców;
  - e) wydawane ciepłe, jeżeli dotyczy, bez użycia do tego celu kuchenki mikrofalowej.
15. Oferta produktów oraz potraw wydawanych w bufecie i kuchni nie może zawierać:
- a. gotowych zapiekanek,
  - b. gotowych pizzy,
  - c. pangli
  - d. wędliny, parówki o zawartości mięsa mniejszej niż 80%
  - e. produktów do smarowania o zawartości tłuszczu mniejszej niż 82%
  - f. mięsa oddzielonego mechanicznie (MMO),
16. Oferent jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności.
17. Wymagane jest doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia:
- a) wymagane jest co najmniej 2-letnie doświadczenie (w latach szkolnych od 2017/2018 do 2023/2024) w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia dla dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole lub placówce oświatowej, o których mowa w ustawie Prawo oświatowe, medycznej (szpitale, domy opieki) lub w instytucji kultury (filharmonia, opera, teatr).
  - b) wymagane są dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług żywienia w placówkach, o których mowa w lit. a.- referencje podpisane przez dyrektora szkoły lub placówki;

### § 3.

#### Oferta

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie oferty wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Regulaminu zawierającej oświadczenia wraz z wymaganymi dokumentami oraz spełnienie wymogów określonych przez organizatora konkursu zawartych w Regulaminie Konkursu.
2. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie lub opakowaniu i zaadresowana na:  
Zespół Państwowych Szkół Muzycznych nr 4 im. Karola Szymanowskiego  
01-530 Warszawa, ul. Krasińskiego 1
3. Na kopercie należy ponadto umieścić:
  - 1) napis: „Oferta konkursowa na prowadzenie stołówki szkolnej wraz z najmem pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Zespole Państwowych Szkół Muzycznych nr 4 im. Karola Szymanowskiego w Warszawie;
  - 2) dane identyfikujące oferenta: nazwa oferenta, adres, numer telefonu, adres e-mail;
4. Oferty należy składać w siedzibie Zespołu Państwowych Szkół Muzycznych nr 4 im. Karola Szymanowskiego w Warszawie przy ul. Krasińskiego 1 w Sekretariacie Szkoły, do dnia 19 sierpnia 2024 r. do godziny 13:00.
5. Oferty złożone po upływie powyższego terminu nie będą rozpatrywane
6. Oferent może wycofać ofertę przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Oferent ma prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końcowego terminu składania ofert, o ile wycofa poprzednio złożoną ofertę.
8. Otwarcie ofert odbędzie się w 19 sierpnia 2024 r. o godz. 13:30 w siedzibie Szkoły.
9. Oferent może być obecny w trakcie otwarcia ofert.
10. W trakcie otwarcia ofert komisja konkursowa zobowiązana jest do przyjęcia i zaprotokołowania ewentualnych wyjaśnień lub oświadczeń składanych przez oferentów.
11. Oferta powinna zawierać:
  - 1) imię i nazwisko oraz adres oferenta będącego osobą fizyczną, albo nazwę lub firmę oraz siedzibę firmy, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej;
  - 2) adres do korespondencji;
  - 3) telefon kontaktowy i adres e-mail;
  - 4) datę sporządzenia oferty;
  - 5) proponowaną kwotę miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu stanowiącego własność Szkoły;
  - 6) oferowane ceny za obiady abonamentowe, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 1;
  - 7) oferowane ceny za obiady abonamentowe, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 2;
  - 8) informację o liczbie lat doświadczenia zawodowego;
  - 9) oświadczenie Oferenta:
    - a) że zapoznał się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu;
    - b) że dokonał oględzin lokalu oraz wyposażenia i zapoznał się z jego stanem technicznym;
    - c) że zapoznał się z projektem umowy do którego nie wnosi uwag i zobowiązują się podpisać umowę na warunkach określonych w projekcie;
    - d) że nie jest w stanie likwidacji lub upadłości;

- e) że nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych;
  - f) że oferowane posiłki będą gotowane i przygotowywane w kuchni Szkoły;
  - g) że oferent nie będzie wykorzystywał przedmiotu umowy do przygotowywania żywności na cele pozaszkolne.
  - h) o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu;
  - i) o zobowiązaniu się do wpłaty, najpóźniej w dniu podpisania umowy, kaucji gwarancyjnej w wysokości 6 miesięcznej oferowanej stawki czynszu, w przypadku wygrania konkursu;
11. Do oferty należy załączyć wyłącznie następujące dokumenty:
- 1) Przykładowy miesięczny jadłospis obiadów abonamentowych dla dzieci w wieku 6-9 lat.
  - 2) Kalkulację ceny dla dowolnego tygodnia z przedstawionego jadłospisu obiadów abonamentowych dla dzieci w wieku 6-9 lat uzasadniającą oferowaną cenę obiadów, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 1.
  - 3) Przykładowy miesięczny jadłospis obiadów abonamentowych dla młodzieży i dorosłych.
  - 4) Kalkulację ceny dla dowolnego tygodnia z przedstawionego jadłospisu obiadów abonamentowych dla młodzieży i dorosłych uzasadniającą oferowaną cenę obiadów, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 2.
  - 5) Proponowany asortyment produktów sprzedawanych w bufecie.
  - 6) Proponowany asortyment posiłków sprzedawanych w ofercie doraźnej (poza abonamentem).
  - 7) Dokumenty potwierdzające doświadczenie (w wymaganym okresie) w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia dla dzieci.
  - 8) Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy;
  - 9) Umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej;
12. Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.
13. Oferta oraz wszystkie załączniki powinny być podpisane na każdej stronie przez uprawnioną osobę.
14. Wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane.
15. Komisja może wezwać oferenta do uzupełnienia oferty i złożenia wyjaśnień wyznaczając termin udzielenia odpowiedzi.
16. Wzór oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.
17. Oferent jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia otwarcia ofert.

#### **§ 4.**

##### **Komisja konkursowa**

- 1. Czynności związane z przeprowadzeniem konkursu wykonuje Komisja konkursowa na podstawie niniejszego Regulaminu i obowiązujących przepisów prawa.

2. W skład komisji konkursowej wchodzi:
  - 1) trzech pracowników Szkoły wyznaczonych przez dyrektora Szkoły, ze wskazaniem jednego z nich jako przewodniczącego komisji konkursowej;
  - 2) jeden lub dwóch przedstawicieli Rady Rodziców, o ile Prezydium Rady Rodziców ich deleguje.
3. Komisja konkursowa zobowiązana jest działać obiektywnie, wnikliwie i starannie.

## **§ 5.**

### **Przebieg konkursu**

1. Ogłoszenie o konkursie zostanie opublikowane na stronie internetowej Szkoły oraz na tablicy ogłoszeń w budynku Szkoły.
2. Regulamin konkursu, wraz z załącznikami jest dostępny na stronie internetowej pod adresem [www.szymanowski.edu.pl](http://www.szymanowski.edu.pl).
3. Konkurs odbędzie się, jeśli wpłynę co najmniej jedna oferta spełniająca wymogi i warunki określone w regulaminie konkursu.
4. Przewodniczący komisji otwiera i prowadzi posiedzenia komisji konkursowej.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Komisja konkursowa w części jawnej:
  - 1) podaje liczbę otrzymanych ofert;
  - 2) dokonuje sprawdzenia czy koperty z ofertami nie noszą śladów otwierania;
  - 3) otwiera koperty z ofertami oraz odczytuje treść ofert;
  - 4) przyjmuje oświadczenia zgłoszone przez oferentów.
7. Komisja konkursowa w części niejawnej weryfikuje oferty pod względem spełnienia warunków określonych w regulaminie konkursu.
8. Komisja odmawia zakwalifikowania ofert do dalszej oceny, jeżeli:
  - 1) nie spełniają warunków określonych w § 3;
  - 2) nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień;
  - 3) wpłynęły po wyznaczonym terminie;
  - 4) są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do treści.
9. Komisja dokonuje oceny ofert według następujących kryteriów, którym przypisano odpowiednio wagi procentowe:
  - 1) wysokość stawki opłaty rocznej za najem (O.NAJ.) - waga 15 %;
  - 2) cena brutto za obiad abonamentowy dla dzieci 6-9-letnich (Ab.Dz.) - waga 25 %;
  - 3) cena brutto za obiad abonamentowy dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dla dorosłych (Ab.DM.) - waga 20 %;
  - 4) ocena jadłospisów obiadów abonamentowych dla dzieci 6-9-letnich (J.Dz) - waga 15 %
    - a. wartość odżywcza, w tym energetyczna dostosowana do grupy wiekowej (pkt. 0-3)
    - b. urozmaicenie (pkt. 0-3)
  - 5) ocena jadłospisów obiadów abonamentowych dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dla dorosłych (J.DM) - waga 14 %
    - a. wartość odżywcza, w tym energetyczna dostosowana do grupy wiekowej (pkt. 0-3)

- b. urozmaicenie (pkt. 0-3)
- 6) Ocena jadłospisów posiłków poza abonamentem (JADŁ.) - waga 5 %;
- a. wartość odżywcza, w tym energetyczna dostosowana do grupy wiekowej (pkt. 0-3)
- b. urozmaicenie (pkt. 0-3)
- 7) ocena asortymentu w bufecie (BUF) – waga 6 %
- a. zgodność z Rozporządzeniem (pkt. 0-3)
- b. zróżnicowanie, w tym możliwość wstawienia automatu vendingowego z asortymentem zgodnym z Rozporządzeniem (pkt. 0-3)
- c. propozycja wyrobów własnych (pkt. 0-3)
10. Ocena ofert dokonywana będzie, według wzorów:

- 1) Liczba punktów, którą może uzyskać w ramach kryterium „wysokość stawki opłaty miesięcznej za najem”, obliczona zostanie przez podzielenie ceny ocenianej oferty przez cenę najtańszej z ofert i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 15 %. Wynik obliczeń zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

$$O.NAJ. = \frac{\text{kwota miesięcznej opłaty za najem pomieszczeń badanej oferty}}{\text{najniższa oferowana kwota miesięcznej opłaty za najem pomieszczeń}} \times 100 \times 15 \%$$

- 2) Liczba punktów, którą może uzyskać w ramach kryterium „cena brutto za obiad abonamentowy dla dzieci 6-9-letnich”, obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 25 %. Wynik obliczeń zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku

$$Ab.Dz. = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto obiadu abonamentowego dla dzieci 6-9-letnich}}{\text{oferowana cena brutto obiadu abonamentowego dla dzieci 6-9-letnich badanej oferty}} \times 100 \times 25 \%$$

- 3) Liczba punktów, którą może uzyskać w ramach kryterium „cena brutto za obiad abonamentowy dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dla dorosłych”, obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 20 %. Wynik obliczeń zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku

$$Ab.DM. = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto obiadu dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dorosłych}}{\text{oferowana cena brutto obiadu dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dorosłych oferty badanej}} \times 100 \times 20 \%$$

- 4) W kryterium „ocena jadłospisów obiadów abonamentowych dla dzieci 6-9-letnich, dla dzieci i młodzieży powyżej 9 roku życia oraz dla dorosłych oraz posiłków poza abonamentem” Oferent otrzyma punkty częściowe przyznane przez każdego członka Komisji w następujący sposób:
- 0 pkt – brak spełniania wymagań

- 1 pkt - jadłospis (asortyment) ogólny, niekompletny,
- 2 pkt – jadłospis (asortyment) poprawny,
- 3 pkt – jadłospis (asortyment) szczegółowy, urozmaicony.

Punkty dla badanej oferty przydzielone przez każdego członka komisji zostaną zsumowane. Punkty przyznane w ocenie końcowej będą średnią matematyczną punktów przyznanych przez wszystkich oceniających.

Liczba punktów, którą może uzyskać w ramach kryterium, obliczona zostanie przez podzielenie sumy punktów cząstkowych przyznanych dla oferty badanej przez maksymalną możliwą do przyznania sumę punktów cząstkowych w kryterium i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na (J.Dz) - 15 %, (J.DM) – 14%, (JADł.) – 5 %

$$J.Dz/J.DM/JADł = \frac{\text{sumy punktów cząstkowych}}{\text{maksymalna możliwa do przyznania suma punktów cząstkowych}} \times 100 \times 15 \% / 14 \% / 5 \%$$

5) W kryterium „ocena asortymentu w bufecie” Oferent otrzyma punkty cząstkowe przyznane przez każdego członka Komisji w następujący sposób:

- 0 – 3 pkt – zgodność z Rozporządzeniem,
- 0 - 3 pkt – zróżnicowanie, w tym możliwość wstawienia automatu vendingowego z asortymentem zgodnym z Rozporządzeniem,
- 0 - 3 pkt – propozycja wyrobów własnych.

Punkty dla badanej oferty przydzielone przez każdego członka komisji zostaną zsumowane. Punkty przyznane w ocenie końcowej będą średnią matematyczną punktów przyznanych przez wszystkich oceniających.

Liczba punktów, którą może uzyskać w ramach kryterium, obliczona zostanie przez podzielenie sumy punktów cząstkowych przyznanych dla oferty badanej przez maksymalną możliwą do przyznania sumę punktów cząstkowych w kryterium i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 6 %

$$J.Dz/J.DM/JADł = \frac{\text{sumy punktów cząstkowych}}{\text{maksymalna możliwa do przyznania suma punktów cząstkowych}} \times 100 \times 6 \%$$

11. Komisja ustala łączną liczbę punktów: O.NAJ. + Ab.Dz. + Ab.DM. + J.Dz. + J.DM + JADł + BUF, przy czym przyjmuje się, że 1 % = 1 pkt, a obliczenia dokonywane są z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
12. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów za wszystkie kryteria łącznie.
13. W przypadku, gdy oferent, który wygrał konkurs złoży rezygnację, Komisja konkursowa ma prawo wyboru następnej oferty spełniającej kryteria, wg kolejności uzyskanych punktów.
14. Z przebiegu posiedzenia Komisji konkursowej sporządza protokół podpisany przez przewodniczącego i pozostałych członków Komisji.
15. Do protokołu dołącza się oferty wniesione przez oferentów oraz oświadczenia członków Komisji o braku przeszkód, co do uczestnictwa w pracy Komisji.
16. Protokół podlega zatwierdzeniu przez Dyrektora Szkoły.

17. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania umowy albo unieważnienia konkursu.
18. Komunikat o zamknięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń w siedzibie oraz na stronie internetowej Szkoły.

## **§ 6.**

### **Umowa**

1. Umowę z oferentem, który wygrał konkurs ofert, zawiera dyrektor Szkoły, wg wzoru określonego w zał. Nr 2, w terminie 5 dni roboczych od dnia ogłoszenia wyników konkursu.
2. Przed podpisaniem umowy, oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
3. Sposób i warunki rozliczeń zostały opisane we wzorze umowy.
4. Warunki umowy, nie podlegają negocjacom w trakcie trwania umowy poza waloryzacją cen co kwartał, wynikającą z ogłoszonego wskaźnika inflacji.

## **§7.**

### **Inne ustalenia**

1. Zapoznania się ze stanem technicznym przedmiotu konkursu oraz projektem protokołu zdawczo - odbiorczego, po wcześniejszym ustaleniu terminu z Kierownikiem Gospodarczym pod numerem 22 839 21 87.
2. Termin zapoznania się może być ustalony od dnia ogłoszenia konkursu do dnia składania ofert od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-15.00;
3. Dyrektor Szkoły zastrzega sobie prawo wycofania przedmiotu konkursu oraz unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Warszawa, dnia 5 sierpnia 2024 r.

#### *Załączniki:*

1. *Zał. nr 1- Druk oferty*
2. *Za. nr 2 - Wzór umowy*