

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

§ 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 m²;
 - 2) zaplecze o powierzchni 42,80 m²;
 - 3) bufet o powierzchni 16,33 m².
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. 12.30 – 17.00.
9. Asortyment produktów sprzedawanych w bufecie ma obejmować w 50% ilości produkty wytwarzane w szkolnej kuchni.
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. Posiłki powinny być urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.
15. Oferent jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności.
16. Wymagane jest doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia:
- 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 wieku 6-18 lat w szkole lub placówce oświatowej, o których mowa w ustawie Prawo oświatowe.
 - wymagane są dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług żywienia w placówkach oświatowych - referencje podpisane przez dyrektora szkoły lub placówki;

§ 3.

Oferta

- 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.
- 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
- Na kopercie należy ponadto umieścić:
 - 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;
 - dane identyfikujące oferenta: nazwa oferenta, adres, numer telefonu, adres e-mail;
- 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 29 lipca 2024 r. do godziny 10:00.
- Oferty złożone po upływie powyższego terminu nie będą rozpatrywane
- 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 dniu 29 lipca 2024 r. o godz. 10.30 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 zobowiązuje 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 potwierdzającą oferowaną cenę obiadów, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 1. Kalkulacja musi uwzględniać koszty produktów (wsad do kotła), wynagrodzenie pracowników z uwzględnieniem ich ilości, składki naliczane od wynagrodzenia pracowników, koszty utrzymania stołówki.
 - 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 potwierdzającą oferowaną cenę obiadów, o których mowa w § 2 ust. 10 pkt. 2. Kalkulacja musi uwzględniać koszty produktów (wsad do kotła), wynagrodzenie pracowników z uwzględnieniem ich ilości, składki naliczane od wynagrodzenia pracowników, koszty utrzymania stołówki.
- 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.
3. Konkurs odbędzie się, jeśli wpłynie 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. różnicowanie, 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.

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

- 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

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

- 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

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

- 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 częściowych przyznanych dla oferty badanej przez maksymalną możliwą do przyznania sumę punktów częściowych w kryterium i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na (J.Dz) - 15 %, (J.DM) – 14%, (JADŁ.) – 5 %

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

- 5) W kryterium „ocena asortymentu w bufecie” Oferent otrzyma punkty częściowe 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 częściowych przyznanych dla oferty badanej przez maksymalną możliwą do przyznania sumę punktów częściowych w kryterium i pomnożenie otrzymanej liczby przez 100 oraz przez wagę kryterium, którą ustalono na 6 %

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

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 r.

Załączniki:

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