

Kraków, dnia 24 kwietnia 2023 r.

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT KONKURSOWYCH NA NAJEM
LOKALU UŻYTKOWEGO I ORGANIZACJĘ PUNKTU ZBIOROWEGO
ŻYWIENIA
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 100 W KRAKOWIE**

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza w Krakowie, os. Albertyńskie 36, w porozumieniu z Radą Rodziców, zaprasza do składania ofert na najem lokalu użytkowego - kuchennego w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia na rok szkolny 2023/2024.

ORGANIZATOR KONKURSU

Organizatorem konkursu jest dyrektor Szkoły Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza w Krakowie, os. Albertyńskie 36. Zasady przeprowadzania konkursu określa regulamin konkursu ofert na najem lokalu użytkowego – kuchennego w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 100 w Krakowie – załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

MIEJSCE PRZEPROWADZENIA KONKURSU

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Wynajmującego lokal, tj. w Szkole Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza w Krakowie, os. Albertyńskie 36.

WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie kompletnej, podpisanej oferty wraz z wymaganymi dokumentami.
2. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym druku „OFERTA” – załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
3. Najemca powinien złożyć ofertę w wersji papierowej.
4. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Szkoły w zaklejonej kopercie.
5. Na kopercie należy umieścić widoczny napis:

„OFERTA NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO
I ORGANIZACJĘ ZBIOROWEGO ŻYWIENIA
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 100 W KRAKOWIE
Nie otwierać przed 19 maja 2023 godz. 15.00

WARUNKI KONIECZNE WYMAGANE OD NAJEMCY

1. Organizacja żywienia zbiorowego będzie obejmować okres od 01.09.2023 r. do 30.06.2024 r. z wyjątkiem dni wolnych od nauki. Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z Najemcą na warunkach zawartych w ofercie.
2. Posiłki powinny być przygotowane z zastosowaniem diet zamiennych (zgodnie z normami żywieniowymi) i serwowane: zupa podawana do stolika w klasach 1 – 3, drugie danie

- i kompot wydawane w okienku, w klasach 4 – 8 obiad wydawany w okienku.
3. Posiłki będą wydawane w godzinach od 11.30 do 13.00.
 4. Posiłki będą w całości przyrządzane w Szkole Podstawowej nr 100 w Krakowie na miejscu (wyklucza się usługę cateringu).
 5. Posiłki nie mogą być przygotowane z mrożonych dań gotowych oraz produktów pakowanych próżniowo.
 6. Najemca będzie dostarczał do dyrektora Szkoły w piątki dziesięciodniowy jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie wraz z gramaturą posiłków oraz wyszczególnieniem składników wchodzących w skład posiłku.
 7. Najemca zapewni zróżnicowane cenowo posiłki dla uczniów np. klas 1-3 i 4-8. Posiłki te będą różnić się gramaturą.
 8. Najemca zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej, a w szczególności do mycia i dezynfekowania stolików, usuwania zabrudzeń, które powstają podczas spożywania posiłków.
 9. Najemca zobowiązany jest do doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urzędzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te stanowią wyposażenie lokalu przez okres trwania umowy, a po jej wygaśnięciu są własnością Najemcy). Obecnie konieczny zakup: trzon kuchni, stoły z stali nierdzewnej, zastawa stołowa, noże, deski.
 10. Najemca zobowiązany jest do przeprowadzania na własny koszt konserwacji, przeglądów, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
 11. Najemca nie może powierzyć zobowiązań dotyczących umowy innemu podmiotowi bez zgody Wynajmującego.
 12. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości rejestrowania oraz rozliczania wydawanych posiłków, np. wprowadzenie systemu kartowego/chipowego lub dedykowanej aplikacji dla uczniów, w tym możliwości rezygnacji z posiłku w danym dniu do godziny 9.00.
 13. Najemca zobowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres każdego roku szkolnego do dnia 31 lipca, w przypadku podwyżki na pisemny wniosek Najemcy po uzyskaniu akceptacji dyrektora placówki na piśmie.
 14. Najemca będzie ponosić poza czynszem koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna (z licznika), gaz (z licznika), woda i kanalizacja (z licznika), ogrzewanie (wyliczone na podstawie faktur za poprzedni rok szkolny proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni), media wraz z wszelkimi innymi kosztami widniejącymi na fakturze od dostawcy (wynikającymi z kosztów utrzymania i użytkowania lokalu) a także wywóz nieczystości (zgodnie z zajmowaną powierzchnią w pojemniku, tj. 20% jego powierzchni - cena wyliczona na podstawie deklaracji za gospodarowanie odpadami na dany rok, beczka na odpady płynne - zgodnie z deklaracją).

OCZEKIWANE ROZSZERZENIE OFERTY NAJMU

1. Prowadzenie działań w zakresie promocji zdrowego żywienia.
2. Sprzedaż gotowych zestawów śniadaniowych.

3. Zapewnienie odpowiedniej obsady pracowniczej, gwarantującej świadczenie usług na najwyższym poziomie (podanie etatyzacji pracowników związanych ze świadczeniem usługi w Szkole Podstawowej nr 100 w Krakowie).
4. Określenie formy zatrudnienia pracowników, gwarantującej stabilność kadrową (np. umowy o pracę).
5. Podejmowanie działań zmierzających do podniesienia jakości świadczonych usług (doposażenie wyposażania, zróżnicowana technologia sporządzania posiłku, dbałość o estetykę i funkcjonalność pomieszczeń jadalni i kuchni).

WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zaproponowanie minimalnej stawki czynszu za lokal nie mniejszej niż 1,60 zł netto za 1 m² przedmiotu najmu. Od dnia obowiązywania umowy Najemca pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związanego z ich funkcjonowaniem, w tym koszty związane z utrzymaniem sprawności urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów oraz odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje.
2. Określenie maksymalnej ceny za posiłki – cena wyrażona w kwocie brutto, z tym, że każdy posiłek powinien być skalkulowany oddzielnie, tj. cena za:, zupę, II danie, inne (np. śniadanie). Należy podać cenę jednostkową za każdy rodzaj posiłku oraz cenę zestawów - w abonamencie i poza nim.
3. Skalkulowanie ceny posiłków w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów zgodnych z wytycznymi żywienia dzieci w wieku szkolnym.
4. Zagwarantowanie wysokiej jakości wydawanych posiłków – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
5. Podpisanie oferty przez Najemcę (lub osoby upoważnione przez Najemcę) we wskazanych miejscach na formularzu oferty, na załącznikach do oferty.
6. Załączenie do oferty dokumentów w formie oryginału lub kserokopii, potwierdzonych przez Najemcę „za zgodność z oryginałem” na każdej zapisanej stronie. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, jest zobowiązany do przedstawienia oryginałów załączonych kserokopii – do wglądu.
7. Złożenie oferty na załączonym formularzu OFERTA (wszelkie dodatkowe informacje Najemca może umieszczać w formie załącznika do formularza oferty).

OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

1. Datę sporządzenia.
2. Imię i nazwisko oraz adres Najemcy, będącego osobą fizyczną lub nazwę firmy.
3. Adres do korespondencji wraz z numerem telefonu oraz adresem e-mail.
4. Zaproponowaną wysokość stawki czynszu za lokal, nie mniejszą niż 1,60 zł netto za 1 m² przedmiotu najmu (kuchnia wraz z zapleczem – łącznie 104 m²).
5. Oferowane ceny posiłków.
6. Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie zbiorowego żywienia, w tym w zakresie żywienia zbiorowego dzieci oraz referencje.

7. Przykładowy jadłospis na miesiąc z podaniem składników wagowych (gramy), określenie alergenów w posiłkach.
8. Oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu, w tym z projektem umowy najmu lokalu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń - ”– załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.
9. Oświadczenie Najemcy o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu.
10. Oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.
11. Oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie zalega z płatnościami w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych oraz w Urzędzie Skarbowym.
12. W przypadku najmowanych innych lokali od Miasta Krakowa – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali.
13. Oświadczenie, że Najemca nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.
14. Zobowiązanie Najemcy, że przystosuje i doposaży lokal do umówionego użytku we własnym zakresie i zgodnie z obowiązującymi normami.
15. Zobowiązanie Najemcy, że posiłki w całości będą przygotowywane w kuchni Szkoły Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza w Krakowie.
16. Zobowiązanie Najemcy, że będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
17. Zobowiązanie Najemcy, że nie będzie stosował mrożonych dań gotowych oraz produktów pakowanych próżniowo.
18. Zobowiązanie, że Najemca będzie dostarczał do Dyrektora Szkoły w piątki dziesięciodniowy jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie, wraz z gramaturą posiłków oraz wyszczególnieniem składników wchodzących w skład posiłku (dieta zwykła, eliminująca, w tym: wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa).
19. Zobowiązanie, że Najemca zapewni możliwość wykupu różnych wersji posiłków,.
20. Zobowiązanie o zapewnieniu możliwości odwoływania posiłków w dniu rezygnacji do określonej godziny w formie sms na numer telefonu wskazany przez Najemcę a docelowo poprzez odpowiednią aplikację.

WYMAGANE DOKUMENTY

1. Formularz „OFERTA”– załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
2. Aktualne, wystawione nie wcześniej niż 6 (sześć) miesięcy przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego) – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu, wymieniony dokument zostanie złożony przed dniem zawarcia umowy najmu.
3. Umowę spółki – do wglądu, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
4. Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Najemcę lub osobę upoważnioną przez Najemcę) - w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy.

5. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w wykazie doświadczenia zawodowego.
6. Podpisaną klauzulę zgodnie z wymogami RODO o przetwarzaniu danych osobowych Najemcy w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania konkursowego oraz wynikach konkursu - załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia należy składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza 31 – 855 Kraków, os. Albertyńskie 36 do dnia **18 maja 2023 r. do godz. 15.00.**
2. Oferty, które wpłyną po wskazanym terminie, nie będą rozpatrywane.
3. Otwarcie kopert odbędzie się w dniu **19 maja o godz. 15.00** w siedzibie Wynajmującego z udziałem Komisji konkursowej.
4. Najemca ma prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końcowego terminu składania ofert jedynie w przypadku wycofania poprzednio złożonej oferty.
5. Najemca jest związany z ofertą 60 dni od dnia otwarcia oferty.

KRYTERIA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Cena brutto za posiłki - **45 pkt**
2. Cena netto za wynajem, nie mniejsza niż 1,60 zł netto za 1 m² przedmiotu najmu (kuchnia wraz z zapleczem) za miesiąc kalendarzowy. - **10 pkt**
3. Oferta - **45 pkt**
 - a. propozycja przykładowego jadłospisu na miesiąc;
 - b. propozycja diet eliminacyjnych - np. wegetariańskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezlaktozowej, refluksowej;
 - c. zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki;
 - d. zapewnienie możliwości wyboru zróżnicowanych wielkości porcji - przynajmniej w klasach I-III;
 - e. zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania obiadu danego dnia do godz. 9.00;
 - f. przedstawienie metodyki ograniczenia użycia tłuszczu przy przygotowywaniu posiłków i wykazanie jej stosowania, w tym posiadanie do dyspozycji sprzętu pozwalającego na przygotowanie posiłków z ograniczonym dodatkiem tłuszczu - np. piec konwekcyjno-parowy;
 - g. posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych;
 - h. doświadczenie zawodowe w zakresie zbiorowego żywienia;
 - i. prowadzenie działań w zakresie promocji zdrowego żywienia;
 - j. zapewnienie odpowiedniej obsady pracowniczej, gwarantującej świadczenie usług na najwyższym poziomie;

- k. forma zatrudnienia pracowników, gwarantująca stabilność kadrową;
- l. podejmowanie działań zmierzających do podniesienia jakości świadczonych usług.

WYNIKI KONKURSU

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty będzie można uzyskać w dniu **22 maja 2023 r. po godz. 8.00**, poprzez zapytanie drogą elektroniczną na adres - mail sp100krakow@gmail.com lub telefonicznie pod nr tel. (12) 649-14-92.

Oferent, którego oferta zostanie wybrana w konkursie jako najkorzystniejsza, zostanie o tym zawiadomiony drogą elektroniczną (e-mail) lub telefonicznie.

PRAWA ORGANIZATORA

Dyrektor placówki oświatowej zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

INFORMACJA DLA NAJEMCÓW

1. Lokal użytkowy usytuowany jest w Szkole Podstawowej nr 100 im. Adama Mickiewicza w Krakowie, os. Alberyńskie 36. Powierzchnia lokalu kuchni wynosi 50,71 m² + zaplecze 53,29m², łącznie: 104,00m². Remont kuchni wykonany w 2022 r. (podłoga, ściany, instalacja elektryczna, wentylacja).
2. Przybliżony koszt za media – około 1200 zł brutto (kwota aktualna za miesiąc marzec).
3. Niezbędnym jest doposażenie kuchni (we własnym zakresie i na własny koszt) przynajmniej w sprzęt:
 - a. trzon kuchenny,
 - b. stoły ze stali nierdzewnej,
 - c. noże, zastawa kuchenna.
4. Szacunkowa liczba wydawanych obiadów: 120 – 160 obiadów dziennie.
5. Wykaz sprzętu i wyposażenia kuchni stanowi załącznik nr 4.
6. W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu proponuje się spotkanie z zainteresowanymi w siedzibie Wynajmującego – **4 maja 2023 r. o godzinie 15.00**. Nie przewiduje się innych form kontaktu i udzielania szczegółowych informacji dotyczących wynajmu pomieszczeń.

Załączniki:

1. załącznik nr 1 - regulamin konkursu ofert na najem lokalu użytkowego – kuchennego w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 100 w Krakowie;
2. załącznik nr 2 - wzór formularza ofertowego – „OFERTA”;
3. załącznik nr 3 - klauzula RODO o przetwarzaniu danych osobowych;
4. załącznik nr 4 – wykaz sprzętu i wyposażenia kuchni;
5. załącznik nr 5 - projekt umowy najmu lokalu.