

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki w Zespole Placówek Oświatowych nr 2, ul. Graniczna 39, 06-500 Mława.

1. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest dzierżawa pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 227,22 m² i wyposażenia (maszyny, urządzenia, sprzęt) należące do wynajmującego znajdujące się w bloku żywieniowym oraz prowadzenie stołówki w Zespole Placówek Oświatowych nr 2 zlokalizowanej w Mławie przy ul. Graniczna 39.
- 2) Miesięczna wysokość czynszu dzierżawy w/w lokalu i urządzeń nie może być niższa niż **2 900 zł.** + VAT (wg stawki obowiązującej 23%) Czynsz nie obejmuje świadczeń dodatkowych.
- 3) Świadczenia dodatkowe:
 - opłata za gaz ziemny, wodę i energię elektryczną według wskazań podliczników,
- 4) Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Wykonawcę do przygotowania i wydawania posiłków: śniadań, obiadów, podwieczorków - dla dzieci przedszkolnych i obiadów dla uczniów szkoły z zastrzeżeniem, że liczba obiadów jest zmienna i zależy m.in. od decyzji rodziców i liczby wydanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Mławie decyzji w zakresie dożywiania.

Szacunkowa ilość wydawanych posiłków:
Przedszkole śniadanie - 200, obiad - 200, podwieczorek - 157
Szkoła obiady - 65
- 5) Wykonawca wydaje posiłki oraz obsługuje dzieci przedszkolne własnym personelem.
- 6) Opiekę nad uczniami w czasie wydawania i spożywania posiłków zapewnia Wykonawca.
- 7) Dopuszcza się umożliwienie żywienia innych osób pod warunkiem, że nie będzie to sprzeczne z zasadniczym celem dla jakiego została zawarta umowa dzierżawy.
- 8) Obiady powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2018 poz. 1541), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia a także z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 poz. 1154)
- 9) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,
 - powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,
 - codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane,

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu, w jadłospisie powinno być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne (w tym drobiowe) oraz jedno danie rybne,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - muszą posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi normami,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków, posiłki podawane muszą być w naczyniach ze szkła lub ceramiki.
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup wiekowych.
- 10) Wykonawca ma obowiązek przedstawiania dekadowego (10 dniowego) jadłospisu określającego skład posiłku i gramaturę, do zaopiniowania Dyrektorowi zespołu.
 - 11) Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - 12) W ramach wykonywania przedmiotu konkursu Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na obiady oraz do przyjmowania wpłat od opiekunów uczniów lub od samych uczniów i pracowników korzystających z wyżywienia.
 - 13) Wykonawca zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia numeru konta, na które zostaną dokonane wpłaty za posiłki refundowane.

2. Termin wykonania zamówienia

Od dnia 1 września 2019r. do dnia 31 sierpnia 2022r.

3. Opis stanu technicznego przedmiotu dzierżawy

Blok żywieniowy złożony jest ze stołówki oraz zaplecza kuchennego przystosowanego i wyposażonego w sprzęt i narzędzia umożliwiające przygotowanie posiłków. Stołówka umeblowana, przystosowana do wydawania obiadów jednorazowo dla około 125 osób. Pomieszczenia i sprzęt w bardzo dobrym stanie. Wykonane wszystkie przeglądy okresowe (przewodów gazowych, przewodów wentylacyjnych i elektrycznych).

4. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Używać wydzierżawiane pomieszczenia w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu
- 2) Dzierżawione maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować z należytą starannością.
- 3) Przeprowadzać w czasie trwania dzierżawy na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu.

- 4) Regularnie dokonywać opłat za dzierżawę i za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna, wywóz nieczystości stałych) na podstawie wystawionych przez szkołę rachunków.
- 5) Przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.

5. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

- 1) Oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do formularza ofertowego.
- 2) Dokument potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie prawnym, wypis z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
- 3) Wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat usług odpowiadających rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. sporządzanie i wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej.
- 4) Przykładowe, 30-dniowe jadłospisy z uwzględnieniem składników posiłków, ich gramatury dla dwóch grup wiekowych tj. dzieci szkolnych (7-15 lat) i dzieci przedszkolnych (3-6 lat)
- 5) Oferta sporządzona przez Wykonawcę musi zawierać:
 - a) propozycję średniej dziennej ceny za obiad w szkole. Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - b) propozycję średniej dziennej ceny za posiłek całodniowy (śniadanie, obiad, podwieczorek) w przedszkolu. Cena posiłku obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - c) propozycję dotyczącą wysokości czynszu za okresy miesięczne z tytułu najmu pomieszczeń i wyposażenia stołówki,

6. Warunki ubiegania się o zamówienie:

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się może wykonawca, który:

- 1) Prowadzi działalność gospodarczą,
- 2) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego, np. prowadzenie stołówki szkolnej/przedszkolnej, zakładu gastronomicznego.
- 3) Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

7. Składanie i otwarcie ofert

- 1) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Oferty należy w nieprzejrzystych, zalepionych i nienaruszonych kopertach.
- 3) Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana:

**Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych nr 2
ul. Graniczna 39
06 – 500 Mława**

Oraz opisana:

Oferta na dzierżawę pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki.

8. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

- 1) Ofertę na Formularzu oferty należy złożyć w terminie do dnia 31.05.2019r. do godz. 10.00 w formie pisemnej (osobiście w sekretariacie szkoły lub listownie) na adres:

Zespół Placówek Oświatowych nr 2
ul. Graniczna 39
06 - 500 Mława

W takim przypadku, za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego.

- 2) Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 3) Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania.
- 4) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31.05.2019r. o godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego - Zespół Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie, budynek Szkoły Podstawowej nr 4 w Mławie, ul. Graniczna 39, sekretariat.

9. Kryteria oceny ofert.

1. Wyboru Wykonawcy dokona komisja konkursowa.
2. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:
 - propozycja Wykonawcy - cena za obiad w szkole: 1- 3 pkt.,
 - propozycja Wykonawcy - cena za całodzienny posiłek w przedszkolu: 1- 3 pkt.,
 - propozycja Wykonawcy - wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia: 1-3 pkt.
 - doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku żywienia dzieci i młodzieży oraz rekomendacje, referencje: 0 - 2 pkt.
 - ocena 30-dniowego jadłospisu: 0 - 3 pkt.

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym Wykonawcom, zostaną przyznane punkty według następującego wzoru:

$$\begin{aligned} \text{Ilość punktów} = & \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto za obiad w szkole}}{\text{cena badanej oferty}} \times 3 + \\ & + \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto za całodzienny posiłek w przedszkolu}}{\text{cena badanej oferty}} \times 3 + \\ & + \frac{\text{oferowana wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia badanej oferty}}{\text{oferowana minimalna wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia}} \times 3 \\ & + 0 \text{ pkt. (brak doświadczenia i rekomendacji) lub } 1 \text{ pkt. (doświadczenie} \\ & \text{do 3 lat i rekomendacja) } + 2 \text{ pkt. (doświadczenie powyżej 3 lat i rekomendacja)} \\ & + 0 - 3 \text{ pkt. ocena jadłospisów.} \end{aligned}$$

10. INNE POSTANOWIENIA

- 1) Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej oferty.
- 2) Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
- 3) Wykonawca, którego oferta zostanie przyjęta jest zobowiązany do podpisania umowy – najpóźniej do 28 czerwca 2019r.
- 4) W przypadku rezygnacji wybranego Wykonawcy bądź nie podpisania umowy z Wykonawcą, który wygrał konkurs, z innych przyczyn, niezależnych od Zamawiającego, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 1 tygodnia.

- 5) Oferty posiadające braki formalne nie będą rozpatrywane.
- 6) Wzór przyszłej umowy do wglądu w sekretariacie szkoły.
- 7) Informacja o wyniku konkursu będzie niezwłocznie upowszechniona przez umieszczenie na tablicy informacyjnej w Zespole Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie, budynek Szkoły Podstawowej nr 4 w Mławie oraz opublikowana na stronie internetowej szkoły oraz Urzędu Miasta Mława przez okres co najmniej 3 miesięcy.