****

**Zapytanie ofertowe**
na wynajęcie lokalu do prowadzenia stołówki szkolnej
w Szkole Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego
oraz przygotowywania posiłków pełnowartościowych
dla uczniów i personelu

1. Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie ogłasza konkurs na wynajem pomieszczenia do prowadzenia stołówki szkolnej w budynku Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie przy ulicy Lipowej 11. Z obiadów będą korzystać uczniowie Szkoły Podstawowej nr 4 oraz personel szkoły.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.
3. Warunki konkursu są dostępne:
* w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie,
ul. Lipowa 11, 97-400 Bełchatów, tel.: 044 632-22-18, tel. komórkowy: 510-791-755,
e-mail: sp4@belchatow.pl,
* na stronie internetowej: [*http://www.czworka.info*](http://www.czworka.info)*, https://sp4belchatow.bip.gov.pl/*
1. Przedmiotem konkursu jest wynajem pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem) w budynku Szkoły Podstawowej nr 4 w ramach umowy zawartej na okres od 01.09.2023r. do 21.06.2024r. (z możliwością przedłużenia) w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.
2. Najemca będzie zobowiązany do pokrywania następujących kosztów:

a) stała miesięczna opłata za wynajem,

b) wszelkich kosztów eksploatacji, w tym:

* woda i ścieki wg wskazań podlicznika,
* koszt wywozu odpadów według umowy podpisanej bezpośrednio przez Wynajmującego
z odbiorcą odpadów,
* energia elektryczna,
* liczba kw/h wg wskazań podlicznika (średnia cena wskazana na rachunku),
* gaz do kuchni oraz koszt corocznego przeglądu gazu.
1. W ramach prowadzonej działalności Najemca przejmuje na siebie obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową
z tego tytułu.
2. Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej:

|  |  |
| --- | --- |
| kuchnia | 33,80 m2 |
| zmywalnia | 7,14 m2 |
| toaleta z przebieralnią | 5,40 m2 |
| magazyn warzywny z obieralnią | 7,80 m2 |
| magazyn spożywczy | 2,40 m2 |
| korytarz z szatnią | 9,08 m2 |

1. Stołówka szkolna będzie dostępna dla Oferenta w godzinach wydawania posiłków 10.30–12.30.
Po wydanym posiłku Oferent zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia. W kuchni
i pomieszczeniach zaplecza kuchennego podłogi i ściany są częściowo wyłożone płytkami ceramicznymi i wyposażone w sprawną instalację elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania, wentylacyjną. Pozostałe elementy wyposażenia niezbędne do prowadzenia stołówki w gestii Wynajmującego.

**Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 65,62m2.**

1. Stołówka jest wyposażona w niezbędne meble, narzędzia kuchenne oraz pełną zastawę
i sztućce.

Wszelkie bieżące naprawy wyposażenia ponosi Najemca.

1. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
* posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
* posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zadania,
* znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zadania.
1. Do oferty należy obowiązkowo także dołączyć:
* aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej lub aktualny odpis
z Krajowego Rejestru Sądowego, wystawiony nie wcześniej niż na trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert,
* aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS-u i/lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające,
że nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
* polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzającego, że Oferent jest ubezpieczony
od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującego między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe,
* oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami konkursu i przyjmuje te warunki
bez zastrzeżeń (załącznik nr 1),
* oświadczenie Oferenta o prowadzeniu usług gastronomicznych wykonywanych
w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie
(załącznik nr 2),
* w przypadku najmowania innych lokali od Miasta – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali – potwierdzenie na piśmie przez placówkę.
1. Oferent będzie zobowiązany do:
* stałej miesięcznej opłaty za wynajem,
* uzgodnień z dyrektorem szkoły ceny obiadów na dany rok szkolny,
* przedkładania dyrektorowi jadłospisu do akceptacji,
* zgodność z normami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej i obowiązującymi przepisami prawa,
* utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki, zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
* ponoszenia kosztów opłat za zużytą energię elektryczną, gaz, wodę, ścieki, CO, wywóz odpadków,
* doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne
do prowadzenia działalności (urządzenia te pozostają własnością oferenta),
* przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń, przeglądów,
* uzgodnienia z dyrektorem szkoły godzin wydawania posiłków dla uczniów,
* przeprowadzania niezbędnych napraw i remontów pomieszczeń po uzgodnieniu
z dyrektorem szkoły,
* przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
1. Przed złożeniem oferty, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z Warunkami Konkursu.
2. Osoba do kontaktu w sprawie ofert:

**Honorata Zerka – sekretarz szkoły; tel. 44/632-22-18 od poniedziałku do piątku
w godz. 8.00 - 14.00.**

1. Konkurs odbędzie się nawet, jeżeli wpłynie tylko jedna Oferta spełniająca warunki konkursowe.
2. Otwarcia Ofert dokona Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 4
w Bełchatowie.
3. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu **11.08.2023 r. o godz. 10.00** w Szkole Podstawowej nr 4
w Bełchatowie.

****

**Wytyczne do składanych ofert**

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną Ofertę.
2. Oferta musi być napisana czytelnie w języku polskim, mieć ponumerowane strony, zawierać datę sporządzenia, nazwę oferenta oraz do kogo jest kierowana. Każda strona oferty
i załączników musi zawierać odcisk pieczęci firmowej i imiennej, podpis osoby upoważnionej
do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta zgodnie z wypisem z KRS lub ewidencji działalności gospodarczej. Wszelkie dokumenty załączone w postaci kserokopii winny być potwierdzone
za zgodność z oryginałem przez składającego ofertę. Oferta nie może zawierać skreśleń i poprawek
i musi być trwale zszyta.
3. Oferty należy składać najpóźniej do **dnia 09.08.2023 r. do godziny 14.00 w sekretariacie** Szkoły Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie, w zaklejonych kopertach z napisem *,,Konkurs ofertowy na wynajęcie lokalu do prowadzenia stołówki szkolnej
w Szkole Podstawowej nr 4 im. Stefana Żeromskiego w Bełchatowie oraz przygotowywania posiłków pełnowartościowych dla dzieci i personelu w Szkole Podstawowej nr 4
w Bełchatowie”.*
4. Oferty złożone po upływie w/w terminu, a także niespełniające wymogów zawartych
w punkcie 10 i 11 Zapytania Ofertowego nie będą rozpatrywane.
5. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim terminie składania Ofert poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.
6. Zasady przygotowania pełnowartościowych posiłków:
* Podstawą do sporządzania obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4
w Bełchatowie będzie ilość zamówionych obiadów.
* Wydawanie obiadów odbędzie się w godzinach: 10.35–12.50. Wszystkie posiłki powinny być pełnowartościowe oraz powinny być przygotowane zgodnie
z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie roku szkolnego.
* Obiad pełnowartościowy musi spełniać warunki ilościowe: naprzemiennie zupa
oraz drugie danie.
* Oferent będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie
o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późniejszymi zmianami) oraz 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 r. poz. 1154) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
* Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
* Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci
i młodzieży.
* Oferent będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne
w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
1. W przypadku gdy wykonawca będzie musiał zapewnić dostawę posiłków to wykona to własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę
i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek wydawania przywiezionych posiłków w godzinach 10.35–12.50, a także odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
2. Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
3. Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
4. Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

****

**Oferta konkursowa powinna zawierać (jako załączniki)**

**1.** Przykładowy miesięczny jadłospis dla uczniów z podaniem składników wagowych (gramy) wchodzących w skład posiłku (Oferent zobowiązuje się do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem).

**2.** Cenę obiadu pełnowartościowego dla ucznia i pracownika szkoły.

**Należy pamiętać że:**

* dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych
z surowców wysokiej jakości, nieobciążająca przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw,
* w żywieniu dzieci wykorzystywać należy produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
* w jadłospisach powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
* każdy posiłek powinien zawierać wykaz alergenów zgodnie z Zarządzeniem II, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego Rady Unii Europejskiej nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.,
* ważna jest również estetyka posiłków.
1. Zapytanie ofertowe składa się z części jawnej i niejawnej. W części jawnej mogą uczestniczyć Oferenci, przy których Komisja Konkursowa otwiera koperty z ofertami i podaje nazwy Oferentów.
2. W części niejawnej zapytania ofertowego Komisja Konkursowa dokona oceny złożonych Ofert pod względem zgodności złożonych dokumentów z wymogami określonymi
w warunkach konkursu oraz dokona oceny merytorycznej ofert.
3. Przy ocenie ofert brane są pod uwagę następujące kryteria:
4. cena obiadu w stosunku do jakości obiadu: **100%**.
5. Komisja Konkursowa dokona wyboru Oferty w terminie do 3 dni od dnia ich otwarcia.
6. Uczestnik konkursu, którego Oferta zostanie wybrana będzie pisemnie zawiadomiony
o terminie i miejscu podpisania umowy, w pisemnym zawiadomieniu skierowanym
do zwycięzcy konkursu.
7. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.
8. Zastrzega się prawo odwołania konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.