

Załącznik Nr 2 do Regulaminu konkursu
na wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki w SP 132 w Warszawie
przeznaczonego do prowadzenia żywienia dzieci i pracowników

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT KONKURSOWYCH NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO I ORGANIZACJĘ PUNKTU ZBIOROWEGO ŻYWIENIA

*Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 132 im. Sándora Petőfiiego w Warszawie,
ul. Grabowska 1, 01-236 Warszawa, w porozumieniu z Radą Rodziców, zaprasza do składania
ofert na najem pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej w celu prowadzenia zbiorowego
żywienia na rok szkolny 2021/2022*

1. Najemca będzie prowadził żywienie uczniów oraz personelu szkoły zachowując diety eliminacyjne.
2. Najem lokalu oraz organizacja żywienia obejmuje okres od 01.09.2021 do 31.08.2022. Wybrany Najemca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie w czasie roku szkolnego 2021/2022, akcji lato/zima w mieście oraz w czasie dyżurów wakacyjnych i feryjnych dla oddziałów przedszkolnych.
3. Lokal użytkowy wyposażony jest w:
 - a) instalację elektryczną,
 - b) instalację wodno-kanalizacyjną,
 - c) instalację C.O,
 - d) instalację mechaniczną wentylacyjną,
 - e) meble kuchenne,
 - f) sprzęt kuchenny, zgodnie z protokołem użyczenia

Powierzchnia lokalu kuchni wynosi 117,75 m², powierzchnia stołówki wynosi 58,4m², łącznie: 176,15 m². W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz protokołem zdawczo - odbiorczym użyczenia urządzeń gastronomicznych i sprzętu należy dokonać wizji lokalnej, po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu z Dyrektorem Szkoły lub Kierownikiem gospodarczym.

4. Najemca będzie żywił uczniów Szkoły Podstawowej nr 132 z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej i w cenie jednostkowej: śniadanie, obiad w cenie brutto oraz dla oddziałów przedszkolnych prowadzone jest wyłącznie żywienie

całodniowe wraz z podwieczorkiem oraz diety eliminacyjne. Należy w ofercie wyszczególnić cenę poszczególnych posiłków i rodzaj diety oraz cenę miesięcznego abonamentu dla każdej diety oddzielnie. Zmiana stawki za posiłki nie może ulec zmianie w czasie trwania roku szkolnego i każdorazowo musi być uzgadniana z Dyrektorem w formie pisemnego wniosku złożonego do sekretariatu szkoły najpóźniej na dwa miesiące przed planowaną podwyżką.

Przewidywana ilość uczniów, którzy korzystają z posiłków 300- 350, w tym 50 wychowanków oddziałów przedszkolnych, 50 uczniów korzystających z pomocy Ośrodka Pomocy Społecznej. Żywnienie uczniów finansowane z Ośrodka Pomocy Społecznej będzie rozliczane na podstawie wystawionej faktury VAT za dany miesiąc (płatne z dołu) i dostarczane przez Najemcę do OPS-ów. Rozliczenie następuje na mocy porozumienia podpisanego przez Ajenta z OPS-em i Szkołą.

Obiady finansowane z budżetu szkoły będą rozliczane przez Najemcę u pedagoga szkolnego, a faktura będzie dostarczana do kierownika gospodarczego. Płatność będzie dokonywana w terminie 21 dni od daty otrzymania faktury.

5. Obiad będzie składał się z zupy, drugiego dania, kompotu ugotowanego z owoców sezonowych, wody-zapewnienie przy niektórych posiłkach możliwości wyboru, np. surówek, jarzyn, czy innych dodatków, – co najmniej dwie do wyboru każdego dnia.

Dla uczniów z alergią na poszczególny składnik: sałatki/surówki, jarzyny należy zapewnić inny produkt (zamiennik). W każdy piątek na drugie danie serwowane będą dwa dania do wyboru (mięsne i bez mięsne).

Należy dostosować menu do wyznania uczniów-np. Nie podawanie wieprzowiny na prośbę rodziców lub opiekunów prawnych, dania postne.

6. Posiłki będą gotowane i wydawane na miejscu w kuchni Szkoły Podstawowej nr 132 w Warszawie przez pięć dni roboczych tygodnia w godzinach 7.00-15.30 Z uwzględnieniem organizacji roku szkolnego, w tym organizowanych akcji „Lato w mieście”/„Zima w mieście”- przewiduje się wydłużenie czasu pracy stołówki do godziny 16.00. Czas wydawania posiłków dla oddziałów przedszkolnych: śniadania godzina 9.00, obiady godzina 12.00, podwieczorki spożywane na sali dydaktycznej o godzinie 14.00. Dla pozostałych grup wiekowych obiady będą wydawane w godz.12.30-15.30 oraz w wyjątkowych sytuacjach do godziny 16.00 (np. wyjście uczniów na wycieczkę musi być zgłoszone jeden dzień wcześniej przez wychowawcę klasy).

W momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki OFERENT musi zagwarantować wyżywienie –catering dla uczniów.

7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do bieżącego kontrolowania, jakości i wagi wydawanych porcji żywieniowych. Waga powinna znajdować się w pomieszczeniu do wydawania posiłków. Waga musi posiadać aktualną dokumentację legalizacji wagi.
8. Najemca będzie prowadził swoją działalność w taki sposób, aby utrzymać na poziomie dotychczasowym lub wyższym ilość obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 132 w Warszawie.
9. Sprzedaż posiłków będzie odbywać się z zachowaniem przepisów prowadzenia działalności gospodarczej, a w szczególności prowadzenia żywienia zbiorowego zgodnie z przepisami (HACCP).BHP, P.POŻ oraz wszelkich przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i SANEPID-u. W szczególności do noszenia odzieży ochronnej przeznaczonej do produkcji spożywczej i w gastronomii, tj. fartuchy kucharskie, czepków, czapek kucharskich, rękawic do wydawania posiłków.
10. Najemca będzie ponosił koszt najmu w kwocie nie mniejszej niż 2500,00 zł brutto.

Oплаты za media będą rozliczane na podstawie wskazań pod liczników (odczyt następuje na koniec każdego miesiąca, opłata miesięczna z dołu do 15 każdego miesiąca następującego po odczycie), ścieki proporcjonalnie do zużycia wody, gaz zgodnie z fakturą. Naliczanie następuje według stawki wskazanej w umowie. Płatność za centralne ogrzewanie będzie naliczana 0,031% powierzchni ogrzewanej w stosunku do opłat miesięcznych ponoszonych przez szkołę. Powierzchnia wynajmowana składa się z kuchni wraz z pomieszczeniami gospodarczymi o łącznej powierzchni 176,15 m², powierzchnia ogrzewana 136,85 m²

Najemca zobowiązany jest do segregacji odpadów komunalnych oraz minimalizacji (zgniatanie plastików, rozkładanie kartonów itp.) odpadów wkładanych do pojemników.
11. Najemca zobowiązany jest do konserwacji sprzętu gastronomicznego przez autoryzowany zakład, co najmniej -1 raz w roku oraz do prowadzenia bieżących napraw.
12. Najemca od chwili podpisania umowy pokrywa wszelkie koszty związane z utrzymaniem bloku żywieniowego związane z funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi wynajętych pomieszczeń, zatrudnianiem pracowników, zakupu środków czystości oraz środków i produktów żywnościowych tzw. "wsad".
13. Najemca prowadzi w pomieszczeniach kuchni i stołówki szkolnej działalność usługową gastronomiczną z zachowaniem wszelkich przepisów Prowadzona działalność nie może stać w sprzeczności z dobrym imieniem szkoły, zawsze należy kierować się dobrem naszych podopiecznych.

14. Sprzątanie stołówki i kuchni szkolnej wraz z przyległymi pomieszczeniami należy do ajenta kuchni.
15. Najemca kuchni zobowiązuje się do włączania wentylacji pomieszczeń kuchni podczas przygotowywania posiłków za pomocą uruchamiania wyciągu kuchennego.
16. Wszelkie remonty, inwestycje Najemcy w wynajmowanych pomieszczeniach wykonywane są na koszt Najemcy w porozumieniu i za zgodą Dyrektora.
17. W przypadku rozwiązania umowy z dowolnych przyczyn lub jej wygaśnięcia z upływem czasu na jaki została zawarta Najemca nie będzie się domagał zwrotu kosztów poniesionych za prace wykonane, o których mowa w pkt. 16.
18. Punkt 12. nie dotyczy dodatkowego sprzętu zakupionego przez Najemcę.
19. W przypadku rozwiązania umowy lub jej wygaśnięcia Najemca zwraca podmiot najmu w stanie nie pogorszonym niż zastał w dniu podpisania umowy.
20. Wszelkie urządzenia i wyposażenie zostanie zwrócone w 100% sprawności, potwierdzone przeglądem technicznym wykonanym na koszt Najemcy z autoryzowanym serwisem wskazanym przez Wynajmującego.
21. Najemca nie może podnająć wynajmowanych pomieszczeń oraz nie może powierzyć wykonania działalności żywienia zbiorowego uczniów i personelu szkoły podwykonawcom.
22. Najemca nie może na stołówce żywić osób obcych z po za placówki na terenie stołówki , czy kuchni.
23. Najemca nie może prowadzić sprzedaży i podawania napojów alkoholowych i tytoniowych.
24. Najemca od dnia podpisania umowy ponosi pełną odpowiedzialność materialną za powierzone mienie szkolne.
25. Najemca zabezpiecza mienie przed kradzieżą, dewastacją i zniszczeniem na własny koszt.
26. Najemcą będzie wspierał działalność statutową szkoły w formie, jaką przedstawi we wniosku ofertowym.
27. Wszelkie uwagi powinny być bezzwłocznie zgłaszane do Dyrektora Szkoły, Zastępcy Dyrektora lub kierownika gospodarczego.
28. Umowa o najem zawierana jest na okres maksymalnie do 12 miesięcy.

OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

- a) Zostać sporządzona w j. polskim i zawierać datę sporządzenia.
 - b) Imię i nazwisko oraz adres Oferenta będącego osobą fizyczną lub nazwę firmy.
 - c) Adres do korespondencji wraz z numerem telefonu oraz adresem e-mail.
 - d) Zaproponowaną wysokość stawki czynszu za lokal (kuchnia wraz z zapleczem).
 - e) Oferowane ceny posiłków.
 - f) **Wykaz doświadczenia zawodowego** w zakresie zbiorowego żywienia, w tym w zakresie żywienia zbiorowego dzieci oraz referencje.
 - g) **Przykładowy jadłospis** na miesiąc z podaniem składników wagowych (gramy), określenie alergenów w posiłkach.
 - h) **Oświadczenie** o zapoznaniu się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu, w tym z projektem umowy najmu lokalu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń.
 - i) **Oświadczenie** Oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu.
 - j) **Oświadczenie**, że podmiot składający Ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.
 - k) **Oświadczenie**, że podmiot składający Ofertę nie zalega z płatnościami w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych oraz w Urzędzie Skarbowym.
- W przypadku najmowanych innych lokali od Miasta Stołecznego Warszawy –
- l) **Oświadczenie** o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali.
 - ł) **Oświadczenie**, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.
 - m) **Zobowiązanie** Oferenta, że przystosuje lokal do umówionego użytku we własnym zakresie i zgodnie z obowiązującymi normami.
 - n) **Zobowiązanie** Oferenta, że posiłki w całości będą przygotowywane w kuchni Szkoły Podstawowej nr 132 im. Andora Petowego w Warszawie.
 - o) **Zobowiązanie** Oferenta, że będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
 - p) **Zobowiązanie** Oferenta, że nie będzie stosował mrożonych dań gotowych.

r) **Zobowiązanie**, że Oferent będzie dostarczał do Dyrektora Szkoły w piątki 10-dniowy jadłospis na nadchodzące 2 tygodnie, wraz z gramaturą posiłków oraz wyszczególnieniem składników wchodzących w skład posiłku (dieta zwykła, eliminująca, w tym: wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bez laktozowa, dostosowanie menu do wyznania ucznia).

s) **Zobowiązanie** o zapewnieniu możliwości odwoływania posiłków w dniu rezygnacji do określonej godziny na numer telefonu wskazany przez Ajenta bez pośrednictwa Szkoły

TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

29. Oferty na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia należy składać w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 132 im. Sándora Petőfiego, 01- 236 Warszawa do dnia **21 lipca 2021 r.** do godz. 15.00.

Oferty, które wpłyną po wskazanym terminie, nie będą rozpatrywane.

30. Otwarcie kopert odbędzie się w dniu **22 lipca 2021 r. o godz. 9.00** w siedzibie Wynajmującego, z udziałem Komisji konkursowej.

Nie stosowanie się do niniejszych Szczegółowych warunków konkursowych, czy do Regulaminu może skutkować rozwiązaniem umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 132
im. Sándora Petőfiego w Warszawie

mgr Katarzyna Górecka