

Zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 314 im. Przyjaciół Ziemi w Warszawie ul. Porajów 3.

Postępowanie na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia na okres od 1.03.2022 r. do 31.08.2022 r.

Dopuszcza się podpisanie kolejnej umowy bez postępowania konkursowego po uzyskaniu pozytywnej opinii Rady Rodziców i Rady Pedagogicznej.

Lokal użytkowy usytuowany jest w Szkole Podstawowej nr 314 im. Przyjaciół Ziemi w Warszawie ul. Porajów 3.

Powierzchnia lokalu użytkowego:

- 1) Stołówka 134,3 m²
- 2) Kuchnia z wydawalnią i zmywalnia 59,41 m²
- 3) Magazyny i obieralnia 46,9 m²
- 4) Pokój biurowy 10,96 m²
- 5) Korytarz, pokój socjalny, rampa – są wykorzystywane przez SP 314 oraz PM 64 – utrzymywanie tych rejonów w czystości i porządku należy do ajenta z SP 314 i pracowników PM 64.

Lokal wyposażony jest w:

- instalację elektryczną,
- instalację wodno-kanalizacyjną,
- instalację centralnej ciepłej wody,
- instalację c.o.
- instalację gazową.

.....

Szacunkowa ilość wydawanych posiłków (miesięcznie):

- zupa : 10 000 szt.
- drugie danie : 10 000 szt.
- kompot : 10 000 szt.
- śniadanie : 1 000 szt.
- podwieczerek : 1 000 szt.

Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

Stan techniczny: *lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym, do obowiązków najemcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowania niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.*

Wyposażenie kuchni i zaplecza:

- Zamrażarka Z-67 BOL

- Zamrażarka skrzyniowa 500L
- Szafa chłodnicza
- Lodówka do przechowywania próbek
- Stół ze zlewem
- Krajalnica ZELMER
- Garnek (48l-stal)
- Jarzyniarka MKJ - 2505
- Basen (zlew dwukomorowy)
- Uzdatniacz wody
- Uzdatniacz wody
- Dozownik środka myjącego
- Garnek wysoki 50cm 100L
- Urządzenie do gotowania ryżu
- Wanna precedzakowa
- Wanna okrągła - 50cm 32, 5L
- Wanna okrągła - 50cm 32, 5L
- Wanna okrągła - 50cm 32, 5L
- Garnek średni z pokrywką 45cm
- Mikser ręczny Waring
- Rózga do miksera Waring
- Wanna precedzakowa
- Krajalnica 310p2CE standard
- Regał nierdzewny
- Regał nierdzewny
- Regał nierdzewny
- Kuchenka mikrofalowa
- Oprogramowanie Stołówka
- Oprogramowanie Stołówka - moduł Email
- Oprogramowanie Stołówka-moduł BANK
- Rejestrator RCP (stołówka)
- Czytnik kart - stołówka
- Czytnik USB - stołówka
- Kontroler przejścia - stołówka
- Czytnik kart - stołówka
- Czytnik kart - stołówka
- Zmywarka kapturowa 803026 Stalgast
- Pojemnik na jajka
- Wózek transportowy
- Taboret pojedynczy
- Pojemnik na jajka
- Pojemnik na jajka
- Pojemnik na jajka
- Szczypce do spaghetti
- Szczypce do spaghetti
- Szczypce do spaghetti
- Pojemnik Barmański

- Pojemnik Barmański
- Pojemnik Barmański
- Pojemnik Barmański
- Tłuczek do mięsa
- Tłuczek do mięsa
- Wentylator stojący
- Obieraczka do ziemniaków
- Zamrażarka
- Szafa chłodnicza
- Szafa chłodnicza
- Szafa chłodnicza
- Szafa chłodnicza
- Maszyna uniwersalna
- Stół ze zlewozmywakiem
- Maszyna do rozdrabniania warzyw
- Patelnia gazowa
- Kuchnia gazowa
- Kuchnia gazowa
- Kocioł
- Basen
- Bemar
- Bemar
- Szafa przelotowa na naczynia
- Stół załadowczy
- Szafa na zasoby
- Regał magazynowy 1000x500x1800
- Regał magazynowy 1000x500x1800
- Regał magazynowy 800x500x1800
- Stół roboczy z półką
- Regał magazynowy 900x500x1800
- Regał magazynowy 900x500x1800
- Krzesło
- Biurko
- Krzesło biurowe
- Pomocnik
- Szafa biurowa
- Szafa biurowa
- Chłodziarka na jajka
- Stół ze zlewozmywakiem
- Urządzenie bakteriobójcze
- Umywalka z blachy nierdzewnej
- Stół z półką
- Stół ze zlewozmywakiem i półką
- Stół roboczy
- Basen
- Regał magazynowy

- Regał magazynowy
- Waga elektroniczna
- Chłodziarka jaja
- Stół roboczy
- Umywalka
- Umywalka
- Stół ze zlewozmywakiem
- Półka wisząca
- Maszynka do mielenia mięsa
- Stół roboczy
- Pień do mięsa
- Szafka wisząca
- Szafka wisząca
- Szafka wisząca
- Waga elektroniczna
- Stół roboczy z szafką
- Stół roboczy z półką 1400x600x850
- Stół roboczy z półką 1600x600x850
- Stanowisko robocze
- Taboret gazowy
- Taboret gazowy
- Taboret gazowy
- Stanowisko robocze z półką
- Stół roboczy z półką 1400x600x850
- Stół roboczy z półką 1400x600x850
- Stanowisko robocze 400x900x850
- Stanowisko robocze 400x900x850
- Stół roboczy
- Regał ociekowy
- Wózek 2-półkowy
- Stół roboczy 700x700x850
- Stół roboczy 1000x700x850
- Stół z otworem na odpadki
- Pojemnik na odpadki
- Stół narożny
- Stół wyładowniczy
- Szafa na środki czystości
- Zlew
- Wózek z szafką
- Wózek z szafką
- Wózek z szafką
- Wózek z szafką
- Podest - paleta
- Półka wisząca
- Półka wisząca
- Półka wisząca

- Kolumna do nalewania wody
- Garnek średni
- Garnek średni
- Deska LAMELA 44x28x7 zielona
- Nóż kuchenny
- Nóż kuchenny
- Nóż kuchenny
- Nóż uniwersalny
- Łyżka cedzakowa
- Łyżka cedzakowa
- Deska czerwona
- Deska zielona
- Deska niebieska
- Deska LAMELA brązowa 45x29
- Garnek wysoki z pokrywą 50,3l
- Garnek wysoki z pokrywą 50,3l
- Półka wisząca
- Piec konwekcyjno parowy gazowy z wyposażeniem (podstawa, uzdatniacz wody) ,
montaż
- Rozdrabniacz odpadów Stalgast
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Brytfanna do piekarnika
- Czajnik elektryczny 4,2 l
- Ostrzałka do noży 145mm

Minimalne warunki przystąpienia do postępowania:

1. Warunkiem uczestnictwa w postępowaniu jest złożenie oferty wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami oraz przystąpienie do negocjacji.
2. Na ofertę składa się wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami.
3. Warunkami koniecznymi do przystąpienia Oferenta do postępowania są:
 - a) zaoferowanie minimalnej miesięcznej stawki czynszu najmu za lokal użytkowy 1 346,18 zł (bez podatku VAT). Stawka podatku VAT wynosi 23 %
 - b) zaoferowanie maksymalnej stawki jednostkowej za posiłek - zupa, drugie danie, kompot – 15,00 zł brutto.
 - c) zaoferowanie maksymalnej stawki jednostkowej za posiłek - śniadanie, zupa, drugie danie, kompot, podwieczorek – 17,00 zł brutto.

- d) wykazanie minimum trzech usług w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia w okresie ostatnich 3 lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie
- e) posiadanie przez Oferenta wdrożonego systemu HACCP lub systemu zgodnego z Normą PN-EN ISO 22000,
- f) w przypadku najmowania innych lokali od m. st. Warszawy – brak zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali

Umowa będzie również obejmować świadczenie usług podczas akcji Zima i Lato w Mieście oraz podczas dyżurów wakacyjnych dla oddziałów przedszkolnych.

Przygotowanie posiłków dla uczniów objętych bezpłatnym dożywianiem w szkole będzie objęte odrębną umową.

Dopuszcza się wykorzystanie w/w lokalu na cele komercyjne świadczone poza placówką oświatową (z zastrzeżeniem, że działalność ta nie będzie negatywnie wpływała na jakość usług cateringowych dla uczniów placówki), pod warunkiem uzgodnienia szczegółów świadczenia z dyrektorem placówki oświatowej. W powyższym przypadku opłata ryczałtowa za media może ulec zwiększeniu.

Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów oraz wytyczne żywienia dzieci w wieku szkolnym korzystających z żywienia w szkole.

Oferent od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów (własna deklaracja wywozu odpadów i własne pojemniki), zużyciem mediów (woda i ścieki ryczałtowo 197,15 zł miesięcznie, energia elektryczna według wskazań podlicznika, zużycie gazu według faktury), dezynfekcją, dezynsekcją i deratyzacją pomieszczeń kuchennych, odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje, podatkiem od nieruchomości za wynajmowane lokale, koszty ubezpieczenia majątku i oc).

Oferta powinna zawierać co najmniej:

1. Imię i nazwisko oraz adres Oferenta będącego osobą fizyczną, albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej,
2. adres do korespondencji,
3. telefon kontaktowy,
4. datę sporządzenia oferty,
5. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z warunkami postępowania określonymi w regulaminie postępowania na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia (pkt. 2. ppkt 1 formularza oferty)
6. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z projektem umowy najmu lokalu i akceptacji jego treści bez zastrzeżeń (pkt. 2. ppkt 4 formularza oferty)

7. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu (pkt. 2. ppkt 3 formularza oferty)
8. oferowaną wysokość stawki czynszu netto za kuchnię wraz z zapleczem,
9. oferowane stawki za cenę posiłków dla:
 - a. szkół podstawowych (zupa, drugie danie, kompot),
 - b. oddziałów przedszkolnych (śniadanie, zupa, drugie danie, kompot, podwieczorek),
10. oświadczenie, że posiłki będą przygotowywane i wydawane zgodnie z następującymi aktami prawnymi: Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. Nr 171, poz. 1225), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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 z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 1256) oraz Zarządzeniem Nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa (pkt. 2. ppkt 2 formularza oferty)
11. wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia. **Wymagane jest wykazanie minimum trzech usług w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia w okresie ostatnich 3 lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie** (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie wymienionych usług),
12. dokument potwierdzający, że Oferent posiada wdrożony system HACCP lub system zgodny z Normą PN-EN ISO 22000,
13. określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych, o ile będą konieczne,
14. oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości (pkt. 2. ppkt 6 formularza oferty)
15. w przypadku najmowania innych lokali od Miasta stołecznego Warszawy – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali (pkt. 2. ppkt 7 formularza oferty)
16. oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych (pkt. 2. ppkt 8 formularza oferty)
17. zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości miesięcznej opłaty czynszu + VAT wg oferowanej stawki, w przypadku wygrania konkursu (pkt. 2. ppkt 9 formularza oferty)
18. oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia postępowania, przy zachowaniu zasady jawności postępowania i wyniku konkursu (pkt. 2. ppkt 5 formularza oferty)
19. podpis Oferenta lub osób upoważnionych przez oferenta na :
 - druku oferta,

- załącznikach,
oraz w miejscach, w których oferent naniósł zmiany.

2. Do oferty należy załączyć także następujące dokumenty:

- 1) aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą przystąpienia do negocjacji dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego (KRS)**) – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu wymienione zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu,
- 2) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Oferenta lub osobę upoważnioną przez Oferenta), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty, udziału w negocjacjach lub zawarcia umowy,
- 3) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
- 4) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w wykazie doświadczenia zawodowego,
- 5) dokumenty potwierdzające, iż Oferent posiada wdrożony system HACCP lub system zgodny z Normą PN-EN ISO 22000.

Wzór oferty stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.

Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez Oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.

Warunki postępowania:

1. Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane) powinna być złożona w zamkniętej kopercie.
2. Wybrany Oferent przed podpisaniem umowy ma obowiązek wpłacenia kaucji wg oferowanego czynszu brutto. Przy podpisaniu umowy najmu Oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
3. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.
4. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego Oferenta lub nie podpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z Oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 30 dni od daty otwarcia ofert.

Oferty, które nie spełniają warunków określonych w zaproszeniu do konkursu lub złożyli niekompletne oferty, które nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń Oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści nie będą rozpatrywane.

Informacje ogólne:

1. Szczegółowych informacji w sprawie warunków postępowania udziela: Iwona Burakowska, kierownik gospodarczy, tel.: 22 811 40 07 wew. 25

e) referencje lub inne równoważne dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług cateringowych – max. 5 pkt. Za wykazanie największej liczby pozytywnych referencji Oferent uzyska maksymalną liczbę punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie zgodnie ze wzorem:

oceniana ilość referencji/ najwyższa ilość referencji x 5 pkt

f) elastyczność na wprowadzanie posiłków dietetycznych – max. 5 pkt. Ocena zostanie przyznana wg uznania komisji (ocena opisowa). Za największą elastyczność we wprowadzaniu i dostarczaniu posiłków dietetycznych Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie do wykazanej elastyczności.

g) organizacja pracy stołówki – max. 5 pkt. Ocena zostanie przyznana wg uznania komisji (ocena opisowa). W tym kryterium brana będzie pod uwagę także elastyczność Oferenta w przypadkach ewentualnych przesunięć godzin wydawania posiłków w sytuacjach wyjść grupowych klas lub innych uroczystości odbywających się na terenie placówki. Za najbardziej sprawne, efektywne prowadzenie stołówki Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie do zaoferowanej organizacji pracy stołówki.

Informacja o wyniku postępowania:

Wszyscy Oferenci uczestniczący w postępowaniu jednocześnie zostaną powiadomieni o wynikach. Dodatkowo informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie wywieszona na stronie internetowej szkoły.

Dyrektor placówki oświatowej zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do postępowania oraz unieważnienia postępowania z podaniem przyczyny.

Załączniki:

1. wzór formularza oferty
2. projekt umowy najmu

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 314

Iwona Turcyska

2. W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do Iwony Burakowskiej, kierownika gospodarczego, tel.: 22 811 40 07 wew. 25 od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-15.00 – pokój administracji, po uprzednim ustaleniu terminu.
3. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złożone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

Termin składania ofert upływa w dniu 14 stycznia 2022 r. o godzinie 12.00.

Oferty należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 314.

Zastrzega się możliwość wezwania wybranych lub wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty do negocjacji warunków przyszłej umowy.

Ze względów epidemicznych negocjacje mogą odbyć się w formie tradycyjnego spotkania lub spotkania on-line.

Zakres i tryb pracy Komisji określa Regulamin postępowania.

Kryteria oceny ofert

Dyrektor placówki oświatowej podpisze umowę z Oferentem, którego ofercie komisja przydzieli największą liczbę punktów lub w przypadku ocen opisowych oferta zostanie oceniona najlepiej zgodnie z n/w kryteriami oceny oferty:

Kryteria na etapie oceny składanych ofert:

- a) cena jednostkowa obiadu dla uczniów oraz pracowników szkoły podstawowej – max. 100 pkt. Za zaoferowaną najniższą cenę jednostkową obiadu, Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie zgodnie ze wzorem:

najniższa oferowana cena /oceniwana cena x 100 pkt

- b) cena jednostkowa śniadania, obiadu i podwieczorku dla dzieci z oddziałów przedszkolnych – max. 10 pkt. Za zaoferowaną najniższą cenę jednostkową śniadania, obiadu i podwieczorku, Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie zgodnie ze wzorem:

najniższa oferowana cena /oceniwana cena x 10 pkt

- c) miesięczna stawka czynszu – max. 20 pkt. Za zaoferowaną najwyższą miesięczną stawkę czynszu, Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie zgodnie ze wzorem:

oceniwana stawka/ najwyższa oferowana stawka x 20 pkt

- d) doświadczenie Oferenta (mierzone w pełnych latach prowadzenia działalności cateringowej lub ilości obsługiwanych klientów (podpisanych umów) od momentu rozpoczęcia prowadzenia działalności cateringowej) – max. 5 pkt. Za wykazany najdłuższy okres prowadzenia działalności cateringowej lub największą ilość obsługiwanych klientów, Oferent otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostali Oferenci otrzymają punkty proporcjonalnie zgodnie ze wzorem:

oceniwana długość prowadzenia działalności/ najdłuższy okres prowadzenia działalności x 5 pkt

Kryteria na etapie ewentualnych negocjacji