

**Zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu na najem pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenia żywienia dla dzieci i młodzieży w LXXVIII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Pawlikowskiej – Jasnorzewskiej w Warszawie przy ul. Anieli Krzywoń 3.**

Postępowanie na najem pomieszczeń i wyposażenia oraz prowadzenia żywienia dla dzieci i młodzieży żywienia na okres od 1.09.2019 r. do 31.08.2022 r.

Lokal użytkowy usytuowany jest w LXXVIII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Pawlikowskiej – Jasnorzewskiej w Warszawie przy ul. Anieli Krzywoń 3.

Powierzchnia lokalu użytkowego:

- 1) powierzchnia kuchni 66 m<sup>2</sup>,
- 2) zaplecze 110 m<sup>2</sup>.

Lokal wyposażony jest w:

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

.....

**Szacunkowa ilość wydawanych posiłków w liceum (miesięcznie):**

- zupa : 50 szt. x 20 dni = 1000 szt.
- drugie danie : 50 szt. x 20 dni = 1000 szt.
- kompot : 50 szt. x 20 dni = 1000 szt.

**Szacunkowa ilość wydawanych posiłków w przedszkolu (miesięcznie):**

- śniadanie : 75 szt. x 20 dni = 1500szt.
- zupa : 75 szt. x 20 dni = 1500szt.
- drugie danie : 75 szt. x 20 dni = 1500szt.
- kompot : 75 szt. x 20 dni = 1500szt.
- podwieczorek : 75 szt. x 20 dni = 1500szt.

UWAGA: podanie docelowej liczby posiłków w Liceum nie jest możliwe – jest to wielkość zależna od liczby uczniów w szkole i decyzji Rodziców

Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

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

Wyposażenie kuchni i zaplecza:

1. Szafa chłodnicza S 300S INOX - 3szt

2. Witryna chłodnicza z oświetleniem - 1szt
3. Zamrażarka skrzyniowa Z-40 - 1szt
4. Zmywarka H756M -3PH CLASSEQ - 1szt
5. Podstawa do zmywarki - 1szt
6. Obieraczka z separatorem - 1szt
7. Stanowisko szafkowe z bemarem - 1szt
8. Wózek do talerzy z wyposażeniem - 1szt
9. Stół z szafą i modułem szuflad - 1szt
10. Stół z szafką DM-S 1500-600-850 - 1szt
11. Stół z szufladami - 1szt
12. Stanowisko neutralne OTW – ciąg - 1szt
13. Zabudowa ciągu wydawczego INOX - 1szt
14. Stół z drzwiami zawiasowymi z zamkiem - 1szt
15. Szafa przelotowa DM-S 3307 - 1szt
16. Rozdrabniacz syfonu - 1szt
17. Naświetlacz do jaj – 1szt
18. Bemar z wyposażeniem - 1szt
19. Wózek porządkowy DM-S 3405 - 1szt
20. Podest – paleta 1250 - 1szt
21. Lodówka zamrażarka - 1szt
22. Waga elektroniczna mag.150kg - 1szt
23. Garnek wysoki 98l - 1szt
24. Zasobnik ZS-1 z uchwytami - 2szt
25. Szafka BHP SUM 420 800-490-1800 - 1szt
26. Szafka BHP SUM 410 400-490-1800 - 1szt
27. Stół z półką DM S 3103A 700-600-800 - 1szt
28. Stół do pracy z półką 1400-600-850 - 1szt
29. Stół z szafką DM S 3118 100 -600-850 - 1szt
30. Stół z dwoma półkami 1100-600-800 - 1szt
31. Stół z półką 900-600-850 - 1szt
32. Stół z szafką DM S 3117 1200-600-850 - 1szt
33. Stół z szafką DM S 3125 A 1200-600-850 - 1szt
34. Stół z szafką DM S 3118 AN 900-600-850 - 1szt
35. Stół DMS 3101A 1000-600-850 - 1szt
36. Stół DMS 3101A 800-600-850 - 2szt
37. Nadstawka przeszklona oświetlona - 1szt
38. Stanowisko neutralne 1300-700-850 - 1szt
39. Stanowisko neutralne 1200-700-850 - 2szt
40. Stół z półką DM S 3103A 800-600-850 - 2szt
41. Stół z półką DM S 3103A 1000-600-850 - 1szt

### **Minimalne warunki przystąpienia do postępowania:**

1. Warunkiem uczestnictwa w postępowaniu jest przystąpienie do konkursu oraz złożenie oferty wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami.
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 – 2 800,00 zł (bez podatku VAT). Stawka podatku VAT wynosi 23 %
  - b) zaoferowanie maksymalnej stawki jednostkowej za posiłek w liceum (zupa, drugie danie, kompot) – 12,00 zł brutto.
  - c) Maksymalna stawka za posiłek w przedszkolu (śniadanie, zupa, drugie danie, kompot, podwieczorek) – 10,00 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

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.

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, zużyciem mediów, 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, wzorem umowy najmu oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń (pkt. 2. ppkt 3 formularza oferty)
8. oferowaną wysokość stawki czynszu netto za kuchnię wraz z zapleczem,
9. oferowane stawki za cenę posiłków dla liceum (zupa, drugie danie, kompot),  
i  
oferowane stawki za cenę posiłków dla przedszkola (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 trzech miesięcznych opłat 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.

3. Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.

Koperta powinna być zaadresowana do Organizatora na adres :

**LXXVIII Liceum Ogólnokształcące**

**Im. Marii Pawlikowskiej – Jasnorzewskiej**

**Ul. Anieli Krzywoń 3**

**01-391 Warszawa**

Oraz następująco oznakowana :

**Oferta konkursowa „NA NAJEM POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA ORAZ  
PROWADZENIE ŻYWIENIA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY W  
LXXVIII LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCYM IM. MARII PAWLIKOWSKIEJ –  
JASNORZEWSKIEJ W WARSZAWIE”.**

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 negocjacji.
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 od daty otwarcia ofert.

**Oferenci, którzy 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: Katarzyna Reszczyńska – Kierownik Gospodarczy tel. 22 664-40-49 wew. 17
2. W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do Katarzyny Reszczyńskiej – Kierownika Gospodarczego numer tel. 22 664-40-49 wew. do 23 maja br. w godz. 8.00-12.00 – Kierownika Gospodarczego, 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.

**Otwarcie Ofert odbędzie się w dniu 6 czerwca 2019 r. o godz. 9:00, w siedzibie LXXVIII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Pawlikowskiej – Jasnorzewskiej w Warszawie przy ul. Anieli Krzywoń 3 – pokój nr 109**

**Negocjacje odbędą się w dniu 10 czerwca 2019 o godz. 9:00, w siedzibie LXXVIII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Pawlikowskiej – Jasnorzewskiej w Warszawie przy ul. Anieli Krzywoń 3 – pokój nr 109**

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:

1. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:
  - a) propozycja Oferenta – najniższa cena za przygotowanie jednego obiadu, w porównaniu do przedstawionego jadłospisu osobno dla liceum i osobno dla przedszkola
  - b) propozycja wysokości czynszu za najem stołówek i dzierżawę urządzeń/ brutto/ za okresy miesięczne
  - c) udokumentowany staż w żywieniu zbiorowym dzieci.
  - d) doświadczenie kadry obsługującej/wykonującej usługę
  - e) przedstawione referencje

- f) elastyczność na wprowadzanie i dostarczanie posiłków dietetycznych
- g) dodatkowe wsparcie statutowe placówki w trakcie trwania umowy
- h) ocena złożonego jadłospisu w porównaniu do oferowanej ceny za jeden obiad, osobno dla liceum i osobno dla przedszkola
- i) Zastosowanie przy produkcji posiłków produktów pochodzących z upraw ekologicznych
- j) organizacja pracy stołówki

2. Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

- a) propozycja Oferenta ceny za przygotowanie jednego obiadu  
Dla liceum – max **20 pkt.**,  
Dla przedszkola – max **20 pkt.**,
- b) wysokość czynszu za najem stołówki i dzierżawę urządzeń - max **5 pkt.**,
- c) doświadczenie w żywieniu zbiorowym dzieci lub inne doświadczenie w pracy z dziećmi, doświadczenie w gastronomii- max **5 pkt.**,
- d) doświadczenie kadry obsługującej/wykonującej usługę - max **5 pkt.**,
- e) referencje - max **5 pkt.**,
- f) elastyczność na wprowadzanie i dostarczanie posiłków dietetycznych - max **10 pkt.**,
- g) dodatkowe wsparcie statutowe placówki w trakcie trwania umowy - max **5 pkt.**,
- h) ocena złożonego dwutygodniowego jadłospisu -  
Dla liceum – max **20 pkt.**,  
Dla przedszkola – max **20pkt.**,
- i) Zastosowanie przy produkcji posiłków produktów pochodzących z upraw ekologicznych - max **10 pkt.**,
- j) organizacja pracy stołówki - max **10 pkt.**,

**W przypadku równego wyniku punktacji dwóch podmiotów, decyzję wyboru podejmuje Dyrektor LXXVIII Liceum Ogólnokształcącego.**

### **Informacja o wyniku postępowania:**

Wszyscy Oferenci uczestniczący w postępowaniu jednocześnie zostaną powiadomieni o wynikach. Dodatkowo informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie wywieszona na tablicy ogłoszeń i/lub 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