

Ogłoszenie o konkursie ofert na wynajem pomieszczeń bloku żywieniowego z przeznaczeniem na prowadzenie stołówki szkolnej znajdującego się na terenie Szkoły Podstawowej nr 54 w Poznaniu

Organizator konkursu:

**Szkoła Podstawowa nr 54
ul. Małoszyńska 38, 60-176 Poznań
tel./fax 61 868 96 92**

I. Przedmiot konkursu:

1. Powierzchnia bloku żywieniowego, na którą składają się pomieszczenia kuchenne i magazynowe o łącznej powierzchni 50.40 m².

2. Urządzenia znajdujące się w kuchni:

- stoły do pracy - 2szt.,
- lodówka
- kuchenka gazowa 4 pal
- gazowy podgrzewacz wody
- robot kuchenny
- zastawa stołowa,
- zestaw garnków i przyborów kuchennych

Wypożyczenie kuchni zostanie przekazane protokołem zdawczo – odbiorczym

3. Najemca ponosi koszty napraw i remontów, z wyłączeniem awarii instalacji będących częścią budynku.

4. Najemca ma możliwość sprzedaży obiadów dla osób spoza placówki szkolnej.

5. Najemca zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.

6. Najemca ponosi odpowiedzialność materialną za wyrządzone szkody związane z niewłaściwym użytkowaniem wynajętych pomieszczeń.

7. Najemca doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, a po jej wygaśnięciu są one własnością Najemcy. Urządzenia będące własnością Zamawiającego będą do dyspozycji Najemcy, który będzie wykorzystywał zgodnie z przeznaczeniem.

8. Zgubiony zniszczony lub skradziony wynajmowany sprzęt Najemca zobowiązuje się odkupić sprzęt tej samej klasy.

9. Najemca będzie używać pomieszczenia z przeznaczeniem na cele określone w niniejszym konkursie. Używanie pomieszczeń na cele inne niż określone w umowie oraz użycie lokalu będącego przedmiotem najmu w okresie ferii letnich i zimowych, wymaga pisemnej zgody

wynajmującego. Każde dodatkowe korzystanie z pomieszczeń bloku żywieniowego musi być uzgadniane z Wynajmującym i opłacane wg odrębnych umów.

10. Najemca jest zobowiązany do utrzymania czystości, usuwania odpadów kuchennych.

11. Najemca ponosi koszty za wykonanie we własnym zakresie badań urządzeń gazowych, pomiary skuteczności zerowania instalacji i urządzeń elektrycznych.

12. Najemca zapewnia żywienie dzieci od poniedziałku do piątku, godziny wydawania posiłków zostaną ustalone z Organizatorem konkursu.

II. Wytyczne w zakresie żywienia:

Codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowym stosowanymi w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży) i wydawanie obiadu – dwudaniowego (w tym składającego się z porcji oraz półtorej porcji) dla oddziału przedszkolnego i szkoły podstawowej oraz śniadania z wyłączeniem dni wolnych od nauki.

Cena za obiad dwudaniowy (jednej porcji) w oddziale przedszkolnym i szkole - max cena 17,00 PLN

Cena za obiad dwudaniowy (półtorej porcji) w oddziale przedszkolnym i szkole - max cena 19,00 PLN

Składniki posiłków

- w przygotowywaniu posiłków dla dzieci szkolnych nie wolno używać składników wysoko przetworzonych, wysoko oczyszczonych, rafinowanych, z dodatkiem substancji chemicznych, jak barwniki, wzmacniacze smaku, konserwanty.

PRODUKTY ZBOŻOWE

jak najczęściej o niewielkim stopniu przemiatu (np mąkę razową) i wysokiej zawartości witamin i składników mineralnych oraz błonnika pokarmowego.

WARZYWA I OWOCE

najczęściej zgodne z porami roku, wegetacją i strefą klimatyczną

PRZETWORY MLECZNE i PRODUKTY BIAŁKOWE

U dzieci z alergiami na produkty mleczne mogą być stosowane inne doskonałe źródła wapnia w postaci migdałów, sezamu, suszonych owoców, np. moreli, czy orzechów.

Posiłki mięsne należy opierać na chudszych mięsach takich jak indyk, kurczak rzadziej wieprzowina czy wołowina, unikając chowu masowego, najlepiej jeśli są przygotowywane w postaci pieczonej lub duszonej np. w formie gulaszu, a nie smażonej w głębokim tłuszczu. Zaleca się spożycie przynajmniej 1 porcji ryby tygodniowo.

INNE UWAGI DOTYCZĄCE ODPOWIEDNIEGO PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

- podczas trawienia cukru zużywane są znaczące ilości składników mineralnych i witamin. Nadmierne spożycie cukrów prostych może prowadzić do otyłości.
- cukier biały ma być możliwie często zamieniany na cukier trzcinowy, melasę lub miód lub słodkie owoce świeże i suszone.
- dzienna dawka soli nie powinna przekraczać 6 gramów, czyli jednej płaskiej łyżeczki od herbaty.
- zakaz używania serów topionych, które są obciążone znaczną ilością soli zamieniając je na apetyczne propozycje past przyrządzanych na bazie jaj, twarogów, ryb, roślin strączkowych, warzyw, pestek i ziół.

Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, wykluczając produkty wysoko przetworzone z zachowaniem norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z systemem HACCP lub Normą PN-EN ISO 22000. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych i szkolnych oraz być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

Oferent zobowiązany jest do przygotowania wszystkich posiłków ze świeżych produktów z zachowaniem diet pokarmowych. Mrożonki dopuszcza się wyłącznie w zakresie warzyw i owoców, tylko w przypadku gdy nie są dostępne produkty świeże, sezonowe.

Oferent jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

Organizator konkursu informuje Oferenta o tym, że żywione będą dzieci z różnorodnymi alergiami pokarmowymi. Oferent powinien (po zgłoszeniu deklaracji rodziców i uzgodnieniu z nimi) zapewnić odpowiednie produkty zastępcze dla tych dzieci. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).

Oferent we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Oferent dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).

Organizator konkursu ma prawo do rozwiązania umowy z Oferentem w trybie natychmiastowym, jeżeli ten nie będzie miał dostosowanego jadłospisu do punktów wymienionych w ogłoszeniu związanych z jadłospisem

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Cena posiłku uwzględnia obsługę przy wydawaniu posiłków, sprzątanie i wydawanie oraz koszty dowozu produktów. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym zgodnie z zaleceniami Sanepid-u i przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

Dzierżawca zobowiązany jest utrzymać stałą cenę przygotowywanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.

Dzierżawca zobowiązany jest do przygotowania do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły i Radę Rodziców regulaminu wydawania posiłków i systemów płatności.

Niedopuszczalne jest realizowanie usługi na miejscu w szkole za pomocą plastikowych naczyń, sztućców, plastikowych kubków.

W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych od nauki szkolnej Oferent zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.

Organizator konkursu wymaga, aby była dostępna dieta wegetariańska, bezmleczna i bezglutenowa w tej samej cenie jak dieta podstawowa.

Organizator konkursu wymaga aby rodzice dzieci korzystających z oferty mogli dokonywać wyboru abonamentu wg następującego wzorca:

- sama zupa lub
- samo drugie danie i napój lub
- zupa, drugie danie i napój.

Oferent dołoży wszelkich starań, by zaproponowany system wydawania porcji, obsługi płatności, zamawiania i odmawiania posiłków umożliwiał sprawne ich wydanie na terenie placówki

Przepisy prawne:

Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być zgodne z wymogami wynikającymi z aktualnie obowiązujących aktów prawnych.

III. Cena wywoławcza najmu.

a. Cena wywoławcza najmu wynosi miesięcznie za **1 m-c: 4.500 PLN brutto**. W cenę czynszu wliczone są również pozostałe opłaty za wyjątkiem opłat, o których mowa w pkt. 3.

b. Pełny czynsz jest płatny od stycznia do czerwca i od września do grudnia. W okresie od 1 lipca do 31 sierpnia miesięczny czynsz będzie stanowił 10% miesięcznej ceny czynszu za każdy miesiąc.

c. Dodatkowo najmujący ponosić będzie opłaty z tytułu:

- a) opłata za energię elektryczną, gaz ziemny, wodę i ścieki: na podstawie licznika w terminie 14 dni od daty otrzymania rachunku;
- b) podatku od nieruchomości według obowiązujących stawek podatku od nieruchomości dla Miasta Poznania,
- c) wywóz śmieci we własnym zakresie.
- d) Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

IV. Okres najmu.

Okres najmu **od dnia 1 września 2026 r. do dnia 31 sierpnia 2027 r.** z możliwością przedłużenia umowy o 1 rok szkolny.

V. Wadium.

Organizator konkursu nie wymaga wniesienia wadium.

VI. Warunki udziału w konkursie oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O zamówienie mogą ubiegać się podmioty, które:

- a) Wykażą, że dysponują odpowiednio wyposażoną kuchnią będącą zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego zatwierdzoną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz posiadającą wdrożony system HACCP, w której będą przygotowywane posiłki w ramach realizacji przedmiotu zamówienia. W celu weryfikacji, że Oferent dysponuje kuchnią będącą zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego zatwierdzoną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz posiadającą wdrożony system HACCP, w której będą przygotowywane posiłki w ramach realizacji przedmiotu zamówienia Oferent dostarczy decyzję wystawianą przez właściwy organ (Państwowy Inspektor Sanitarny),
- b) wykażą, że mają co najmniej 3-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności polegającej na żywieniu dzieci w przedszkolach lub szkołach,
- c) wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wykonał lub wykonuje należycie co najmniej 2 usługi polegające na przygotowaniu i dostawie gotowych posiłków dla dzieci do szkoły o wartości każdej z usług równej co najmniej 50 000,00 PLN oraz co najmniej 15 takich usług dla przedszkoli lub żłobków w tym dla pięciu takich placówek przez okres co najmniej 6 miesięcy o wartości każdej z usług równej co najmniej 50 000,00 PLN.

W celu weryfikacji, ww. warunku Oferent dostarczy wykaz wykonanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (referencje). Organizator konkursu zastrzega sobie prawo weryfikacji dołączonych do oferty dokumentów u danego podmiotu na rzecz którego była świadczona usługa.

VII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykaz dokumentów składających się na ofertę:

- a) formularz ofertowy;
- c) wykaz wykonanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (referencje);
- d) decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego;
- e) jadłospis dla dzieci z miesiąca stycznia 2026 ze wskazaniem przynajmniej 5 podmiotów różnych podmiotów (szkoły lub przedszkola), w których zostały zastosowane (szkoły lub przedszkola);
- f) jadłospis uwzględniający potrzeby dzieci alergicznych z dietą bezmleczną z miesiąca stycznia 2026 ze wskazaniem przynajmniej 5 podmiotów (szkoły lub przedszkola), w których zostały zastosowane;
- g) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- h) oświadczenie, że oferent zapoznał się z warunkami konkursu zawartymi w niniejszym ogłoszeniu i nie wnosi do nich zastrzeżeń;
- i) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- j) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

- k) oświadczenie, że oferent nie zalega z uiszczeniem podatków lub jakichkolwiek opłat na rzecz Miasta Poznań i jednostek organizacyjnych miasta Poznania;
- l) oświadczenie, że oferent zapoznał się z wzorem umowy i nie wnosi do niego zastrzeżeń oraz zobowiązuje się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez organizatora konkursu
- m) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu;
- o) opis sposobu poboru opłat od rodziców za żywienie dzieci w szkole.

2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

3. Oferty składa się w jednym egzemplarzu w formie papierowej.

4. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

5. Organizator konkursu nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w konkursie.

6. Rozpatrywane będą tylko oferty zawierające dokumenty wskazane w pkt. 1.

7. Oferty, które nie spełniają warunków określonych w pakiecie konkursowym, nie są kompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści nie będą rozpatrywane.

VIII. Miejsce i termin składania ofert

Ofertę konkursową należy złożyć w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z napisem „**Konkurs na wynajem stołówki**” w Szkole Podstawowej nr 54 60-176 Poznań, w sekretariacie w terminie nie późniejszym niż do dnia **25.05.2026r. do godziny 10:00 (poniedziałek)**.

IX. Komisja konkursowa

1. Czynności związane z przeprowadzeniem konkursu wykonuje Komisja konkursowa.

2. W skład komisji konkursowej wchodzi:

- 1) dwóch pracowników szkoły wyznaczonych przez dyrektora szkoły, ze wskazaniem jednego z nich jako przewodniczącego komisji konkursowej,
- 2) jednego przedstawiciela Rady Rodziców.

3. Komisja konkursowa zobowiązana jest działać obiektywnie, wnikliwie i starannie.

X. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Otwarcie ofert nastąpi się w dniu **25.05.2026 r. (poniedziałek) o godz. 10:30** w siedzibie w Szkole Podstawowej nr 54 60-176 Poznań, w pokoju dyrektora.

Oferenci mogą być obecni przy otwieraniu ofert. Podczas otwierania kopert z ofertami Organizator konkursu ogłosi nazwy Oferentów, ceny za posiłki i ceny czynsz najmu.

XI. Sposób składania oświadczeń i dokumentów:

Oświadczenia, dokumenty, wnioski, zawiadomienia oraz informacje będą przekazywane pisemnie na adres Organizatora konkursu.

Osobą ze strony Organizatora konkursu uprawnioną do porozumiewania się z Oferentami jest Pani Małgorzata Wołoszyn w godzinach 9:00 – 14:00 od poniedziałku do piątku.

XII. Kryteria oceny ofert:

Organizator konkursu wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Do wyboru oferty przyjmuje się najkorzystniejszy bilans poniższych składników:

Najniższa cena za przygotowanie posiłków - 35%

Najwyższy miesięczny czynsz najmu - 15%

Jakość oferowanych posiłków - 50%

suma 100 %

Sposób punktowania rozpatrywanych ofert wg następujących wag

1. Najniższa cena za przygotowanie posiłków – 35%

Cena najniższa za przygotowanie zestawu posiłków (1 porcja) dla dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole spośród badanych ofert x 35/ cena za przygotowanie posiłków dla dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole badanej oferty

- maksymalna ilość punktów za cenę – **35 pkt.**

Zaoferowanie stawek powyżej kwot określonych w niniejszym konkursie oferta zostanie odrzucona.

2. Najwyższy miesięczny czynsz najmu – 15%

Ilość punktów = cena miesięcznego czynszu najmu badanej oferty x 15/ najwyższa cena czynszu najmu spośród badanych ofert

- maksymalna ilość punktów za miesięczny czynsz dzierżawy– **15 pkt.**

Zaoferowanie czynszu poniżej minimalnej ceny wywoławczej oferta zostanie odrzucona.

3. Jakość oferowanych posiłków – 50%

- a) Stosowanie wytycznych w zakresie zdrowego żywienia opisanych w niniejszym ogłoszeniu – 0-25 pkt;
 - b) Różnorodność posiłków – 0-15 pkt;
 - c) utworzenie punktu oferującego zdrowe i naturalne przekąski jak kanapki, sałatki, owoce, napoje 0 – 10 pkt.
- maksymalna ilość punktów za jakość– **50 pkt.**

XIII. Pozostałe informacje:

1. Tryb ogłoszenia wyników konkursu.

- 1.1. Komunikat o zamknięciu konkursu zawierający informację o wynikach konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez wywieszenie ogłoszenia o wyniku konkursu na **tablicy ogłoszeń** w siedzibie placówki oświatowej oraz na stronie internetowej placówki oświatowej wraz z informacją o terminie składania przez uczestników konkursu skarg na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu.
- 1.2. W terminie 3 dni od dnia wywieszenia komunikatu o zamknięciu konkursu uczestnik konkursu może wnieść do Dyrektora placówki oświatowej skargę na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu.
- 1.3. Oferenta, który został wybrany na Najemcę, zawiadamia się na piśmie w terminie 3 dni od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.
- 1.4. Wybrany Oferent przed podpisaniem umowy ma obowiązek wpłacenia kaucji w wysokości 5 000,00 PLN. Przy podpisaniu umowy najmu oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
- 1.5. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo zmiany lub odwołania ogłoszenia o konkursie, a także zmiany warunków konkursu oraz odstąpienia od konkursu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.
- 1.6. 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.

Administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 54 w Poznaniu. Dane przetwarzane są w oparciu o przepisy prawa oraz w celu realizacji zadań w interesie publicznym. Szczegółowe informacje na temat przetwarzania danych osobowych znajdują się pod adresem: <http://sp54.poznan.pl/rodo/>

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 54

- Małgorzata Wołoszyn-

Załączniki:

załącznik nr 1 - formularz ofertowy,

załącznik nr 2 - wzór umowy

załącznik nr 3 - wykaz usług