



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

05 – 091 Ząbki, ul. Batorego 37

Tel. /22/ 799 – 74 – 92

<https://sp5zabki.szkolnastrona.pl/>

e-mail: kontakt@sp5zabki.pl

NIP 1251707536

REGON 386375459

OGŁOSZENIE O KONKURSIE

na wynajem pomieszczeń kuchni wraz zapleczem kuchennym i stołówką w celu prowadzenia kuchni, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziału przedszkolnego (6-latki).

Znak sprawy: SP5.271.01.2021

Organizator konkursu:

Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki
ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki

ZATWIERDZAM:

27.07.2021

Wicedyrektor Szkoły

B. Sętkas
Bożena Sętkas



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

I. SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT KONKURSU:

1.1. Informacje ogólne:

- a) Liczba dzieci objętych żywieniem:
 - w wieku przedszkolnym (6-latki): nie więcej niż 25 dzieci,
 - w wieku szkolnym: nie więcej niż 200 uczniów.
- b) Rodzaj posiłku:
 - dla dzieci z oddziału przedszkolnego: śniadanie, obiad oraz podwieczorek wraz z napojem.
 - dla uczniów szkoły podstawowej: dwudaniowy obiad, tj. zupa, II danie wraz z kompotem.
- c) Zamawiający bezpłatnie udostępni Wykonawcy na okres trwania umowy najmu elektroniczny system do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.
- d) Termin najmu pomieszczeń wraz ze świadczeniem usługi przygotowywania i wydawania posiłków: od dnia 1 września 2021 r. do 30 czerwca 2023 r., w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

1.2. Miejsce i zasady realizacji zamówienia:

- a) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w budynku Szkoły Podstawowej nr 5 w Żąbkach z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
- b) Posiłki wydawane będą na zastawie udostępnionej Wykonawcy przez Zamawiającego.
- c) Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
- d) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany będzie dokonać dezynfekcji stolików w stołówce.
- e) Godziny wydawania posiłków:
 - uczniowie szkoły od 11.00 – 13.30. W przypadku zmiany planu lekcji godziny wydawania obiadów mogą ulec zmianie.
 - 6-latki: śniadanie 8.30 – 9.00; obiad 12.00 – 12.30; podwieczorek 14.30 – 15.00.

II. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE W ZAKRESIE POSIŁKÓW:

➤ dla uczniów szkoły podstawowej:

1. Dane ogólne na każde dziecko:

nie mniej niż:

- mięsa lub ryby 90g,
- surówka 100g,
- gotowana jarzynka 50g,
- sosy mięsne 100g,



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- dania mączne 250g,
- napój 200ml,
- kompot 250ml,
- ziemniaki, kasza itp. 150g,
- zupa 250g.

2. **Przykładowe I danie:** zupa 250g na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

3. **Przykładowe dania mięsne: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wołowego lub cielęciny, wieprzowego np.:**

leczno z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, nuggetsy z kurczaka w panierce, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony, kotlet schabowy, placki z piersi kurczaka, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, sos meksykański z mięsem i warzywami, krokiety z mięsem, kurczak po chińsku, kęski kurczaka w cieście, hamburgery wołowe z sosem cebulowym lub pieczeniowym, uduka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczona pierś z kurczaka w sosie curry, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, wołowina na sposób meksykański z fasolą, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym z oregano i czosnkiem, pieczeń drobiowa, kurczak na sposób tajski z mango i mlekiem kokosowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, eskalopki ze schabu w sosie żurawinowym, kluski śląskie z sosem mięsno – pieczarkowym aury z indykiem kukurydzą i pomidorami, schab w sosie z pieczarkami, pierś z indyka w ziołach i miodzie, kotlety a'la gołąbki zapiekane w sosie pomidorowym, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, strogonow drobiowy z papryką, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

4. Przykładowe sałatki i surówki: do każdego dania codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

- 4.1. **na zimno:** colesław z kapusty białej, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłko i żurawiny z jogurtem naturalnym, surówka z kapusty kiszzonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych groszku cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłko z rodzynkami śliwki suszone lub pestki słonecznika, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłko i marchewki z oliwą, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłko z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej z żurawiną, surówka ze szpinaku sałaty prażonych pestek słonecznika i pomidorów suszonych, surówka z ogórków świeżych i groszku ze szczypiorkiem i jogurtem, surówka z kalarepy i marchewki z jogurtem, carpaccio z sałaty i buraków z sosem winegret i serem feta, salsa z pomidorów cebuli szczypiorku awokado i kukurydzy z oliwą, surówka z dyni marchewki pora jabłko chrzanu z oliwą, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, tzatziki z ogórka świeżego koperku i jogurtu, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.
- 4.2. **na ciepło:** fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior z prażonym siemieniem lnianym lub sezamem lub pestkami słonecznika, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

5. zestawy dań rybnych - ryba pieczona, smażona lub duszona, np.:

paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone w pesto z suszonych pomidorów czosnku i ziół, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach, ryba w cieście naleśnikowym i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

6. zestawy dań mącznych w tym:

pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z soczewicą, knedle z mięsem, zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową lub jogurtem z miodem, kluski kopytka z kaszą jaglaną okraszone przesmażonym boczkiem z cebulką i posypką z sera białego, kluski kopytka z sosem pieczarkowym, kluski śląskie z sosem mięsno pieczarkowym.

7. zestawy inne:

leczo z dyni cukinii papryki pomidorów cebuli i marchewki, placki ziemniaczane z jogurtem i czosnkiem, placki ziemniaczane z płatkami owsianymi i marchewką z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem i czosnkiem, kotlety ziemniaczane z pestkami słonecznika i duszonymi pieczarkami, kotlety z kalafiora i jajek gotowanych, kotlety wegetariańskie (jarzynowo – warzywne), kotlety jajeczne, kotlety jaglano – warzywne, łazanki z kapustą, fasolka po bretońsku.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

8. Stosowane przy obróbce tłuszczu spożywcze:

olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

➤ dla dzieci z oddziału przedszkolnego:

1. ŚNIADANIE:

- zestaw: zupa mleczna 200 ml (zamiennie: płatki jaglane, ryżowe, owsiane, jęczmienne, kukurydziane, kasza manna, kasza jaglana, kasza kuskus, kukurydziana, makarony) oraz dwie kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem, woda z miodem i cytryną 200 ml;
- zestaw: trzy kanapki (na każde dziecko) mieszane z warzywem z kawą mleczną lub kakao, lub mlekiem lub herbatą z cytryną i miodem lub jogurtem z prażonymi płatkami owsianymi, płatkami migdałowymi, wiórkami kokosowymi z żurawiną (lub inną mieszanką) – 200 ml.
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: zupa mleczna na bazie napoju sojowego lub ryżowego lub owsianego lub migdałowego;
- zestaw dla dzieci z dietą bezglutenową: napój bezglutenowy lub herbata trzy kanapki z pieczywem bezglutenowym;
- kiełbaski wiedeńskie lub parówki na gorąco z pieczywem i masłem z sosem pomidorowym przygotowanym samodzielnie na bazie przecieru pomidorowego i koncentratu pomidorowego z czosnkiem, cebulką i ziołami wraz z warzywem;
- inny zestaw śniadaniowy zaproponowany przez Wykonawcę z wykorzystaniem wymienionych przez Zamawiającego produktów i zestawów śniadaniowych - po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym.

Produkty do przygotowania kanapek:

- pieczywo posmarowane masłem: razowe, pełnoziarniste; kajzerki: żytnie, mieszane i bezglutenowe;
- kanapka 1: masło, ser żółty lub wędlina (szynka), warzywo;
- kanapka 2: masło, inny dodatek np.:
 - twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką lub
 - twarożek i jabłkiem lub
 - pasta jajeczna ze szczypiorkiem lub
 - mozzarella lub
 - pasta z jajek i sera żółtego lub
 - pasztet drobiowy pieczony lub
 - parówki berlinki lub
 - miodem lub
 - pasta z makreli wędzonej lub
 - jajko gotowane krojone lub
- warzywa do kanapek: pomidor, papryka, ogórek zielony, kiszony, małosolny, sałata, rzodkiewka, szczypiorek itp.

2. OBIAD:

Pierwsze danie: zupa 200 ml na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

Drugie danie: na każde dziecko: nie mniej niż 70g mięsa lub ryby, surówka 60g, gotowana jarzynka 50g, sosy mięsne 100g, dania mączne 200g, kompot 200ml.

Ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana i inne kasze.

Napoje do obiadu: kompot z naturalnych owoców lub z owoców mrożonych z miodem (bez cukru).

1) **zestawy dania mięsne:** duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego lub cielęciny, np.:

- leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczone, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananase, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, krostki z mięsem, udka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, kluski śląskie z sosem mięsny, schab w sosie, pierś z indyka w ziołach i, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

Do każdego ww. dania dwie surówki – jedna z warzyw surowych, druga na ciepło, codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

a) **na zimno**, marchewka jabłko i żurawinę z oliwą, surówka z buraków jabłka, surówka z kapusty kiszzonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki ze śmietaną, mizeria z ogórków świeżych i koperku,



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej, mizeria, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

b) **na ciepło:** fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior lub warzywa z wody, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

2) **zestawy dania rybne:** ryba pieczona, smażona, duszona, np.:

- paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

3) **zestawy dania mączne:**

- pierogi z mięsem, pierogi serem, pierogi z owocami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową, kluski kopytka z sosem mięsny, kluski śląskie z sosem mięsny, naleśniki z serem polane śmietaną z truskawkami.

4) **zestawy inne:**

- kotlety z jajek.

3. **PODWIECZOREK:**

Napoje do podwieczorku: 200 ml na każde dziecko: kawa zbożowa na mleku, woda z cytryną i miodem, mleko, kakao, sok owocowy z wyciskanych owoców, woda.

Posiłek minimum 150g na każde dziecko, np.:

- racuchy z jabłkami (po 3 szt. na dziecko), ryż zapiekany z jabłkami lub musem owocowym i jogurtem, chałka z masłem i powidłami lub miodem, jogurt naturalny z bananem i wafle, serek biały na słodko lub słono z bułeczką maślaną lub kajzerką, ciasto drożdżowe lub marchewkowe lub bananowe z owocami lub serem, szarlotka, murzynek, budyń i biszkopty lub chrupki kukurydziane, naleśniki z prażonym jabłkiem z cynamonem lub serem białym i polewą, gofry z bitą śmietaną i owocami, galaretką z owocami i biszkopty.

III. WYMAGANIA OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

1. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a wykonawcą jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu terminu i sposobu wykonania. W przypadku zmiany organizacji dnia pracy dostawa posiłków może odbyć się w innych godzinach – po wcześniejszym poinformowaniu.
2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub osobie upoważnionej propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Wykonawca ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od rodzica lub opiekuna prawnego dziecka (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
4. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/- 3°C).
6. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów (bemarów), w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
7. Wykonawca jest gotowy do wydania posiłków w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.) wytwarzanych posiłków. W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
8. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemienia.
9. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne.
10. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać 12 grup spożywczych. Jadłospisy muszą być podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka oraz zawierać dokładnie wyszczególnione – opisane posiłki wraz z ich gramaturą i alergenami.
11. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci od 6 do 16 roku życia.
12. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (zmielone przez Wykonawcę) może pojawić się sporadycznie wyłącznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone – poza okresem sezonowym. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilku uczniów.
14. Zamawiający zastrzega, że posiłki powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone lub duszone. Okazjonalnie dopuszcza się potrawy smażone.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

Do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych).

15. Wykonawca zobowiązany jest do umiarkowanego stosowania jaj, cukru i soli.
16. Potrawy i posiłki powinny być podawane w sposób kulturalny i estetyczny.

IV. WARUNKI NAJMU:

1. Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 70m² w Szkole Podstawowej nr 5, ul. Batorego 37 w Ząbkach.
2. **Stawka czynszu za wynajem powierzchni wynosi 1 200,00 zł brutto miesięcznie oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia stawki wynajmu jeżeli w czasie trwania umowy nastąpi, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego zmiana stawek, opłat lub zmian okoliczności mających wpływ na wysokość czynszu lub kosztów świadczonych usług dodatkowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o okolicznościach uzasadniających zmianę wysokości stawki czynszu i stawek opłat dodatkowych, a Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz i opłaty dodatkowe w zmienionej wysokości.
3. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
4. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.
6. Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.
7. Rzut dostępnych pomieszczeń oraz sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia o konkursie.**
8. Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki, Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt. Wykonawca w każdym dniu użytkowania z wynajmowanych pomieszczeń, zobowiązany będzie do pozostawienia go w należytym stanie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątnięcia stołówki i dezynfekcji stolików po spożyciu posiłków przez grupy dzieci.
10. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany będzie do podpisania umowy na wywóz śmieci.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy systematyczna, nie rzadziej niż raz w miesiącu kontrola separatora tłuszczu oraz wymiana zamontowanych filtrów tłuszczu.



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

12. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz przekazanych pomieszczeń,
13. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności, w szczególności od: Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy.
14. Zamawiający w okresie trwania umowy najmu nie może świadczyć usługi w wynajmowanych pomieszczeniach na rzecz osób trzecich.
15. Warunki techniczne i funkcjonalne lokalu użytkowego:
 - Instalacja elektryczna
 - Instalacja wodno-kanalizacyjna
 - Instalacja centralnej ciepłej wody
 - Instalacja co
 - Instalacja gazowa

Lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Wykonawcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.
16. Pomieszczenia wraz z przekazanym wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń i zobowiązany jest do ich ewentualnej naprawy w przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę.
17. Pomieszczenia będące przedmiotem wynajmu zostaną udostępnione Wykonawcy od dnia 25 sierpnia 2021 r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE:

1. W konkursie mogą uczestniczyć oferenci, którzy:
 - a) posiadają doświadczenie w prowadzeniu organizacji zbiorowego żywienia,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizacji zamówienia,
 - c) nie posiadają zadłużeń wobec ZUS i Urzędu Skarbowego,
 - d) złożą w terminie kompletną i podpisaną ofertę.
2. Na ofertę składają się następujące wymagane dokumenty i oświadczenia:
 - 2.1. wypełniony i podpisany przez osoby uprawnione formularz oferty – stanowiący **załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia o konkursie**;
 - 2.2. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

- 2.3. zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków i opłat wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem;
 - 2.4. zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem;
 - 2.5. proponowany przykładowy 30 dniowy jadłospis uwzględniający wymagania zawarte w ogłoszeniu o konkursie wraz z podaniem gramatury posiłków.
3. Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

VI. KRYTERIA OCENY ZŁOŻONYCH OFERT:

1. Komisja przy rozpatrywaniu ofert spełniających warunki udziału, o których mowa w rozdziale V będzie stosować następujące kryteria oceny ofert:
2. Komisja będzie kierowała się następującymi kryteriami:

Lp.	Opis kryterium oceny ofert	Znaczenie (%)
1.	Cena jednostkowa brutto obiadu dla uczniów Szkoły	60%
2.	Cena całodziennego wyżywienia 6-latka	10%
2.	Doświadczenie oferenta	30%

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni określone wymagania i uzyska najwyższą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów oceny ofert.
4. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

➤ CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO OBIADU DLA UCZNIÓW SZKOŁY – 60%

Najniższa cena jednostkowa obiadu x 100 pkt x 60%

Cena jednostkowa obiadu oferty badanej

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 60 pkt (1% = 1 pkt).

➤ CENA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA 6-LATKA – 10%

Najniższa cena jednostkowa obiadu x 100 pkt x 10%

Cena jednostkowa obiadu oferty badanej

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 10 pkt (1% = 1 pkt).



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

> DOŚWIADCZENIE OFERENTA – 30%

Jeżeli oferent wykáže, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, świadczył w sposób należyty:

1 (jedną) usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	10 punktów
2 (dwie) usługi polegające na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	20 punktów
3 (trzy) i więcej usług polegających na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie.	30 punktów

W przypadku braku doświadczenia w zakresie przygotowania i wydawania obiadów dla dzieci szkolnych w ilości nie mniejszej niż 100 obiadów dziennie oferent otrzyma 0 punktów.

Oferta w tym kryterium może otrzymać maksymalnie 30 pkt (1% = 1 pkt).

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć do dnia **6 sierpnia 2021 r. do godz. 14.00**. Oferty, które wpłyną po upływie wyznaczonego terminu nie będą rozpatrywane.
2. Miejsce składania ofert: **Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki, ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki – Sekretariat pokój nr: 13.**
3. Sposób składania ofert: Oferent składa ofertę w zamkniętej kopercie zgodnie z poniższym opisem:

**Szkoła Podstawowa nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki, ul. Batorego 37,
05-091 Ząbki**

**OFERTA
(ogłoszenie o konkursie)**

Znak sprawy: SP5.271.01.2021

Nazwa i adres oferenta:

.....

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM: 06.08.2021 r. GODZ. 14:00



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej (BIP) szkoły.
2. Konkurs odbędzie się nawet, jeżeli wpłynie jedna oferta spełniająca warunki.
3. Złożone oferty będą rozpatrzone i poddane ocenie przez powołaną przez Dyrektora Szkoły komisję.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1. Do niniejszego konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Załączniki:

- 1) Rzut pomieszczeń oraz wykaz sprzętu.
- 2) Formularz oferty.
- 3) Wzór umowy najmu.

Wicedyrektor Szkoły

Bożena Sęktas
Bożena Sęktas