

REGULAMIN KONKURSU OFERT

NA DZIERŻAWĘ POMIESZCZEŃ KUCHNI I STOŁÓWKI

W ZESPOLE SZKÓŁ NR 1 IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W KOŁOBRZEGU.

Konkurs ogłoszono na stronie internetowej www.2lo.pl / BIP /, oraz na tablicy ogłoszeń w Zespole Szkół Nr 1 im. Henryka Sienkiewicza w Kołobrzegu, ul. 1 Maja 47.

Zamawiający.

Zespół Szkół Nr 1 im. Henryka Sienkiewicza,
78-100 Kołobrzeg, ul. 1 Maja 47, tel. / fax 94 35 232 64

Przedmiot konkursu.

1. Przedmiotem konkursu jest dzierżawa kuchni i stołówki szkolnej z przeznaczeniem na przygotowanie i wydawanie posiłków .
2. Pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń zostaną udostępnione dzierżawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego / załącznik nr 1 do umowy na dzierżawę /.
3. Dzierżawca, z którym zostanie zawarta umowa dzierżawy zobowiązany będzie do prowadzenia kuchni i stołówki szkolnej na następujących zasadach:
 - posiłki będą przygotowane i wydawane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia w formie ustalonej z zamawiającym, przez pięć dni roboczych w tygodniu z uwzględnieniem organizacji roku szkolnego,
 - wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron,
 - dzierżawca będzie prowadził działalność usługową, gastronomiczną, żywienie zbiorowe z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P. POŻ. I HACCP, oraz przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i prowadzenia działalności gospodarczej,
 - utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki leży w gestii wydzierżawiającego i musi być zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
 - przygotowywanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie na wyposażeniu własnym zamawiającego / urzędnika, sprzęt kuchenny, zastawa stołowa, wyposażenie stołówki /, przekazane protokołem - załącznik nr 1 do umowy na dzierżawę kuchni i stołówki,
 - doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urzędnika niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej - urzędnika te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu zostaną własnością dzierżawcy,
 - na własny koszt dzierżawca będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące wydzierżawionych pomieszczeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń, zgodnie z zaleceniami odpowiednich służb, oraz w uzgodnieniu z wynajmującym,
 - wykonawca obowiązany jest do ustalenia ceny posiłków na okres roku szkolnego:
 1. cena posiłków / brutto / obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem z podziałem na śniadanie, obiad i kolację,
 2. obiad będzie dwudaniowy + kompot, oraz podwieczorek / np. owoc /,

- dzierżawca może prowadzić wyżywienie dla innych w cenie jednostkowej ustalonej przez siebie,
- Dyrektor Szkoły w czasie trwania umowy, kierownik internatu w czasie roku szkolnego, i kierownik obiektu w czasie ferii zimowych i wakacji mają prawo do kontroli jakości i wielkości porcji żywieniowych / masa brutto /,
- dzierżawca umieści w widocznym miejscu tablicę informacyjną z aktualnym menu wydawanych posiłków, z podaniem ich masy brutto,
- dzierżawca zobowiąże się do podpisania umowy z MOPS GOPS na żywienie uczniów szkoły wspieranych przez te instytucje,
- dzierżawca będzie ponosił koszty dzierżawy miesięcznej: cena dzierżawy pomieszczeń + media /gaz, energia elektryczna, woda zimna i ciepła, ścieki, podatek od nieruchomości /, ustalone w miesięcznych ratach określonych w umowie, po wyłonieniu najkorzystniejszej oferty,
- media będą rozliczne w następujący sposób:
 1. zużycie gazu wg wskazań licznika poboru gazu,
 2. zużycie energii elektrycznej wg wskazań licznika poboru energii elektrycznej,
 3. zużycie zimnej i ciepłej wody, oraz ścieki na wg wskazań licznika poboru wody,
 4. śmieci wg przeliczeń,
 5. podatek od nieruchomości wg wyliczeń metrażu dzierżawionych pomieszczeń - 376,48 m²
- dzierżawca nie może podnająć dzierżawionych pomieszczeń osobom trzecim bez zgody wynajmującego,
- * dzierżawca na pisemny wniosek, za zgodą Szkoły będzie mógł użytkować nieodpłatnie dodatkowe pomieszczenia: II stołówkę i salę "kominkową"
- szkoła może bezpłatnie korzystać z pomieszczeń kuchni i stołówki w przypadku uroczystości szkolnych w terminie uzgodnionym z dzierżawcą,
- dzierżawca będzie wspierał statutową działalność szkoły.

Termin realizacji umowy:

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od **01 stycznia 2017 r.** do **31 grudnia 2017 r.**
2. Rozwiązanie umowy może nastąpić z zachowaniem 1 miesięcznego wypowiedzenia przez każdą za stron.

Opis sposobu przygotowania ofert.

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 2) Każdy oferent złoży tylko jedną ofertę.
- 3) Oferent zobowiązany jest przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszych warunkach regulaminu.
- 4) Oferent wyliczy wartość oferty na podstawie dostarczonych przez zamawiającego danych.
- 5) Formularz oferty zostanie napisany w języku polskim, trwale spięty oraz podpisany.
- 6) Oferta sporządzona przez oferenta musi zawierać:
 - propozycję dziennej ceny jednostkowej posiłków ze wszystkimi kosztami związanymi z ich przygotowaniem, / śniadania – obiady – kolacje / - dla uczniów szkoły, cena obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,

- propozycję wysokości czynszu - okres miesięczny, w skład którego wchodzić będzie:
 - * opłata za dzierżawę pomieszczeń kuchni i stołówki, oraz za użytkowanie sprzętu znajdującego się w dzierżawionych pomieszczeniach, mając na uwadze całoroczną działalność szkoły tj. żywienie uczniów w czasie roku szkolnego, żywienie grup zorganizowanych i osób indywidualnych korzystających z zakwaterowania w obiektach szkolnych w czasie ferii zimowych, wakacji, oraz w innych terminach
 - * opłata za energię elektryczną, gaz, zimną wodę, ciepłą wodę, ścieki, wywóz nieczystości, oraz podatek od nieruchomości, dzierżawca będzie dokonywał na podstawie odczytów liczników i noty głównego księgowego szkoły do 20 dnia każdego miesiąca.
- 7) Ofertę należy złożyć w sekretariacie szkoły, w zamkniętej kopercie zaadresowanej:
Zespół Szkół Nr 1 im. Henryka Sienkiewicza, ul. 1 Maja 47, 78 – 100 Kołobrzeg

i opisanej:

„Dzierżawa pomieszczeń kuchni i stołówki w Zespole Szkół Nr 1 im. Henryka Sienkiewicza w Kołobrzegu.”

Wymagane dokumenty.

Do formularza oferty należy dołączyć:

1. Wypełniony i podpisany formularz ofertowy – załącznik nr 1 do regulaminu konkursu.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony / wydrukowany / nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Oświadczenie o nie zaleganiu z opłatami wobec ZUS i Urzędu Skarbowego.
4. Oświadczenie o posiadaniu aktualnej książeczki do celów sanitarno - epidemiologicznych.
5. Oświadczenie, że oferent nie zaprzestanie działalności ani nie przekaże praw i obowiązków wynikających z umowy dzierżawy na inny podmiot bez zgody zamawiającego.
6. Referencje z prowadzonej działalności gastronomicznej.

Kryteria oceny ofert.

Każdy oferent będzie oceniany w danym kryterium w skali od 0 do 100 punktów. Łączna ilość punktów otrzymanych przez oferenta będzie sumą iloczynów punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach i wag danego kryterium.

1. Oferowana cena obiadu abonamentowego - 70 %.

W powyższym kryterium oceniana będzie cena brutto oferty.

Maksymalną ilość punktów otrzyma dzierżawca, który zaproponuje najniższą cenę, pozostali będą oceniani wg następującego wzoru:

$C_n : C_b \times 100 \text{ pkt.} \times \text{waga kryterium}$

Gdzie: C_n - cena najniższa C_b - Cena badana

2. Wysokość czynszu za dzierżawę - 30%

W powyższym kryterium oceniana będzie wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia.

Maksymalną ilość punktów otrzyma oferent, który zaproponuje najwyższą cenę czynszu, pozostali będą oceniani wg następującego wzoru:

Cb: Cw x 100 pkt. x waga kryterium

Gdzie: Cb - Cena badana

Cw - cena najwyższa

Zamawiający przyzna realizację zamówienia oferentowi, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

W przypadku, kiedy więcej niż jedna oferta uzyska taką samą liczbę punktów zamawiający przeprowadzi negocjacje z oferentami po pisemnym zawiadomieniu o terminie negocjacji.

Nie przystąpienie do negocjacji jest równoznaczne z rezygnacją oferenta z udziału w konkursie na dzierżawę pomieszczeń kuchni i stołówki, w Zespole Szkół Nr 1 im. Henryka Sienkiewicza w Kołobrzegu.

Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferty muszą być złożone na adres podany w ogłoszeniu o konkursie nie później niż
do dnia 14 listopada 2016 r. do godz. 09:30.

w sekretariacie Zespołu Szkół i. Henryka Sienkiewicza w Kołobrzegu.

2. Oferty złożone po wyżej podanym terminie będą zwrócone oferentowi bez rozpatrzenia.

3. Potwierdzeniem złożenia oferty będzie oznakowanie jej podczas składania w sekretariacie szkoły, polegające na odnotowaniu terminu jej złożenia (dzień, godzina).

Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w szkole w godzinach od 10⁰⁰ - 14⁰⁰. Każdy oferent ma prawo zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów konkursowych przed upływem terminu składania ofert.

Osobą uprawnioną do kontaktu z oferentami jest Bożenna Wojnowska kierownik gospodarczy tel. 94 35 - 232 - 64, e-mail: b.wojnowska@2lo.pl

Miejsce, termin otwarcia ofert.

1 . Otwarcie ofert.

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **14 listopada 2016 r.** o godz. **10.00** w gabinecie dyrektora szkoły.

2. Informacje na temat Oferenta i ceny ofert.

Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości zebranych nazwa Oferenta wraz z proponowaną ceną za posiłki, oraz wysokość proponowanej dzierżawy.

3. Formalną przyczyną nieważności oferty będzie wystąpienie choćby jednego z poniższych chybień:

- oferta wpłynęła od wykonawcy, który nie może brać udziału w konkursie,
- nie została zachowana prawidłowa forma ofert,
- oferta została złożona po terminie składania ofert,
- brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów,
- oferty, które nadeszły pocztą w kopertach naruszonych lub nie zamkniętych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone oferentom bez rozpatrzenia,
- brak proponowanej ceny,
- po otwarciu ofert zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania wykonawcy do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.

Tryb ogłoszenia wyników w konkursie, tryb zawarcia umowy.

1. Wyboru oferenta dokona komisja konkursowa.

2. Komisja dokona analizy złożonych ofert, zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami i wybierze ofertę najkorzystniejszą.

3. Ogłoszenie wyników konkursu:

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń szkoły, na stronie internetowej www.2lo.pl / BIP /, wskazując firmę (nazwę i jej siedzibę), której ofertę wybrano.

4. Zawarcie umowy - w terminie wskazanym w piśmie zamawiającego wybrany oferent powinien przybyć do szkoły w celu podpisania umowy.

Dyrektor zastrzega sobie prawo odstąpienia od konkursu bez podania przyczyn.

Dyrektor Szkoły

*mgr Katarzyna
Karaźniewicz – Deczyńska*

Załączniki do Regulaminu:

1. Nr 1 - Formularz oferty.
2. Nr 2 - Projekt umowy.
3. Nr 3 - Wykaz pomieszczeń kuchni i stołówki.