

Regulamin Konkursu Ofert
na prowadzenie barku szkolnego wraz z najmem pomieszczeń i wyposażenia kuchni
w XIII Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. płk. L. Lisa-
Kuli

Informacje o zamawiającym i miejscu konkursu

§ 1.

Zamawiającym jest: XIII Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. płk. L. Lisa-Kuli, ul. Oszmiańska 23/25; 03-503 Warszawa.

§2.

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z adresem wymienionym

w § 1.

Przedmiot konkursu

§3.

1. Przedmiotem konkursu jest najem kuchni szkolnej wraz z zapleczem, pomieszczeniami pomocniczymi i wyposażeniem, oraz pomieszczeniem bufetu szkolnego, z przeznaczeniem na przygotowanie i organizację posiłków.
2. Najmem zostaną objęte następujące pomieszczenia:
 - 1) Kuchnia o powierzchni 25,48 m²;
 - 2) zaplecze o powierzchni 34,45 m²;
 - 3) bufet o powierzchni 99,39 m².
3. Zestawienie wyposażenia podlegającego najmowi zawarte jest w protokole zdawczo-odbiorczym, stanowiącym załącznik nr 2 do wzoru umowy.
4. Wymaga się obsługi klientów w następujących godzinach:
od poniedziałku do piątku bufet w godz. 8.00-15.30.
5. W asortymencie produktów sprzedawanych w bufecie preferowana jest zdrowa żywność, która musi stanowić co najmniej 60% oferowanego w bufecie asortymentu. Preferowane są produkty wytwarzane w szkolnej kuchni.
6. Komisja konkursowa będzie kierowała się głównie jakością produktów i dań przygotowywanych w kuchni szkolnej. Komisja będzie kierowała się jakością przedstawionych posiłków.
7. Nie dopuszcza się możliwości sprzedawania w bufecie produktów wysokokalorycznych, energetyzujących oraz zawierających alkohol lub kofeinę, za wyjątkiem kawy.
8. Obiady abonamentowe muszą spełniać warunki określone w *Rozporządzeniu ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz.U2016.1154)*.

9. Oferent we własnym zakresie i na własny koszt doposaży pomieszczenie podlegające najmowi i zainstaluje sprzęt niezbędny do przygotowywania i wydawania posiłków, o których mowa w Regulaminie konkursu i podpisanej umowie.
10. Oferent jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności.

Oferta

§ 4.

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie oferty wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Regulaminu wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami oraz spełnienie wymogów określonych przez organizatora konkursu zawartych w Regulaminie Konkursu.
2. Oferta powinna być złożona drogą elektroniczną na adres e-mail: kierownik.gospodarczy@liceum13.edu.pl w nieprzekraczalnym terminie do dnia 20.08.2021 roku do godziny 16.00.
3. Oferty nie będą przyjmowane po upływie powyższego terminu.
4. Oferent może wycofać ofertę przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Oferent ma prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końcowego terminu składania ofert, o ile wycofa poprzednio złożoną ofertę.
6. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 21.08.2021 o godzinie 10.00 w siedzibie Szkoły.

§ 5.

1. Oferta powinna zawierać:
 - 1) imię i nazwisko oraz adres oferenta, będącego osobą fizyczną albo nazwę firmy oraz siedzibę firmy, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna, nieposiadająca osobowości prawnej;
 - 2) adres do korespondencji;
 - 3) telefon kontaktowy i adres e-mail;
 - 4) datę sporządzenia oferty;
 - 5) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym pomieszczeń podlegających najmowi, z wzorem umowy oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń;
 - 6) proponowaną kwotę miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń, o których mowa w § 3 ust. 2, przy czym jego wysokość nie może być niższa niż 1900 zł netto;
 - 7) Opłaty eksploatacyjne miesięczne wynoszą dodatkowo za wynajmowane powierzchnie zgodnie z par. 3 pkt 2 - 1300 zł netto (koszty energii, koszty wody i odprowadzania ścieków);
 - 8) przykładowe 5-dniowe jadłospisy obiadów abonamentowych;
 - 9) ofertę proponowanego asortymentu sprzedawanego w bufecie oraz posiłków sprzedawanych poza abonamentem;
 - 10) oświadczenie, że oferent nie jest w stanie likwidacji lub upadłości;
 - 11) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu;
 - 12) oświadczenie, że oferowane posiłki będą gotowane i przygotowywane w kuchni Szkoły.

2. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
 - 1) aktualne (*ozn. wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty*) dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę:
 - a) odpowiednio wypis z rejestru handlowego (KRS);
 - b) w przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą - wydruk Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej;
 - 2) pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez oferenta), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy;
 - 3) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
3. Wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane.
4. Wzór oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.

§ 6.

1. Oferent jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Komisja konkursowa

§ 7.

1. Czynności związane z przeprowadzeniem konkursu wykonuje komisja konkursowa w składzie powołanym przez Dyrektora Szkoły.
2. Komisja konkursowa zobowiązana jest działać obiektywnie, wnikliwie i starannie.
3. Protokół z przeprowadzonego konkursu sporządza i podpisuje Komisja konkursowa, a zatwierdza Dyrektor Szkoły.
4. Zakończenie prac komisji następuje z chwilą zawarcia umowy z wybranym oferentem lub z chwilą unieważnienia konkursu.

Przebieg konkursu

§ 8.

1. Ogłoszenie o konkursie zostanie opublikowane na stronie internetowej Szkoły.
2. Regulamin konkursu wraz z załącznikami jest dostępny na stronie internetowej pod adresem <http://www.liceum13.edu.pl>
3. Konkurs odbędzie się, jeśli wpłynęło co najmniej jedna oferta spełniająca wymogi i warunki określone w regulaminie konkursu.
4. Przewodniczący komisji otwiera i prowadzi posiedzenie komisji konkursowej.
5. Komisja konkursowa weryfikuje oferty pod względem spełnienia warunków określonych w regulaminie konkursu.
6. Komisja odmawia zakwalifikowania ofert do dalszej oceny, jeżeli:
 - 1) nie spełniają warunków określonych w § 5;
 - 2) wpłynęły po wyznaczonym terminie;
 - 3) Są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do treści.
7. Z przebiegu posiedzenia Komisji konkursowej sporządza się protokół podpisany przez przewodniczącego i pozostałych członków Komisji.

8. Do protokołu dołącza się oferty wniesione przez oferentów.
9. Protokół podlega zatwierdzeniu przez Dyrektora Szkoły.
10. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania umowy.

§ 9.

1. Komunikat o zamknięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez umieszczenie w/w informacji na stronie internetowej Szkoły.
2. Oferenta, który wygrał konkurs ofert, zawiadamia się o tym na piśmie (dopuszczone jest przesłanie informacji drogą elektroniczną) w terminie do 3 dni roboczych od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.

Umowa

§ 10.

1. Umowę z oferentem, który wygrał konkurs ofert, zawiera dyrektor Szkoły, w terminie do 30 dni od otwarcia ofert.
2. Dopuszcza się możliwość przedłużenia umowy z oferentem na tych samych warunkach, za zgodą obu stron.

§ 11.

Dyrektor Szkoły zastrzega sobie prawo wycofania przedmiotu konkursu oraz unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Warszawa, 15.07.2021 r.

Załączniki:

1. *Zał. nr 1- Druk oferty*

OFERTA

**na prowadzenie stołówki szkolnej wraz z najmem pomieszczeń i wyposażenia
w XIII Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. płk. L. Lisa-
Kuli w Warszawie**

Ja niżej podpisany

(należy wpisać imię i nazwisko osoby podpisując ofertę),

działając w imieniu i na rzecz niżej wymienionego, przystępując do konkursu, składam niniejszą ofertę:

Nazwa lub firma oraz siedziba Oferenta	
Adres korespondencyjny	
Telefon, tel. komórkowy	
e-mail	
NIP	
REGON	
Oferowana stawka miesięcznej opłaty za najem powierzchni kuchni, zaplecza i bufetu w XIII Liceum Ogólnokształcącym z Oddziałami Dwujęzycznymi im. płk. L. Lisa-Kuli w Warszawie zł za m-c (netto) słownie:
Akceptuję stawki miesięczne za opłaty eksploatacyjne w/w powierzchni najmu	1300 zł za m-c (netto) słownie: tysiąc trzysta złotych 00/100 gr netto

Oświadczenia / zobowiązania:

- I. Oświadczam, że zapoznałem/ma się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu i przyjmuję te warunki bez zastrzeżeń.

Załącznik Nr 1 do Regulaminu konkursu - Druk oferty

2. Oświadczam, że dokonałem/am oględzin lokalu oraz wyposażenia i zapoznałem/am się z jego stanem technicznym.
3. Oświadczam, że oferent nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.
4. Oświadczam, że posiłki będą przygotowywane w kuchni Szkoły.
5. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania i wyniku konkursu.
6. Przyjąłem do wiadomości, iż oferta wypełniona nieprawidłowo, bez wymaganych dokumentów lub posiadająca braki formalne nie zostanie rozpatrzona.

Jako integralną część oferty załączam następujące dokumenty:

1. Przykładowy 5-dniowy jadłospis obiadów abonamentowych;
2. Proponowany asortyment produktów sprzedawanych w bufecie;
3. Proponowany asortyment posiłków sprzedawanych w ofercie doraźnej (poza abonamentem);
4. Dokument identyfikujący Oferenta (KRS, CEIDG);
5. Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika;
6. Umowę spółki w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.

data

pieczętka i podpis

Załącznik Nr 2 do Regulaminu konkursu - Druk oferty

lp	Nazwa przedmiotu	wymiary	Nr. pomieszczenia	Ilość sztuk
1.	Szafka stojąca z drzwiami przesuwными	137x60x85	2	1
2.	Szafka stojąca ze zlewozmywakiem	60x60x85	2	1
3.	Zlew wiszący	40x40	2	1
4.	Chłodziarka przeszklona	60x60x172	2	1
5.	Szafa chłodnicza	60x60x185	3	1
6.	Ekspres ciśnieniowy do kawy	104x54x50	3	1
7.	Witryna chłodniczo ekspozycyjna	43x39x96	3	2
8.	Szafa trzydrzwiowa zamykana stojąca	110x70x85	3	1
9.	Szafa z drzwiami przesuwными stojąca	97x70x85	3	1
10.	Szafa z drzwiami przesuwными stojąca	130x70x85	3	1
11.	Szafa ze zlewozmywakiem stojąca	60x60x85	3	1
12.	Stół z szafką i blokiem szuflad	130x70x85	4	1
13.	Stół z szafką z wyciągiem na stóp	180x70x85	4	1
14.	Regał ociekowy	90x70x180	4	1
15.	Piec konwekcyjno-parowy	90x83x75	4	1
16.	Podstawa do pieca	74x55x68	4	1
17.	Zmiękcacz wody do pieca	Śr. Max 19cm	4	1
18.	Kuchnia elektryczna 4 płytowa	80x70x85	4	1
19.	Zmywarka kapturowa	73x84x150	4a	1
20.	Szafa przelotowa	108x70x180	4	1
21.	Stół pomocniczy	60x76x85	4a	1
22.	Zlew jednokomorowy z wrzutnią	110x75x85	4a	1
23.	Zlew mały wiszący	40x30	4a	1
24.	Zlew	60x60x85	4	1
25.	Zlew wiszący	40x40	4	1
26.	Wanna gastronomiczna z szafką stojąca	90x70x85	4	1
27.	Szafka wisząca	90x30x60	4	2
28.	Szafka z drzwiami przesuwными stojąca	90x60x85	4	2
29.	Zlewozmywak z szafką	80x60x85	4	1
30.	Szafka dwudrzwiowa przy piecu	70x70x85	4	1
31.	Szafka stojąca jednodrzwiowa	40x70x85	4	1
32.	Szafka dwudrzwiowa stojąca	80x70x85	4	1
33.	Lodówko chłodziarka	67x80x200	4	1
34.	Wyciąg z okapem	2,40x1,00	4	1

