

Mława, dnia

FORMULARZ OFERTY

na dzierżawę pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki

/nazwa rodzaju zamówienia/

I. Nazwa i adres ZAMAWIAJĄCEGO

Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie, ul. Graniczna 39, 06 – 500 Mława

II. Opis przedmiotu zamówienia

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki w Zespole Placówek Oświatowych nr 2, 06-500 Mława, ul. Graniczna 39

III. Termin wykonania zamówienia: **01.09.2013r. – 31.08.2014r.**

IV. Nazwa i adres WYKONAWCY

Nazwa:

Adres: tel.

NIP:

1. Oferuję ceny /łącznie z podatkiem VAT/ za wykonanie poszczególnych usług:

- 1) propozycja Wykonawcy ceny 1obiadu dla dzieci szkolnych..... zł brutto,
- 2) propozycja Wykonawcy ceny 1całodziennego posiłku dla dzieci przedszkolnych (śniadanie, obiad, podwieczorek)zł brutto,

3) propozycja wysokości czynszu za dzierżawę pomieszczeń kuchennych i wyposażenia

..... zł/miesiąc brutto. Kwota ta nie obejmuje opłat za media, które będą rozliczane zgodnie z faktycznym zużyciem lub ustalonym ryczałtem.

2. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

3. Zobowiązuję się w przypadku wygrania konkursu do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

3. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi integralną część oferty są:

- a) **Opis przedmiotu zamówienia, warunki jakim musi odpowiadać wykonawca i kryteria wyboru oferty,**
Załącznik nr 1
- b) **Oświadczenie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,**
Załącznik nr 2
- c) **Inne dokumenty (doświadczenie, referencje, certyfikaty, itp.)**

.....
data, podpis i pieczęć osoby uprawnionej

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki w Zespole Placówek Oświatowych nr 2, ul. Graniczna 39, 06-500 Mława.

1. Przedmiot zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest dzierżawa pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 227,22 m² i wyposażenia (maszyny, urządzenia, sprzęt) należące do wynajmującego znajdujące się w bloku żywieniowym oraz prowadzenie stołówki w Zespole Placówek Oświatowych nr 2 zlokalizowanej w Mławie przy ul. Graniczna 39.
- 2) Miesięczna wysokość czynszu dzierżawy w/w lokalu i urządzeń nie może być niższa niż **2 900 zł**. Czynsz nie obejmuje świadczeń dodatkowych i podatku.
- 3) Świadczenia dodatkowe:
 - opłata za gaz ziemny, wodę i energię elektryczną według wskazań podliczników,
 - opłata za centralne ogrzewanie w sezonie grzewczym według zużycia gazu ziemnego na ogrzewanie budynku przedszkola proporcjonalnie do powierzchni zajmowanej przez blok żywieniowy.
- 4) Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Wykonawcę do przygotowania i wydawania posiłków: śniadań, obiadów, podwieczorków – dla dzieci przedszkolnych i obiadów dla uczniów szkoły z zastrzeżeniem, że liczba obiadów jest zmienna i zależy m.in. od decyzji rodziców i liczby wydanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Mławie decyzji w zakresie dożywiania.

Szacunkowa ilość wydawanych posiłków:
Przedszkole śniadanie – 193, obiad – 199, podwieczorek – 92
Szkoła obiady -70
- 5) Wykonawca wydaje posiłki oraz obsługuje dzieci przedszkolne własnym personelem.
- 6) Opiekę nad uczniami w czasie wydawania i spożywania posiłków zapewnia Wykonawca.
- 7) Dopuszcza się umożliwienie żywienia innych osób pod warunkiem, że nie będzie to sprzeczne z zasadniczym celem dla jakiego została zawarta umowa dzierżawy.
- 8) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r., Nr 171, poz. 1225), normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 9) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,
 - powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,
 - codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane,
 - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu, w jadłospisie powinno być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne (w tym drobiowe) oraz jedno danie rybne,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością

- substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - muszą posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi normami,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków, posiłki podawane muszą być w naczyniach ze szkła lub ceramiki.
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup wiekowych.
- 10) Wykonawca ma obowiązek przedstawiania dekadowego (10 dniowego) jadłospisu określającego skład posiłku i gramaturę, do zaopiniowania Dyrektorowi zespołu.
 - 11) Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - 12) W ramach wykonywania przedmiotu konkursu Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na obiady oraz do przyjmowania wpłat od opiekunów uczniów lub od samych uczniów i pracowników korzystających z wyżywienia.
 - 13) Wykonawca zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia numeru konta, na które zostaną dokonane wpłaty za posiłki refundowane.

2. wykonania zamówienia

Termin

Od dnia 1września 2013r. do dnia 31.08.2014r.

3. Opis stanu technicznego przedmiotu dzierżawy

Blok żywieniowy złożony jest ze stołówek oraz zaplecza kuchennego przystosowanego i wyposażonego w sprzęt i narzędzia umożliwiające przygotowanie posiłków. Stołówka umeblowana, przystosowana do wydawania obiadów jednorazowo dla około 125 osób. Pomieszczenia i sprzęt nowy. Wykonane wszystkie przeglądy okresowe (przewodów gazowych, przewodów wentylacyjnych i elektrycznych).

4. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Używać wydzierżawiane pomieszczenia w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu
- 2) Dzierżawione maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować z należytą starannością.
- 3) Przeprowadzać w czasie trwania dzierżawy na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu.
- 4) Regularnie dokonywać opłat za dzierżawę i za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna, wywóz nieczystości stałych) na podstawie wystawionych przez szkołę rachunków.
- 5) Przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.

5. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

- 1) Oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do formularza ofertowego.
- 2) Dokument potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie prawnym, wypis z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
- 3) Dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu w/w zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu.
- 4) Wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat usług odpowiadających rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. sporządzanie i wydawanie obiadów dla dzieci i młodzieży szkolnej.
- 5) Przykładowe, 30 - dniowe jadłospisy z uwzględnieniem składników posiłków, ich gramatury dla dwóch grup wiekowych tj. dzieci szkolnych (7-13 lat) i dzieci przedszkolnych (3-6 lat)
- 6) Oferta sporządzona przez Wykonawcę musi zawierać:
 - a) propozycję średniej dziennej ceny za obiad w szkole. Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - b) propozycję średniej dziennej ceny za posiłek całodniowy (śniadanie, obiad, podwieczorek) w przedszkolu. Cena posiłku obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - c) propozycję dotyczącą wysokości czynszu za okresy miesięczne z tytułu najmu pomieszczeń i wyposażenia stołówki,

6. Warunki ubiegania się o zamówienie:

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się może wykonawca, który:

- 1) Prowadzi działalność gospodarczą,
- 2) Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego, np. prowadzenie stołówki szkolnej/przedszkolnej, zakładu gastronomicznego.
- 3) Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

7. Składanie i otwarcie ofert

- 1) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Oferty należy w nieprzejrzystych, zalepionych i nienaruszonych kopertach.
- 3) Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana:

**Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych nr 2
ul. Graniczna 39
06 – 500 Mława**

Oraz opisana:

Oferta na dzierżawę pomieszczeń kuchennych i wyposażenia oraz prowadzenie stołówki.

8. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

- 1) Ofertę na Formularzu oferty należy złożyć w terminie do dnia 26.07.2013 do godz. 12.00 w formie pisemnej (osobiście w sekretariacie szkoły lub listownie) na adres:

Zespół Placówek Oświatowych nr 2
ul. Graniczna 39
06 – 500 Mława

W takim przypadku, że termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego.

- 2) Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 3) Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania.
- 4) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.07.2013r. o godz. 12.30 w siedzibie Zamawiającego –Zespół Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie, budynek Szkoły Podstawowej nr 4 w Mławie, ul. Graniczna 39, sekretariat.

9. Kryteria oceny ofert.

1. Wyboru Wykonawcy dokona komisja konkursowa.
2. Jako kryterium wyboru oferty przyjmuje się kryterium najkorzystniejszego bilansu następujących elementów:
 - propozycja Wykonawcy – cena za obiad w szkole: 1- 3 pkt.,
 - propozycja Wykonawcy – cena za całodzienny posiłek w przedszkolu: 1- 3 pkt.,
 - propozycja Wykonawcy – wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia: 1-3 pkt.
 - doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku żywienia dzieci i młodzieży oraz rekomendacje, referencje: 0 – 2 pkt.
 - ocena 30 - dniowego jadłospisu: 0 – 3 pkt.

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym Wykonawcom, zostaną przyznane punkty według następującego wzoru:

$$\begin{aligned}
 \text{Ilość punktów} = & \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto za obiad w szkole}}{\text{cena badanej oferty}} \times 3 + \\
 & + \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto za całodzienny posiłek w przedszkolu}}{\text{cena badanej oferty}} \times 3 + \\
 & + \frac{\text{oferowana wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia badanej oferty}}{\text{oferowana minimalna wysokość czynszu za dzierżawę pomieszczeń i wyposażenia}} \times 3 \\
 & + 0 \text{ pkt. (brak doświadczenia i rekomendacji) lub } 1 \text{ pkt. (doświadczenie do 3 lat i rekomendacja) } + 2 \text{ pkt. (doświadczenie powyżej 3 lat i rekomendacja)} \\
 & + 0 - 3 \text{ pkt. ocena jadłospisów.}
 \end{aligned}$$

10. INNE POSTANOWIENIA

- 1) Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej oferty.
- 2) Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
- 3) Wykonawca, którego oferta zostanie przyjęta jest zobowiązany do podpisania umowy – najpóźniej do 19 sierpnia 2013r.
- 4) W przypadku rezygnacji wybranego Wykonawcy bądź nie podpisania umowy z Wykonawcą, który wygrał konkurs, z innych przyczyn, niezależnych od Zamawiającego, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 2 tygodni.
- 5) Oferty posiadające braki formalne nie będą rozpatrywane.
- 6) Wzór przyszłej umowy do wglądu w sekretariacie szkoły.
- 7) Informacja o wyniku konkursu będzie niezwłocznie upowszechniona przez umieszczenie na tablicy informacyjnej w Zespole Placówek Oświatowych nr 2

w Mławie, budynek Szkoły Podstawowej nr 4 w Mławie oraz opublikowana na stronie internetowej szkoły oraz Urzędu Miasta Mława przez okres co najmniej 3 miesiące.

Załącznik 2

.....
(miejsowość i data)

O Ś W I A D C Z E N I E

Imiona

Nazwisko

Nazwa Firmy

Adres

Niniejszym zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 ze zm.) oświadczam(y), że firma którą reprezentuję(my):

1. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. Posiada wiedzę i doświadczenie,
3. Dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
4. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

a także:

Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się z warunkami przetargowymi i przyjmuję(my) je bez zastrzeżeń;

Oświadczam(y), że złożona oferta została sporządzona samodzielnie, niezależnie od pozostałych uczestników postępowania;

Osobą upoważnioną do podpisania umowy jest pan/pani:

.....

.....
miejsowość

.....
data

.....
pieczętka i podpis Wykonawcy

