Kraków 01.07.2025 r.

**OGŁOSZENIE KONKURSU OFERT**

**na wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki**

**w Szkole Podstawowej nr 27 w Krakowie**

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 27 w Krakowie zaprasza do składania ofert na wynajem stołówki szkolnej w raz z pomieszczeniami magazynowymi o łącznej powierzchni 118,18 m2 od dnia **1 września 2025 r. do 31 sierpnia 2028 r.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki w Szkole Podstawowej nr 27 w Krakowie

1. **Informacje ogólne:**
2. Przedmiotem zamówienia jest najem pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 118,18 m2 w Szkole Podstawowej nr 27 w Krakowie.
3. Liczba uczniów uczęszczających do szkoły w roku szkolnym 2024/2025: 780 uczniów
4. Docelowo grupa konsumentów to uczniowie, nauczyciele, pracownicy szkoły ok. 250 osób miesięcznie.
5. **Obowiązki Najemcy :**

Szczegółowy zakres obowiązków Najemcy określać będzie umowa najmu. Należeć do nich będzie m.in.:

1. Wydawanie posiłków oraz obsługiwanie funkcjonowania kuchni i stołówki własnym personelem.
2. Wydawanie posiłków, które winny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej
i przygotowywane zgodnie z:
3. zasadami racjonalnego żywienia,
4. z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448),
5. normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
6. Rozporządzeniem 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.U. 2016 poz. 1154).
7. Najemca zapewni możliwość wyboru posiłków np. wegetariański, wegański, bezglutenowy.
8. Najemca zobowiązany będzie do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych.
9. Najemca będzie wywieszał w stołówce szkolnej oraz dostarczał do Dyrektora Szkoły 7- dniowy jadłospis wraz z wagowym (gramy/ml) i podaniem składników wchodzących w skład posiłku oraz z podaniem alergenów.
10. Najemca zapewni możliwość rozliczania płatności za posiłki kartą, blikiem lub gotówką.
11. Świadczenia dodatkowe:

Najemca zobowiązany będzie do uiszczania oprócz czynszu następujących opłat dodatkowych: opłata za zużyty gaz ziemny - refaktura, opłata za zużytą wodę ciepłą i zimną i odprowadzenie ścieków, opłatę za zużycie energii elektrycznej według wskazań liczników, opłatę za wywóz nieczystości stałych i płynnych zgodnie z ilością pojemników przynależnych wyłącznie do kuchni na podstawie deklaracji DB oraz zryczałtowaną opłatę za centralne ogrzewanie.

1. **Termin wykonania zamówienia**

Od dnia 1września 2025 r. do dnia 31 sierpnia 2028 r.

1. **Opis stanu technicznego przedmiotu wynajmu**

Blok żywieniowy złożony jest z kuchni (47,22 m2) oraz zaplecza kuchennego przystosowanego do przygotowania i wydawania posiłków tj. obieralni (7,20 m2), zmywalni naczyń (10,15 m2), magazynu nr 1 (13,30 m3), magazynu nr 2 (11,31 m3) oraz pomieszczeń gospodarczych usytuowanych w podziemiu wraz z WC o łącznej powierzchni 29 m2.

Wykaz wyposażenia kuchni i jadalni – **załącznik nr 1**

1. **Warunki wymagane od Najemcy:**
	1. Najemca zobowiązany będzie, w czasie trwania umowy najmu, do dokonywania na własny koszt bieżących remontów lokalu niezbędnych do utrzymania go w dobrym stanie technicznym, a w szczególności:
2. malowania pomieszczeń,
3. wykonywania napraw i bieżącej konserwacji sprzętu wewnątrz lokalu oraz ich wymiany,
4. wykonywania bieżących przeglądów instalacji gazowej, elektrycznej zgodnie z odrębnymi przepisami w ustalonych w przepisach terminach i przedstawienia ich do wglądu Wynajmującemu,
5. konserwacji i naprawy podłóg, posadzek, wykładzin podłogowych,
6. naprawy ściennych okładzin ceramicznych, szklanych oraz innych w pomieszczeniach, w których są zamontowane,
7. bieżącej konserwacji i remontów stolarki okiennej i drzwiowej, jak również mebli w lokalu,
8. naprawy i wymiany elementów ślusarki budowlanej,
9. wymiany osprzętu oraz zabezpieczeń instalacji elektrycznej w lokalu, bez wymiany przewodów,
10. naprawy tynków,
11. konserwacji, naprawy i wymiany grzejników wody przepływowej (gazowych, elektrycznych), podgrzewaczy wody, mis klozetowych, zlewów (zlewozmywaków, umywalek) wraz z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych, w które jest wyposażony lokal,
12. usuwania niedrożności przewodów odpływowych od urządzeń sanitarnych lokalu do pionów zbiorczych,
13. utrzymania lokalu i jego otoczenia w należytym stanie sanitarno - porządkowym,
14. innych napraw związanych ze zwykłym korzystaniem z przedmiotu najmu.
	1. Najemca lokalu, poza naprawami wymienionymi w ust. 5 pkt. 1) zobowiązany będzie do usuwania wszelkich szkód powstałych z jego winy lub będących następstwem normalnego zużycia.
	2. Najemca zobowiązany będzie także do dokonywania na swój koszt przewidzianych prawem przeglądów. O ich terminie Najemca będzie miał obowiązek powiadamiać Wynajmującego, a po ich przeprowadzeniu przekazywać kopie stosownych protokołów (oryginał do wglądu).
	3. Regularnie dokonywać opłat za wynajem i za zużyte media na podstawie wystawionych przez szkołę faktur.
	4. Przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia
15. **Oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**
16. Oświadczenie stanowiące **załącznik nr 2** do formularza ofertowego.
17. Dokument potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie prawnym, wypis
z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
18. Dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu w/w zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu.
19. Wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 5 lat usług odpowiadających rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. sporządzanie i wydawanie obiadów dla dzieci i młodzieży szkolnej – **załącznik nr 3**.
20. Oferta sporządzona przez Najemcę (**załącznik nr 4)** musi zawierać:
21. propozycję średniej dziennej ceny za obiad w szkole (zupa plus drugie danie). Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
22. propozycję dotyczącą wysokości czynszu za okresy miesięczne z tytułu najmu pomieszczeń i wyposażenia stołówki,
23. propozycję jadłospisu na 14 dni z podaniem składników wagowych.
24. Podpisane oświadczenie RODO **(załącznik nr 5)**
25. **Warunki ubiegania się o zamówienie:**

 O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się może Najemca, który:

1. Prowadzi działalność gospodarczą związaną z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków.
2. Posiada niezbędną wiedzę potwierdzoną ukończonym kursem, szkoleniem itp. oraz doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego, np. prowadzenie stołówki szkolnej/przedszkolnej, zakładu gastronomicznego przygotowującego posiłki dla dzieci i/lub młodzieży itp., przez minimum 5 lat poprzedzających złożenie oferty.
3. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Nie jest dłużnikiem Gminy Miejskiej Kraków.
5. **Składanie i otwarcie ofert**
6. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Oferty należy złożyć w nieprzejrzystych, zalepionych i nienaruszonych kopertach.
8. Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana:

**Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 27 w Krakowie**

**Oferta na wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki**

1. **Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:**
2. Ofertę na formularzu oferty (**załącznik nr 4**) należy złożyć w terminie do **15.07.2025 roku do godz. 10.00 w formie pisemnej** (osobiście w sekretariacie szkoły lub listownie, z zastrzeżeniem, że w przypadku przesyłek listowych liczy się data wpływu do Szkoły, za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego) na adres: 30-686 Kraków, ul. Podedworze 16
3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania.
5. Otwarcie ofert nastąpi 21.07.2025 roku w siedzibie Zamawiającego.
6. **Kryteria oceny ofert.**
7. Wyboru Wykonawcy dokona komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły.
8. Kryterium wyboru oferty stanowić będzie :
* doświadczenie zawodowe oferta – 1 pkt. za każdy rok udokumentowanego doświadczenia w prowadzeniu żywienia dzieci i młodzieży powyżej 5 lat. W przypadku udokumentowania wyłącznie 5 lat oferent otrzyma 0 punktów.
* zaproponowana najniższa cena za obiady dla uczniów na zasadzie odwrotnego przydzielenia punktów do ilości zgłoszeń (tzn. przy 3 ofertach najniższa cena to 3 pkt. kolejna 2 itd.). Wynajmujący zastrzega, że maksymalna proponowana stawka za obiady (zupa plus drugie danie) nie może przekraczać: 20 zł
* zaproponowana najwyższa wysokość czynszu za wynajem ww. pomieszczeń na zasadzie odwrotnego przydzielenia punktów do ilości zgłoszeń (tzn. przy 3 ofertach najwyższa stawka to 3 pkt. kolejna 2 itd.)
1. **INNE POSTANOWIENIA**
2. Oferent, po wcześniejszym zgłoszeniu (minimum 1 dzień przed), może zapoznać się ze stanem kuchni i pomieszczeń przynależnych, z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej oferty.

W sprawie niezbędnych informacji proszę kontaktować się drogą email z Panią Katarzyną Kowacką, ksiegowoscsp27@sp27.edu.pl

1. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie przyjęta, jest zobowiązany do podpisania umowy najpóźniej 04.08.2025 r.
3. 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 1 tygodnia.
4. Oferty posiadające braki formalne nie będą rozpatrywane.
5. Informacja o wyniku konkursu będzie niezwłocznie upowszechniona przez umieszczenie na tablicy informacyjnej w Szkole Podstawowej nr 27 w Krakowie, oraz opublikowana na stronie SP-27.

Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 27

 Elżbieta Kaltenberg

**załącznik nr 1**

Wykaz wyposażenia kuchni i jadalni w Szkole Podstawowej nr 27 w Krakowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p** | **składnik majątku** | **ilość szt.** |
| 1 | aparat telefoniczny | 1 |
| 2 | chłodziarka  | 1 |
| 3 | gaśnica proszkowa | 1 |
| 4 | Gęsiarka | 1 |
| 5 | krzesło | 3 |
| 6 | krzesło uczniowskie | 3 |
| 7 | Kuchenka mikrofalowa | 1 |
| 8 | Napęd | 1 |
| 9 | Naświetlacz do jaj | 1 |
| 10 | nóż | 3 |
| 11 | Obieraczka  | 1 |
| 12 | Popychacz do robota  | 2 |
| 13 | Przystawka do frytek | 1 |
| 14 | Przystawka do jarzyn | 1 |
| 15 | Przystawka do mięsa | 1 |
| 16 | Przystawka do ubijania piany | 1 |
| 17 | Przystawka do wędlin | 1 |
| 18 | Regał kuchenny  | 1 |
| 19 | Regał magazynowy  | 5 |
| 20 | siatka insektowa | 1 |
| 21 | Stół kuchenny  | 2 |
| 22 | Suszarka | 1 |
| 23 | Szafa kuchenna przelotowa | 1 |
| 24 | Szafka kuchenna | 1 |
| 25 | Szafka kuchenna, drzwi przes. | 1 |
| 26 | Taboret gazowy | 3 |
| 27 | tłuczek do ziemniaków | 1 |
| 28 | ubijak d/piany | 2 |
| 29 | Wentylator kuchenny dachowy | 1 |
| 30 | Wspornik misy | 1 |
| 31 | Zamrażarka | 1 |
| 32 | Zmywarka  | 1 |