

**Przetarg pisemny na dzierżawę
lokalu stołówki z wyposażeniem celem przygotowywania
i wydawania śniadań i obiadów dla uczniów, pracowników i innych osób
w Szkole Podstawowej nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi
im. Bohaterów Westerplatte, osiedle Błękitne 25 w Dzierżonowie**

I Informacje o szkole

1. Dane nabywcy:

Gmina Miejska Dzierżonów
ul. Rynek 1, 58 – 200 Dzierżonów
NIP 882-10-00-034

2. Dane odbiorcy:

Szkoła Podstawowa nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi w Dzierżonowie
58 – 200 Dzierżonów, osiedle Błękitne 25
telefon/fax/e-mail: 74 – 831- 34 - 36, sekretariat@sp5.dierzoniow.pl

3. Osoba upoważniona do kontaktu: Wioleta Bukowska - Dyrektor

4. Do przetargu pisemnego nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.

II Przedmiot przetargu.

1. Przedmiotem przetargu jest prowadzenie stołówki szkolnej w lokalu o powierzchni 277,38 m² (w tym kuchnia z zapleczem oraz jadalnia) położonej w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi w Dzierżonowie, osiedle Błękitne 25.

2. Lokal, o którym mowa w punkcie pierwszym, stanowi wyodrębnioną część budynku z dostępem do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej, gazowej i elektrycznej. Lokal jest wyposażony w sprzęt gastronomiczny i AGD (wykaz sprzętu stanowi załącznik nr 3) i posiada odrębne wejście (nie ma możliwości wywieszenia szyldu).

3. Wyzierżawiający oczekuje, że Najemca podejmie działalność gastronomiczną obejmującą następującą ofertę:

1) codzienne przygotowanie i wydawanie ok. 50 drugich śniadań dla uczniów/pracowników szkoły w godz. 8.45 - 9.45, składających się ze świeżych kanapek, owoców,

2) codzienne przygotowanie i wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły w godz. od 11.30 do 15.00,

3) posiłki opisane w pkt 3 ust. 1 i 2 będą przygotowywane i podawane z wyłączeniem dni wolnych od nauki /wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron oraz wyrażenia zgody przez Zamawiającego/. Danie obiadowe (zupa + chleb, drugie danie oraz kompot) ma być przygotowane głównie w oparciu o świeże surowce, półprodukty i produkty wysokiej jakości. Wyzierżawiający zastrzega możliwość zakupu przez uczniów lub pracowników szkoły samego drugiego dania lub samej zupy. Drugie danie musi zawierać warzywa w postaci surówki lub jarzyn gotowanych. Dodatki do drugiego dania muszą być urozmaicone np. ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski naprzemiennie. Menu nie powinno być monotonne i powtarzać się w okresach co najmniej dwutygodniowych. Najemca w tygodniowym jadłospisie zobowiązany jest uwzględnić minimum trzy posiłki mięsne, w tym rybny (środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci muszą spełniać wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ustępu 6 punkt 2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zmianami),

4) sprzedaż kanapek, napojów oraz innych produktów spożywczych przeznaczonych dla dzieci i młodzieży w jednostkach określonych w przepisach wydanych na podstawie ustępu 6 punkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywienia i żywności do kupienia przez uczniów i pracowników szkoły (ceny produktów muszą być widoczne dla klientów).

4. Klienci z zewnątrz otrzymywać będą posiłki od godz. 13.00.

III Umowa dzierżawna – informacje ogólne

1. Udostępnienie lokalu nastąpi po podpisaniu umowy na okres od dnia podpisania umowy do 31.08.2028 r. z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wyzdierżawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w każdym czasie bez okresu wypowiedzenia, w przypadku uznania, że przedmiot umowy jest realizowany w sposób nienależyty.

1) Wysokość stawki czynszu dzierżawy pomieszczeń będzie ustalona na poziomie zadeklarowanym przez Najemcę w wybranej ofercie, jednak nie mniej niż dotychczasowy czynsz, tj. **2000,00 zł**. Inne koszty ponoszone przez najemcę to:

- a. energia elektryczna – wpłata uiszczana do zakładu energetycznego,
- b. gaz - wpłata uiszczana do zakładu gazowniczego,
- c. woda i ścieki (z podlicznika) – wpłata uiszczana do 10 każdego m-ca za m-c poprzedni wg wskazań podlicznika na podstawie wystawionej faktury na konto szkoły,
- d. wywóz nieczystości stałych (odrębna umowa do podpisania przez Wykonawcę) – wpłata do wybranej firmy,
- e. centralne ogrzewanie - od ilości metrów kwadratowych dzierżawionych pomieszczeń. W 2025 roku cena za 1 m² wynosi 2,17 zł netto. W styczniu każdego roku dzierżawy będzie ona aktualizowana na nowy rok na podstawie zużytego ciepła za miniony rok grzewczy - wpłata uiszczana na podstawie wystawionej faktury na konto szkoły do 10 każdego m-ca za m-c poprzedni;
- f. podatek od nieruchomości (na podstawie stosownej Uchwały Rady Miasta Dzierżoniowa) - wpłata uiszczana w kwocie 1/12 rocznego podatku, na konto bankowe szkoły wg wystawionej faktury do 10 każdego m-ca za m-c obecny.

2. Najemca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich niezbędnych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 5 z Ol w Dzierżoniowie, w tym niezbędnych aktualnych badań lekarskich swoich pracowników oraz okazywania ich na każde wezwanie Wyzdierżawiającego.

3. Najemca zobowiązany jest do zapoznania się z planem ewakuacyjnym i instrukcją p.poż. szkoły oraz dbałością o podręczny sprzęt gaśniczy.

4. Najemca obowiązany jest do utrzymania we własnym zakresie czystości i porządku we wszystkich dzierżawionych pomieszczeniach obiektu zgodnie z wymogami odpowiednich służb, korzystania z pomieszczeń obiektu zgodnie z ich przeznaczeniem.

5. Najemca doposaży na własny koszt dzierżawione pomieszczenia w urządzenia, naczynia i sztucce niezbędne do prowadzenia działalności objętej umową. Przedmioty te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Najemcy.

6. Za mienie Gminy zniszczone podczas wynajmowania odpowiedzialność ponosi Najemca.

7. Najemca korzystać będzie z dzierżawionych urządzeń zgodnie z ich przeznaczeniem jak i zaleceniami producenta za powstałe szkody podczas eksploatacji urządzeń w dzierżawionej stołówce odpowiada najemca.

8. Najemca zobowiązany jest do pokrycia kosztów związanych z wykonywaniem drobnych napraw sprzętu i remontów wynikających z bieżącej działalności oraz pokrycia kosztów przeprowadzonych przez Wyzdierżawiającego

badan stanu technicznego, tj.: instalacji gazowej, oświetlenia, urządzeń wentylacyjnych.

9. Ewentualne, niezbędne prace adaptacyjne Najemca może wykonywać za pisemną zgodą Wyzierżawiającego, na własny koszt zgodnie z obowiązującymi przepisami i sztuką budowlaną.

10. Najemcy nie wolno w trakcie trwania umowy oddawać wdzierżawionych pomieszczeń w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek tytułu prawnego.

11. Cena obiadów zadeklarowana przez Najemcę w wybranej ofercie będzie obowiązywała w okresie trwania umowy dzierżawy. Dopuszcza się możliwość zmiany ceny obiadów w uzasadnionych przypadkach po uzyskaniu zgody dyrektora szkoły (nie częściej niż raz w roku).

12. Wdzierżawiający zastrzega sobie prawo do bezpłatnego korzystania z części jadalnej stołówki szkolnej po wcześniejszym uzgodnieniu z najemcą.

13. Po upływie umowy Najemca zobowiązany jest do oddania dzierżawionych pomieszczeń w stanie niepogorszonym, umożliwiającym prowadzenie dalszej działalność. Należy wykonać malowanie ścian, sufitów, uzupełnić brakujące elementy okładzin ścian i podłóg oraz pozostawić sprawne urządzenia.

IV Warunki udziału w przetargu.

1. Oferty mogą składać podmioty, które: posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania. Przez wiedzę i doświadczenie należy rozumieć prowadzenie przez co najmniej dwa lata na przestrzeni trzech ostatnich żywienia zbiorowego dla minimum 70 klientów dziennie. Przez dysponowanie potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizacji zamówienia należy rozumieć przynajmniej 1 osobę – kucharza posiadającą wykształcenie zawodowe/średnie w zakresie gastronomii lub tytuł mistrza kucharskiego oraz przez minimum rok w ciągu trzech ostatnich lat wykonywała tę pracę. Wdzierżawiający oceni spełnienie warunku na podstawie zaświadczenia ze szkoły, świadectwa, dyplomu mistrzowskiego oraz świadectwa pracy bądź zaświadczenia wydanego przez pracodawcę o wykonywaniu pracy kucharza,

2. Wdzierżawiający żąda następujących dokumentów:

- 1) wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego (załącznik nr 1),
- 2) kserokopii potwierdzonej przez Najemcę zaświadczenia ze szkoły, świadectwa, dyplomu mistrzowskiego oraz świadectwa pracy bądź zaświadczenia wydanego przez pracodawcę. Najemca składa jeden wybrany przez siebie dokument na potwierdzenie posiadanego wykształcenia oraz jeden wybrany przez siebie dokument na potwierdzenie wykonywania pracy kucharza,
- 3) wykazu obiektów, w których prowadzone było żywienie zbiorowe (daty, adresy, liczba dzienna klientów) wraz z listami referencyjnymi,
- 4) wykazu personelu, który będzie zatrudniony w stołówce,
- 5) propozycję menu z przykładowymi zestawami obiadowymi na 10 dni.

IV Zasady przeprowadzenia postępowania przetargowego.

1. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 10 czerwca 2025 roku (tj. wtorek) do godziny 12.00 w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi w Dzierżoniowie, osiedle Błękitne 25 (sekretariat). Koperta powinna zawierać adres Oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek „Oferta na dzierżawę stołówki w SP nr 5 z OI w Dzierżoniowie”.

2. Przetarg uznaje się za ważny jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta.

3. Do prowadzenia przetargu zostanie powołana komisja, której zadaniem jest:
 - 1) otwarcie ofert,
 - 2) przyjmowanie dodatkowych wyjaśnień od oferentów,
 - 3) odrzucenie ofert, które nie spełniają stosownych wymagań formalnych,
 - 4) występowanie do oferentów z wnioskiem o uzupełnienie brakujących dokumentów,
 - 5) dokonanie analizy ofert, prowadzenie ewentualnych negocjacji,
 - 6) sporządzenie protokołu z przeprowadzonych czynności,
 - 7) rekomendowanie wyboru najkorzystniejszej oferty.
5. Komisja przetargowa dokonując analizy ofert weźmie pod uwagę:
 - 1) **cenę brutto jednego obiadu dla ucznia i pracownika szkoły – waga 40%**

najniższa cena

----- x100 punktów x waga kryterium 40%

cena oferty badanej

- 2) **wysokość czynszu dzierżawnego pomieszczeń i urządzeń (nie mniej niż 2000,00 zł) – waga 60%**

oferowany czynsz

----- x 100 punktów x waga kryterium 60%

najwyższy oferowany czynsz

6. Komisja przetargowa ma prawo zapraszania wybranych oferentów do negocjacji. W wyniku przeprowadzonych negocjacji Oferent ma prawo zmienić treść złożonej oferty.
7. Umowa zostanie podpisana w terminie 5 dni od daty wyboru najkorzystniejszej oferty.
8. W przypadku kiedy nie dojdzie do podpisania umowy z wybranym Oferentem w wyżej podanym terminie, wybrana zostanie kolejna oferta o największej liczbie punktów.
9. Wyzierżawiający dopuszcza możliwość oględzin pomieszczeń. Termin należy ustalić telefonicznie w godzinach 10.00 – 11.00 z pracownikami sekretariatu – numer telefonu 74 – 831 34 36.

V Postanowienia końcowe

1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 10 czerwca 2025 r. o godzinie 13.00.
2. Wyniki przetargu zostaną ogłoszone po jego rozstrzygnięciu na stronie internetowej szkoły, a podmiot który złożył najkorzystniejszą ofertę poinformowany zostanie telefonicznie.

Zatwierdzono dnia 20.05.2025 r.

Dyrektor szkoły:
Wioleta Bukowska

Załączniki:

1. Oferta Wykonawcy – zał. nr 1
2. Projekt umowy dzierżawy – zał. nr 2
3. Wykaz urządzeń i sprzętu – zał. nr 3
4. Klauzula informacyjna – zał. nr 4

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 5
z Oddziałami Integracyjnymi
w Dzierżonowie
mgr Wioleta Bukowska

Komplet załączników do przetargu pisemnego do pobrania w sekretariacie szkoły lub ze strony BIP Szkoły Podstawowej nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi w Dzierżonowie.