

**Wójt Gminy Galewice**  
**ul. Wieluńska 5**  
**98-405 Galewice**

(zwany dalej Organizatorem konkursu)

**ogłasza konkurs ofert na dzierżawę pomieszczeń kuchennych i wyposażenia, znajdujących się w budynku Gimnazjum w Galewicach z przeznaczeniem w celu zbiorowego żywienia – przygotowanie i wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników Gimnazjum i Szkół Podstawowych.**

Dzierżawca może wykorzystać kuchnię oraz jej wyposażenie do prowadzenia działalności gastronomicznej na rzecz innych podmiotów niż uczniowie bez możliwości korzystania ze szkolnej stołówki.

**Przedmiot konkursu**

Pomieszczenia kuchenne znajdują się w budynku Publicznego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Galewicach, położonym na działce ewidencyjnej numer 1026/1 o pow.0,2572 ha, księga wieczysta nr SR1W/00088523/9 prowadzona przez Sąd Rejonowy w Wieluniu.

Na kuchni składają się:

- a) 11 pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej 85,80m<sup>2</sup> w tym:  
kuchnia, zmywalnia, magazyn jaj, magazyn spożywczy, magazyn szaf chłodniczy, obieralnia, magazyn ziemniaków i warzyw, WC socjalne, korytarz, pokój socjalny, wiatrołap, (rzut parteru-zał. do ogłoszenia)
- b) urządzenia i wyposażenie kuchni określone szczegółowo w zał. nr 1.

Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wentylacyjną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania( wspólną dla wszystkich pomieszczeń w budynku).

Po wydzierżawieniu pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w/w budynku, Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia żywienia, poprzez przygotowywanie i wydawanie obiadów przeznaczonych dla uczniów w:

- Gimnazjum w Galewicach,
- Szkół Podstawowych z terenu Gminy Galewice

na następujących zasadach:

- ogólne zasady prowadzenia zakładu żywienia w Szkołach wynikać będą z decyzji zatwierdzającej zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. O stosowne zatwierdzenie i wpis Oferent zobowiązany jest samodzielnie wystąpić na własny koszt przed rozpoczęciem działalności,
- codzienne (w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od nauki) przygotowywanie ( zgodnie z normami żywieniowymi) jednodaniowych obiadów (dwa razy w tygodniu zupa, trzy razy w tygodniu drugie danie, lub po uzgodnieniu przez strony- inna forma) dla uczniów Gimnazjum i Szkół

- i ich wydawanie w stołówce podczas przerw lekcyjnych, po cenach nie wyższych niż zadeklarowane w ofercie Oferenta,
- obiady będą wytwarzane w budynku Wyzierżawiającego i będą transportowane w przystosowanych do tego urządzeniach do Szkoły Podstawowych z terenu gm. Galewice w godzinach 9.30- 10.30 z użyciem jednorazowych naczyń,
  - podstawą do sporządzenia obiadów dla uczniów Gimnazjum i Szkół Podstawowych będzie ilość zamówionych obiadów. W ubiegłym roku szkolnym ze stołówki szkolnej miesięcznie korzystało 70 osób,
  - z obiadów mogą korzystać pracownicy Szkół,
  - opłatę za przygotowywanie i wydawanie obiadów Oferent będzie pobierał na zasadach określonych w umowach zawartych indywidualnie z rodzicami lub opiekunami prawnymi uczniów Szkół,
  - stołówka szkolna będzie dostępna dla Oferenta –Dzierżawcy tylko w godzinach wydawania obiadu. Po wydanym posiłku Oferent- Dzierżawca zobowiązany będzie do posprzątania pomieszczenia,
  - na terenie kuchni Oferent może prowadzić działalność gastronomiczną na rzecz innych podmiotów niż uczniowie np. przygotowywanie obiadów dla personelu Szkół, przygotowywanie posiłków na wynos, działalność taka może być prowadzona po otrzymaniu stosownych zezwoleń od służb sanitarnych,
  - termin realizacji umowy od 15.10.2013r – 30.06.2014r.
  - utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni przez cały okres umowy oraz stołówce w czasie wydawania obiadów – zgodnie z wymogami organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
  - przestrzegania przepisów o chorobach zakaźnych i zakażeniach w zakresie wymagań higienicznych oraz badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób, które stykają się z żywnością przy produkcji i wydawaniu posiłków,
  - Oferent w związku z dzierżawą pomieszczeń zobowiązany jest do płacenia czynszu oraz podatku od nieruchomości , a także ponoszenia opłat eksploatacyjnych związanych ze zużyciem energii elektrycznej wg. wskazań podlicznika, zużyciem wody i odprowadzanych ścieków wg wskazań wodomierza, wywozu nieczystości stałych zgodnie z zawarta przez siebie umową z firmą świadczącą usługi w tym zakresie,
  - minimalna stawka czynszu za dzierżawę nie może być niższa niż 300,00 zł netto.

Do konkursu mogą przystąpić wyłącznie oferenci prowadzący działalność usługową związaną z wyżywieniem określoną w PKD – 2007 kodami 56.21.Z i 56.29.Z. Prowadzenie tego rodzaju działalności należy potwierdzić stosownym zaświadczeniem, o ile przepisy prawa nakładają obowiązek jego posiadania.

WÓJTA GMINY  
  
Marian Wojcieszak

## Warunki konkursu

**Ofertę należy złożyć w formie pisemnej** pod rygorem nieważności na wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do ogłoszenia w zamkniętej kopercie z napisem „Dzierżawa pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w Gimnazjum w Galewicach” w sekretariacie Urzędu Gminy w Galewicach ul. Wieluńska 5, pokój 208, w nieprzekraczalnym terminie do godz. 11.00 do dnia 15 października 2013r.

Ogłaszający przetarg zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.

Cena minimalna czynszu z tytułu dzierżawy pomieszczeń kuchennych w Szkole wynosi 300,00 zł netto( słownie: trzysta złotych). Do kwoty zaproponowanej w ofercie zostanie doliczona stawka podatku VAT zgodna z obowiązującymi przepisami.

Do konkursu mogą przystąpić wyłącznie oferenci prowadzący działalność usługowa związaną z wyżywieniem, określoną w PKD – 2007 kodami 56.21.Z. i 56.29.Z. Prowadzenie tego rodzaju działalności należy potwierdzić stosownym zaświadczeniem, o ile przepisy prawa nakładają obowiązek jego posiadania.

Warunkiem udziału w konkursie jest włata wadium kwoty -600,00 zł na konto RBS Lututów O/Galewice nr 42 9256 0004 5500 0257 2000 0030. Dowód wpłaty lub jego kserokopię należy dołączyć do oferty. Oferta Oferenta , który tej formalności nie dopełnił nie będzie brana pod uwagę.

### Oferta powinna zawierać:

- określenie podmiotu składającego ofertę
- propozycję stałej ceny obiadu, po której oferent będzie sprzedawał wszystkim uczniom obiady przez cały okres trwania niniejszej umowy. Cena posiłków obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem.
- propozycję dotyczącą wysokości czynszu dzierżawnego z tytułu dzierżawy pomieszczeń kuchennych i wyposażenia
- aktualne dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności o ile przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania oraz jej zakres (oryginały lub podpisane za zgodność kserokopie) : odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej
- dokument potwierdzający wpłatę wadium
- określenie prowadzenia działalności gastronomicznej na rzecz innych podmiotów niż żywienie uczniów w Szkole
- oświadczenie o zobowiązaniu się do wystąpienia na własny koszt do powiatowego inspektora sanitarnego o decyzje zatwierdzającą zakład i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- oświadczenie o zapoznaniu się z projektem umowy i nie wnoszeniu uwag
- oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami konkursu i niewnoszeniu uwag
- oświadczenie, w którym zobowiązuje się zawrzeć umowę w wyznaczonym przez Organizatora konkursu czasie i miejscu.

Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być kolejno ponumerowane i parafowane przez oferenta oraz spięte.

Oferta nie podlega ocenie i zostaje odrzucona z powodu następujących błędów formalnych:

- a) niewypełnienie wszystkich punktów formularza oferty,
- b) złożenie oferty po terminie,
- c) złożenie oferty w niewłaściwy sposób (niezgodnie z ogłoszeniem konkursu tj; np. przesłanie faksem, drogą elektroniczną),
- d) złożenie oferty bez wymaganych załączników,
- e) złożenie oferty na niewłaściwym formularzu, innym niż określony w ogłoszeniu o konkursie stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia,
- f) złożenie oferty przez podmiot nieuprawniony.

Konkurs uważa się za ważny jeśli wpłynie przynajmniej jedna ważna oferta. Wyłoniony w drodze konkursu oferent, zobowiązany jest do podpisania w siedzibie organizatora konkursu Umowy w terminie wyznaczonym przez organizatora konkursu. Niepodpisanie przez Oferenta Umowy w wyznaczonym miejscu i czasie skutkuje przepadkiem kwoty wpłaconej tytułem uczestnictwa w konkursie (wadium).

Oferenci mogą oglądać pomieszczenia kuchenne do godziny 14.00, po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu z Dyrektorem Szkoły. Osobą uprawnioną ze strony ogłaszającego konkurs do kontaktu z Oferentami i udzielania informacji jest R. Jaworska tel. Urząd Gminy 62 7838639. Oferentowi nie przysługuje odwołanie w związku z prowadzonym konkursem. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń Urzędu Gminy Galewice, na stronie internetowej BIP Urzędu Gminy Galewice w terminie 7 dni od zakończenia konkursu.

Kryteria oceny ofert:

1) wysokość miesięcznej stawki czynszu dzierżawy – waga 40%

2) cena obiadu - waga 60%

Zaproponowana w ofercie stawka czynszu dzierżawy za jeden miesiąc kalendarzowy nie może być mniejsza niż 300 zł netto.

Liczba punktów, która można uzyskać w ramach każdego z kryteriów zostanie obliczona wg wzoru:

1) miesięczna stawka czynszu dzierżawy:

$S_x = (CZ_x / C_{max}) \times 40$  punktów,

gdzie:

$S_x$  - ilość punktów przyznana ocenianej ofercie za stawkę czynszu,

$CZ_x$  – stawka netto oferty ocenianej

$CZ_{max}$  – najwyższa stawka netto zaoferowana w ofertach,

Maksymalna liczba punktów: 40

2) cena obiadu

$I_x = (C_{min} / C_x) \times 60$  punktów,

gdzie:

$I_x$  – ilość punktów przyznana ocenianej ofercie za najniższą cenę obiadu,

Cmin-najniższa cena brutto obiadu zaoferowana w ofertach,

Cx – cena brutto obiadu oferty ocenianej

Maksymalna liczba punktów: 60

**Otwarcie ofert: komisyjne otwarcie ofert nastąpi w dniu 15 października 2013r. o godzinie 11.30.** Otwarcie ofert jest jawne.

Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości zebranym nazwa Oferenta wraz z proponowaną ceną za poszczególne składniki przedmiotu oferty.

Wybór oferty najkorzystniejszej:

- 1) Organizator konkursu za najkorzystniejszą uzna ofertę złożoną przez oferenta, który uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.
- 2) Komisja dokona wyboru oferty najkorzystniejszej lub stwierdzi, że nie wybiera żadnej ze złożonych ofert.
- 3) Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą zatwierdzenia protokołu Komisji.
- 4) O wynikach konkursu Organizator Konkursu powiadomi niezwłocznie oferentów.

Z przebiegu postępowania Komisja sporządza protokół, zawierający co najmniej:

- a) przedmiot, termin i miejsce konkursu,
- b) wykaz złożonych ofert,
- c) zestawienie ofert wraz z liczbą przyznanych punktów każdej ofercie we wszystkich kryteriach podlegających ocenie Komisji,
- d) uzasadnienie wyboru najkorzystniejszej oferty lub powodu zamknięcia konkursu bez dokonania wyboru,
- e) imiona i nazwiska członków Komisji,
- f) datę sporządzenia protokołu.

.....