

**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych  
ul. 15 Grudnia 9  
96-230 Biała Rawska**

**SZCZEGÓŁOWE WARUNKI PRZETARGU  
NA WYNAJEM LOKALI DO PROWADZENIA KUCHNI I STOŁÓWKI PRZY  
INTERNACIE ZESPOŁU SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W BIAŁEJ  
RAWSKIEJ WRAZ Z WYPOSARZENIEM  
PROWADZONE W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

Zatwierdzam:

**Dyrektor  
Jolanta Popłońska**

**Biała Rawska 15.10.2011r**

## INSTRUKCJA DLA OFERENTÓW

### I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych  
ul. 15 Grudnia 9 96- 230 Biała Rawska

NIP: 835-12-58-449

tel.: 046 815-95-46

faks: 046 815-95-46

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

a) Pomieszczenia znajdujące się na parterze w budynku internatu:

- kuchnia – 46,69 m<sup>2</sup>
- stołówka – 124,5 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie do wydawania posiłków – 8,75 m<sup>2</sup>
- zmywalnia naczyń- 7,10 m<sup>2</sup>
- szatnia – 7,50 m<sup>2</sup>
- magazyn opakowań – 2,14 m<sup>2</sup>
- łazienka – 5,40 m<sup>2</sup>
- magazyn na pieczywo – 5,39 m<sup>2</sup>
- obieralnia warzyw – 5,89 m<sup>2</sup>
- magazyn naczyń – 8,51 m<sup>2</sup>
- klatka schodowa – 7,41 m<sup>2</sup>
- korytarz – 9,96 m<sup>2</sup>

Razem powierzchnia najmu: **239,24 m<sup>2</sup>**

b) Pomieszczenia towarzyszące, znajdujące się poniżej parteru (piwnice) w budynku internatu:

- magazyn ziemniaków – 35,75 m<sup>2</sup>
- magazyn wędlin – 28,08 m<sup>2</sup>
- warzywniak – 14,95 m<sup>2</sup>
- magazyn – 8,88 m<sup>2</sup>
- korytarz – 15 m<sup>2</sup>
- magazyn węgla – 20,40 m<sup>2</sup>

Razem powierzchnia najmu: **123,06 m<sup>2</sup>**

c) Pomieszczenia towarzyszące, znajdujące się poniżej parteru (piwnice) w budynku internatu:

- magazyn ziemniaków – 35,75 m<sup>2</sup>
- magazyn wędlin – 28,08 m<sup>2</sup>
- warzywniak – 14,95 m<sup>2</sup>
- magazyn – 8,88 m<sup>2</sup>
- korytarz – 15 m<sup>2</sup>
- magazyn węgla – 20,40 m<sup>2</sup>

Razem powierzchnia najmu: **123,06 m<sup>2</sup>**

## STAN WYPOSARZENIA

### a) Pomieszczenie zmywalni naczyń:

- zmywarka do naczyń – 1 szt.
- zlewozmywak -1 szt.
- stół kuchenny drewniany – 1 szt.
- stół metalowy – 1 szt.

### b) Pomieszczenie główne kuchni:

- taboret elektryczny – 1 szt.
- patelnia elektryczna – 1 szt.
- patelnia gazowa – 1 szt.
- kocioł warzelny – 1 szt.
- kuchnia węglowa – 1 szt.
- kuchnia gazowa – 2 szt.
- szafa kuchenna – 1
- stół kuchenny drewniany – 5
- zlewozmywak – 2 szt.
- umywalka do mycia rąk – 2 szt.
- maszyna wieloczynnościowa do krojenia wędlin i warzyw – 1 szt.
- krajalnica – 1 szt.
- maszyna wieloczynnościowa Wilk – 1 szt.
- szafka wisząca – 1 szt.
- chłodziarka – 3 szt.
- zestaw szafek kuchennych stojących – 1
- kosz na śmieci – 2

### c) pomieszczenie obieralni warzyw:

- umywalka do mycia rąk – 1 szt.
- stół – 1 szt.
- obieraczka do ziemniaków – 1 szt.

### d) Pomieszczenia magazynów żywnościowych:

- chłodziarka- 2 szt.
- zamrażarka – 1 szt.
- regał drewniany – 3 szt.
- stół drewniany – 2 szt.
- waga 5 kg- 1 szt.
- waga dziesiętna – 2 szt.

### e) Pomieszczenia szatni:

- stół – 1 szt.
- szafy ubraniowe – 4 szt.
- apteczka – 1 szt.

### f) Pomieszczenie łazienki:

- umywalka – 1 szt.
  - sedes – 1 szt.
  - kosz na śmieci – 2 szt.
- g) Pomieszczenia stołówki;
- stoły drewniane – 18 szt.
  - krzesła drewniane – 68 szt.
  - kwietniki na kwiaty – 2 szt.
  - reprodukcje – 2 szt.

Wyposażenie pozostałe:

- Talerz deserowy – 63 szt.
- Talerz głęboki – 64 szt.
- Talerz płaski – 52 szt. + 37
- Dzbaneł metalowy 6 szt.
- Dzbaneł metalowy do mleka – 2 szt.
- Dzbaneł szklany – 5 szt.
- Waza metalowa+ łyżka wazowa – 4 komplety
- Szklanka – 42 + 30 szt.
- Łyżka - 85 szt.
- Nóż – 75 szt.
- Widelec – 136 szt.
- Zestaw obiadowy na 6 osób – biały Duralex – 14 kompletów
- Półmisek z białego Duralexu – 11 szt.
- Salaterka duża – 9 szt.
- Garnek ze stali 20 l- 1 szt.
- Garnek ze stali 10 l- 1 szt.
- Taca – 4 szt.
- Deska do krojenia – 3 szt.
- Tłuczek do ziemniaków – 1 szt.
- Tłuczek do mięsa – 1 szt.
- Nóż – 3 szt.
- Cedzak duży – 2 szt.
- Cedzak mały – 2 szt.
- Garnek z miarą – metalowy – 1 szt.
- Garnek 1,5 l. polewany – 1 szt.
- Czajnik – 1 szt.
- Łyżka ½ l. – 2 szt.
- Łyżka 1 l.- 1 szt.
- Garnek ze stali kwasoodpornej 30 l – 1 szt.
- Garnek ze stali kwasoodpornej 20 l – 1 szt.
- Miski ze stali – 4 szt.
- Wiadro ze stali – 2 szt.
- Brytfanna z pokrywą – 2 szt.

- Miska plastikowa – 4 szt.
  - Garnek emaliowany – 4 szt.
  - Salaterka mała – 106 szt.
  - Garnek Duży aluminiowy – 10 szt.
  - Garnek Duży ze stali kwasoodpornej – 1 szt.
  - Kosz plastikowy duży na pieczywo – 3 szt.
  - Koszyk mały na pieczywo ( czerwony)– 14 szt.
2. Wymogiem koniecznym przez cały okres trwania umowy jest całodzienne żywienie uczniów Zespołu Szkół mieszkających w internacie – składające się z trzech posiłków /śniadanie, obiad – składający się z 2 dań, kolacja/. Cena całodziennego wyżywienia dla ucznia – mieszkańca internatu nie będzie wyższa niż 11,00 zł brutto przynajmniej do końca roku szkolnego 2011/12 z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży w wieku 16 - 18 lat. Zmianę dziennej stawki żywieniowej dla uczniów mieszkających w internacie dopuszcza się nie częściej niż 1 raz w roku. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia stron.
  3. Minimalna stawka czynszu za wynajem lokali znajdujących się na parterze w budynku internatu – kuchnia i stołówka, pomieszczeń pomocniczych znajdujących się poniżej parteru oraz wyposażenia nie może być niższa niż 1200 zł miesięcznie.
  4. Po wydzierżawieniu od Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Białej Rawskiej „stołówki” oferent zobowiązany będzie do prowadzenia w okresie obowiązywania umowy stołówki na następujących zasadach:
    - a) Godziny pracy kuchni i stołówki od poniedziałku do piątku w godz. 6<sup>00</sup> -19<sup>00</sup> /wydawanie posiłków dla uczniów - mieszkańców internatu i pracowników Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych  
Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron,
    - b) udostępnienie stołówki na zorganizowanie szkolnych imprez okolicznościowych,
    - c) zabezpieczenie obsługi gastronomicznej podczas szkolnych uroczystości okolicznościowych, obozów sportowych i innych zgłaszanych przez Dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych za dodatkową opłatą, regulowaną oddzielną umową.
    - d) Utrzymanie czystości i porządku na terenie stołówki, kuchni oraz we wszystkich wynajmowanych pomieszczeniach zgodnie z wymogami odpowiednich służb..
    - e) Doposażenie na własny koszt wynajętych pomieszczeń w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej /urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Oferenta
    - f) Oferent na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje jak też remonty bieżące urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń,
    - g) Oferent na własny koszt przeprowadzi niezbędne naprawy i remonty dzierżawionych pomieszczeń – zawsze w uzgodnieniu z Dyrektorem ZSP. Do powyższego wymaga się zawsze formy pisemnej.

5. Przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej oferent zobowiązany będzie do zamontowania na własny koszt podliczników na urządzeniach dostarczających energię elektryczną, wodę ciepłą, wodę zimną, kanalizację wg których zobowiązany będzie do wnoszenia opłat za ilości zużyte wraz z kosztami stałymi dot. utrzymywania liczników wg stawek obowiązujących w miesiącu za który jest opłata.
6. Opłatę za energię ciepłą dzierżawca będzie płacił wg wskaźnika zużycia ciepła w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych wyliczonego dla 1m<sup>2</sup> powierzchni obliczonej na podstawie kosztów zużycia ciepła za poprzedni sezon grzewczy x 239,24 m<sup>2</sup> powierzchni dzierżawionej związanej z prowadzeniem działalności gastronomicznej.
7. Wywóz nieczystości stałych Najemca będzie opłacał na podstawie samodzielnie zawartej na własne nazwisko umowy z odbiorcą nieczystości.
8. Za użytkowanie sprzętu i wyposażenia Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę 200,00.zł brutto. /słownie: dwieście zł opłata ta wliczana jest w kwotę czynszu. Opłata ta nie zwalnia Najemcy od systematycznego uzupełniania ubytków w naczyniach kuchennych, jak też od odkupienia każdej z użytkowanych pozycji nowej lub tej samej klasy w przypadku zniszczenia, zgubienia czy też kradzieży.
9. Wynajmowane pomieszczenia będą mogły być wykorzystywane przez Oferenta na cele związane z działalnością gastronomiczną, przede wszystkim prowadzenie stołówki szkolnej z możliwością świadczenia usług dla ludności.
10. Oferent zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania zapisów Ustawy o Wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi. Oferent będzie musiał wpłacić Zespołowi Szkół kaucję zabezpieczającą w wysokości dwumiesięcznego miesięcznego czynszu brutto. Kaucja ta zostanie zdeponowana na oprocentowanym koncie i zwrócona po zakończeniu umowy pomniejszona o koszty prowadzenia rachunku w zgromadzonej wysokości jeżeli nie powstaną potrącenia wynikające z postanowień umowy. Kaucję należy wpłacić najpóźniej w dniu podpisania umowy, przed jej podpisaniem.
11. Podpisanie umowy najmu nastąpi w ciągu 21 dni od zatwierdzenia wyniku przetargu. Oferent zobowiązany jest w terminie **3 tygodni** od daty podpisania umowy na własny koszt przystosować lokal do użytkowania.

### **III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w terminie: **3 lata od dnia podpisania umowy.**

### **IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się oferenci, którzy:
  - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

- dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz zatrudni co najmniej jednego pracownika Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych pracującego na stanowisku kucharki lub pomocy kuchennej
  - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
2. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu:
- Zamawiający oceni, czy oferent spełnia warunki, o których mowa w pkt.1 na podstawie złożonego wraz z ofertą oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów żądanych przez zamawiającego potwierdzających spełnianie tych warunków, o których mowa w rozdziale V SWP
  - Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na zasadzie: oferent „spełnia” albo „nie spełnia” poszczególne warunki.

## **V. WADIUM**

Zamawiający żąda wadium w wysokości 10% wartości zamówienia tj. 120,00zł słownie zł sto dwadzieścia

Wadium należy wpłacić na konto szkoły konta : 93929100010000077820000040,

najpóźniej w dniu 14.11.2011 r do godz. 15<sup>00</sup>

## **VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ OFERENCI W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

Oferent załącza do oferty następujące dokumenty:

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji gospodarczej.

2. Przykładowy jadłospis obiadowy; z 5-dniowym harmonogramem /śniadanie, obiad składający się z dwóch dań, kolacja/ dla uczniów mieszkających w internacie dzienna kaloryczność posiłków zgodna z normami żywieniowymi dla młodzieży w wieku 16-18 lat.

Postanowienia dotyczące składanych dokumentów:

1. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w szczegółowych warunkach przetargu.

2. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez Oferenta składającego dokumenty przetargowe.

3. Złożenie przez Oferenta fałszywych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów lub nierzetelnych oświadczeń mających istotne znaczenie dla prowadzonego postępowania spowoduje wykluczenie wykonawcy z dalszego postępowania.

## **VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z OFERENTAMI ORAZ SPOSOBIE PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIENIA SIĘ Z OFERENTAMI**

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje oraz pytania kierowane do Zamawiającego winny być przekazywane z zachowaniem formy pisemnej. Należy je przekazywać na adres Zamawiającego lub faksem na nr podany w punkcie I szczegółowych warunkach przetargu.

2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, oraz informacje przekazane za pomocą telefaksu uważać się będzie za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotrze do adresata przed upływem terminu i zostanie niezwłocznie potwierdzona pisemnie.

3. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści szczegółowych warunków przetargu .

4. Nazwisko i imię osoby upoważnionej do porozumiewania się z przedstawicielem Wykonawcy:

Małgorzata Kowalska, Tel. 46 81 59 546, pn-pt. godz 9<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>.

## **VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Oferty Oferenta, który złoży więcej niż jedną ofertę zostaną uznane za niezgodne z ustawą i odrzucone.

2. Oferta winna być złożona wg wzoru „Formularz ofertowy” stanowiący Załącznik nr 1 do SWP oraz dokumenty wymienione w rozdziale VI SWP.

3. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę.

## **IX. MIEJCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

**1. Oferty należy składać/przesłać do dnia 15.11.2011r. w sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Białej Rawskiej ul.15 Grudnia 9, 96-230 Biała Rawska do godziny 9<sup>00</sup>**

2. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzywej, zamkniętej kopercie (opakowaniu), w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta (opakowanie) zawierająca ofertę winna być zaadresowana na: Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Białej Rawskiej ul.15 Grudnia 9, 96-230 Biała Rawska

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy oraz napis : „Oferta przetargowa – wynajęcie lokalu celem prowadzenia kuchni i stołówki przy internacie ZSP w Białej Rawskiej – Nie otwierać przed 15.11.2011 r. godz. 10<sup>35</sup>

3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenie wynikające z nienależytego oznakowania koperty lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

4. Otwarcie ofert nastąpi dnia **15.11.2011r w siedzibie Zamawiającego w Sali nr 4 w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Białej Rawskiej o godzinie 10<sup>35</sup>**

5. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.

6. Zamawiający w trakcie otwarcia ofert odczyta dane oferenta (nazwę, adres, NIP) oraz oferowaną cenę zawartą na formularzu ofertowym.

#### **X. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCEJ BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.**

O wyborze najkorzystniejszej oferty decydować będą następujące kryteria:

Cena brutto wynajmowanej powierzchni – maksymalna ilość pkt – 40 pkt

Cena brutto całodziennego wyżywienia – maksymalna ilość pkt – 30 pkt

Różnorodność proponowanych zestawów – maksymalna ilość pkt – 30 pkt

Sposób oceny ofert:

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert zamawiający może żądać udzielenia przez oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert. Nie złożenie w wyznaczonym terminie wyjaśnień spowoduje odrzucenie oferty.

2. Obliczenie liczby punktów przyznanych każdej ofercie zostanie dokonane na podstawie poniższego wzoru:

$$C_i = /40 \times C_c/ + /30 \times C_o/ + /60 \times R_z/$$

gdzie:

i – numer oferty,

C<sub>i</sub>- liczba punktów przyznanych i-tej ofercie

C<sub>c</sub>- cena brutto czynszu i-tej oferty

C<sub>o</sub>- cena brutto dziennego wyżywienia

R<sub>z</sub>- punkty za różnorodność oferowanych zestawów

Obliczenie najkorzystniejszej oferty zostanie wyliczone na podstawie następującego wzoru:

$$P_i = 100 \times C_i / C_{max}$$

gdzie:

i - numer oferty,  
Pi – liczba punktów przyznanych i –tej ofercie,  
Cmax – najwyższa łączna przyznana liczba punktów oferty spośród łącznych punktów wszystkich ofert,  
Ci – łączna liczba punktów i – tej oferty.

Punkty będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeżeli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów wynikająca z małej różnicy zaoferowanych cen.

Zamawiający udzieli zamówienia temu oferentowi, którego oferta w toku oceny ofert nie zostanie odrzucona i będzie ofertą, która otrzyma największą liczbę punktów Pi.

## **XI INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY.**

1. Umowę może podpisać w imieniu oferenta osoba (osoby) upoważniona do reprezentowania oferenta, wymieniona w aktualnym odpisie z właściwego rejestru albo w aktualnym zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub pełnomocnik, który przedstawi pełnomocnictwo od osoby (osób) wymienionej w w/w dokumencie notarialnie poświadczonym osoby udzielającej pełnomocnictwa – jeżeli stosowne upoważnienie nie wynika z dokumentów zawartych w ofercie.

2. Wybrany Oferent zgłosi się celem podpisania umowy w terminie wskazanym w zawiadomieniu o wyborze oferty.

3. Umowa w sprawie realizacji pisemnego przetargu nieograniczonego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści szczegółowych warunków przetargu oraz danych zawartych w ofercie.

4. Zamawiający podpisze umowę z oferentem, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w SWP.

5. Oferenci, którzy złożą oferty zostaną niezwłocznie zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty. Zamawiający poda nazwę i adres Oferenta, którego oferta została wybrana.

6. W przypadku, gdy okaże się, że Oferent, którego oferta zostanie wybrana przedstawi w niej nieprawdziwe dane lub będzie uchylał się od zawarcia umowy na warunkach wynikających ze specyfikacji, zamawiający wybierze następną z pozostałych ofert, która uzyska najkorzystniejszą ocenę, chyba, że upłynął termin związania oferty.

## **XII ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TRESCI ZAWIERANEJ UMOWY**

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 2 do szczegółowych warunków przetargu.

2. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany lub odwołania ogłoszenia o przetargu, a także zmiany warunków przetargu oraz odstąpienia od przetargu lub jego unieważnienia bez podania przyczyn.