

**REGULAMIN KONKURSU OFERT NA PROWADZENIE ŻYWIENIA MŁODZIEŻY
I SKLEPIKU SZKOLNEGO W XIV LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCYM W
WARSZAWIE PRZY UL. NOWOWIEJSKIEJ 37A W OPARCIU O NAJEM
POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ I UŻYTKOWANIE KUCHNI SZKOLNEJ**

Organizator konkursu

1. Konkurs jest organizowany przez XIV Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Staszica tel. 22 825 13 25
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie XIV Liceum Ogólnokształcącego
3. Zamawiający ogłasza konkurs ofert na „Prowadzenie żywienia młodzieży w XIV Liceum Ogólnokształcącym oraz prowadzenia sklepiku szkolnego”

Termin wykonania przedmiotu konkursu

Okres trwania umowy – od 1 września 2023 r. do 30 czerwca 2024 r. z możliwością przedłużenia.

Termin i miejsce składania ofert

1. Ofertę konkursową należy złożyć wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności w zamkniętej kopercie z napisem „Oferta na prowadzenie żywienia młodzieży i sklepiku w XIV Liceum Ogólnokształcącym” do dnia 31 maja 2023 r. do godz. 15:00 w sekretariacie szkoły (w siedzibie organizatora).

O terminie złożenia oferty decyduje data i godzina faktycznego dostarczenia oferty do sekretariatu szkoły (data potwierdzenia dostarczenia dokumentów).

2. Przed złożeniem oferty wymagana jest wizja lokalna pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu przez oferentów po umówieniu się z dyrektorem szkoły.

3. Oferta powinna zawierać:

- a) imię i nazwisko oraz adres oferenta będącego osobą fizyczną albo nazwę firmy oraz adres jej siedziby, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej, adres do korespondencji, telefon komórkowy, adres e-mail;
- b) datę sporządzenia oferty;
- c) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń;
- d) ceny poszczególnych posiłków oraz przykładowe 21 dniowe jadłospisy z podaniem składników wagowych (w gramach);
- e) wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia bloku zbiorowego żywienia – referencje, minimum 3 letnie doświadczenie;
- f) zobowiązanie do wpłaty kaucji w wysokości miesięcznego kosztu najmu;
- g) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzania konkursu przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu oraz podpis oferenta.

4. Do ofert należy załączyć następujące dokumenty:

- a) aktualne, wystawione nie wcześniej niż trzy miesiące przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego – KRS) – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu wymienione zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu;

- b) pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z oryginałem), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy;
 - c) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości;
 - d) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej;
 - e) w przypadku najmowania innych lokali od miasta stołecznego Warszawy – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali;
 - f) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych;
 - g) w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy najmu.
5. Organizator nie przewiduje zorganizowania zebrań oferentów, wizji lokalnej oferenci dokonują indywidualnie.
6. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny, przesunięcia terminu składania ofert oraz terminu rozstrzygnięcia konkursu.
7. Otwarcie kopert z ofertami przez Komisję Konkursową nastąpi dnia 1.06.2023 r. o godz. 10.00 w siedzibie organizatora.
8. Oferty będą rozpatrywane w terminie do 5 dni od daty otwarcia kopert przez Komisję Konkursową.
9. Konkurs uważa się za ważny, jeżeli wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca wymagania niniejszego konkursu.
10. Wybrany w drodze konkursu oferent będzie zobowiązany do podpisania umowy najmu.
11. Strony do 14 dni (licząc od dnia ogłoszenia wyników konkursu) uzgodnią wszystkie warunki współpracy. W przypadku braku porozumienia Organizator będzie uprawniony do rozpoczęcia rozmów z kolejnym oferentem według własnego uznania. Oferentowi, z którym nie nawiązano współpracy nie przysługuje prawo do żadnych roszczeń.

Warunki konkursu

1. Zobowiązania oferenta

Oferent podpisuje umowę najmu z dyrektorem XIV Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Staszica okazując dowód wpłaty kaucji.

1.1 Pomieszczenia i powierzone mienie

- a) ponoszenie wszystkich kosztów związanych z funkcjonowaniem kuchni, stołówki i szkolnego sklepiku w tym mediów wg. ustalonych składników i utylizacji odpadów;
- b) przeprowadzanie na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń zgodnie z zaleceniami odpowiednich służb;
- c) należyte dbanie o powierzone mienie oraz utrzymywanie w czystości i porządku;
- d) doposażenie na własny koszt wynajętych pomieszczeń w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Oferenta);
- e) dokonywanie na własny koszt napraw udostępnionego sprzętu, a w razie jakiegokolwiek awarii pokrycia kosztów naprawy lub wymiany sprzętu;
- f) dokonywanie na własny koszt wszelkich remontów i modernizacji w powierzonych pomieszczeniach będzie odbywało się za zgodą dyrektora szkoły.

1.2 Wydawanie posiłków i sprzedaż produktów spożywczych:

- a) posiłki będą wydawane w stołówce szkolnej
- b) Oferent zobowiązany jest do zapewnienia uczniom i pracownikom szkoły możliwości skorzystania z dwudaniowego obiadu w godzinach 11.55 – 15.00, 46 - wychowankom internatu całodziennego wyżywienia (śniadania, obiady, kolacja) przez 7 dni w tygodniu oraz możliwości zakupu produktów w sklepiku szkolnym w godzinach 8.00-15.00
- c) Oferent zapewni możliwość zakupu posiłków w abonamencie w stałej cenie. Cena posiłków poza abonamentem nie będzie wyższa niż 1,5 ceny posiłku w abonamencie

1.3 Przygotowanie posiłków i sprzedaż produktów spożywczych:

- a) posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa na miejscu w kuchni szkolnej;
- b) posiłki muszą być wysokiej jakości zgodnie z 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 jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);
- c) proponowane obiady powinny być lekkostrawne – z przewagą potraw gotowanych, pieczonych i duszonych (okazjonalnie smażonych). Wykorzystywane produkty powinny być świeże, naturalne, niskoprzetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- d) wyklucza się sporządzanie potraw z proszku;
- e) Oferent zapewni możliwość zakupu tylko jednego dania (tylko zupa lub tylko drugie danie), zakupu jednorazowego i możliwość zakupu dania wegetariańskiego (ewentualnie innych diet zgodnie z ustaleniami z dyrektorem szkoły);
- f) Oferent będzie bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności;
- g) Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP;
- h) obowiązkiem Oferenta jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek;
- i) Oferent prowadzić będzie sprzedaż w sklepiku szkolnym tzw. zdrowej żywności (pełnowartościowej). Nie będzie prowadzona sprzedaż produktów wysokoprzetworzonych o niskiej wartości odżywczej oraz napojów z dużą zawartością cukru;
- j) w związku z *Zarządzeniem nr 6244/2014 Prezydenta m. st. Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m. st. Warszawa* oraz *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. z 2016 r. poz. 1154)* oferent zobowiązuje się przez cały okres obowiązywania umowy najmu do udostępniania w bufecie i stołówce szkolnej żywności o wysokiej wartości odżywczej.

W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi uniemożliwiającymi przygotowanie posiłków Oferent zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto.

1.4 Jadłospisy:

- a) Oferent będzie udostępniał jadłospis poprzez wywieszenie na tablicy w stołówce oraz na stronie internetowej szkoły - najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca;
- b) Oferent będzie zapewniał urozmaicenie jadłospisów: śniadania, zupy, drugie dania i kolacje nie mogą się powtarzać częściej niż raz na dwa tygodnie;
- c) jadłospisy powinny odpowiadać zaleceniom systemu HACCAP oraz zasad GHP/GMP i powinny być zaakceptowane przez dietetyka.

1.5 Zapisy, odwołania:

- a) Oferent będzie prowadził zapisy na posiłki do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc ich wydawania (z wyjątkiem początku roku szkolnego) i przyjmował opłaty gotówkowe lub wpłaty na podane uprzednio do wiadomości korzystających z żywienia konto bankowe;
- b) odwołanie posiłku odbywać się będzie pod wskazanym przez Oferenta numerem telefonu lub poprzez aplikację najpóźniej do godziny 8:00 w danym dniu;
- c) Oferent zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych i posiłki te nie mogą się różnić od pozostałych posiłków wydawanych w stołówce szkolnej;
- d) dopuszcza się wdrożenie innych rozwiązań organizacyjnych usprawniających wydawanie posiłków, po uprzednim uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.

2 Kontrola

Organizator zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez oferenta przepisów dotyczących produkcji i jakości wykonywanych usług

Przeprowadzenie konkursu

1. Konkurs przeprowadzi powołana przez dyrektora szkoły Komisja w składzie: dyrektor, wicedyrektor, zastępca dyrektora do spraw administracyjno-gospodarczych, dwóch przedstawicieli Rady Pedagogicznej oraz dwóch przedstawicieli Rady Rodziców.
2. Komisja oceni oferty w oparciu o poniższe kryterium wyboru oferty:
Waga kryterium %
 - a) Stawka czynszu za najem pomieszczeń 20%;
 - b) Cena za obiad w abonamencie 40%;
 - c) Atrakcyjność oferty pod względem organizacji prowadzenia stołówki oraz różnorodności i wartości odżywczej proponowanych posiłków – 40%
3. Organizator przyzna punkty poszczególnym ofertom zamówienia według wzoru:
 $P = P_c + P_a + P_p$
P – łączna liczba punktów przyznana badanej ofercie
P_c – liczba punktów przyznanych w kryterium „stawka czynszu za najem pomieszczeń”
P_a – liczba punktów przyznana w kryterium „cena za obiad w abonamencie”

Pp – liczba punktów przyznana za kryterium „atrakcyjność oferty pod względem organizacji prowadzenia stołówki oraz różnorodności i wartości odżywczej proponowanych posiłków

4. Stawka czynszu za najem pomieszczeń – waga kryterium – 20%

Sposób oceny ofert nieodrzuconych:

- oferty zostaną ocenione w stosunku do najwyższej ceny ofertowej brutto,
- oferty zostaną ocenione w skali punktowej w przedziale 0-20 pkt.,
- punkty zostaną obliczone wg. wzoru $Pc=(Cx:Cmax)* 20$ pkt.

gdzie:

Pc – liczba punktów przyznana w ofercie w ramach kryterium

Cmax – najwyższa cena ofertowa brutto zaproponowana w ofertach nieodrzuconych, wyrażona w złotych polskich

Cx – oceniana cena ofertowa brutto, wyrażona w złotych polskich

Obliczenia będą prowadzone w systemie dziesiętnym, z dokładnością do setnych części punktu, tj. do dwóch miejsc po przecinku.

5. Cena za zestaw obiadowy (zupa + drugie danie + napój) w abonamencie – waga kryterium – 40%

Sposób oceny ofert nieodrzuconych:

- oferty zostaną ocenione w stosunku do najniższej ceny ofertowej brutto
- oferty zostaną ocenione w skali punktowej w przedziale 0-40 pkt.
- punkty zostaną obliczone wg. wzoru $Pa=(Cmin:Cx)*40$ pkt

gdzie:

Pa – liczba punktów przyznana w ofercie w ramach kryterium

Cmin – najniższa cena ofertowa brutto zaproponowana w ofertach nieodrzuconych, wyrażona w złotych polskich

Cx – oceniana cena ofertowa brutto, wyrażona w złotych polskich

Obliczenia będą prowadzone w systemie dziesiętnym, z dokładnością do setnych części punktu, tj. do dwóch miejsc po przecinku.

6. Atrakcyjność oferty pod względem organizacji prowadzenia stołówki oraz różnorodności i wartości odżywczej proponowanych posiłków – waga kryterium 40%

Punkty zostaną przyznane uznaniowo przez członków komisji, po zapoznaniu się z zaproponowanymi rozwiązaniami organizacyjnymi oraz przedstawionymi propozycjami jadłospisów, uwzględniając opinię dietetyka.

7. W przypadku złożenia równorzędnych ofert Komisja konkursowa przeprowadzi rozmowę wyjaśniającą dodatkowe szczegóły proponowanych rozwiązań. Rozmowa odbędzie się najpóźniej w dniu 6 czerwca 2023 r. w siedzibie Organizatora. O dokładnym terminie rozmowy zakwalifikowani do niej oferenci zostaną poinformowani telefonicznie.

8. Organizator konkursu ma prawo odwołać lub unieważnić ogłoszony konkurs lub odstąpić od podpisania umowy bez podania przyczyny.

9. Organizator dopuszcza możliwość składania propozycji własnych Oferenta co do modelu prowadzenia stołówki.

Zamieszczenie ogłoszenia

1. Strona internetowa organizatora konkursu www.staszic.waw.pl
2. Wyniki wyboru oferenta zostaną ogłoszone na stronie internetowej <https://bip.staszic.waw.pl/> najpóźniej dnia 7 czerwca 2023 r. do godziny 15:00.
3. Oferent jest związany ofertą do dnia **31.08.2023 r.**

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Klauzula RODO

DYREKTOR SZKOŁY



Agnieszka Potocka