

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

I. Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu jest XIV Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Staszica, ul. Nowowiejska 37a, 02-010 Warszawa, tel. 22 825 13 25.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Organizatora.
3. Organizator ogłasza konkurs ofert na „Prowadzenie żywienia młodzieży w XIV Liceum Ogólnokształcącym oraz prowadzenia sklepiku szkolnego”.

II. Termin wykonania przedmiotu konkursu

Okres trwania umowy – od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r., z możliwością przedłużenia.

III. 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 20 czerwca 2025 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 udzielane 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 – w terminie ustalonym z dyrektorem szkoły.

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 23.06.2025 r. o godz. 9.00 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 do dnia 31 lipca 2025 r.

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.

IV. 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:

Podpisując umowę Oferent zobowiązuje się do:

- a) ponoszenia wszystkich kosztów związanych z funkcjonowaniem kuchni, stołówki i szkolnego sklepiku w tym mediów wg. ustalonych składników i utylizacji odpadów;
- b) przeprowadzania 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) należytego dbania o powierzone mienie oraz utrzymywanie w czystości i porządku;
- d) doposażenia 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) dokonywania 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 oraz możliwości zakupu produktów w sklepiku szkolnym w godzinach 8.00-15.00;
 - zakupu posiłków w abonamencie w stałej cenie;
 - 46 wychowankom internatu całodziennego wyżywienia (śniadania, obiady, kolacje) przez 7 dni w tygodniu **(z zastrzeżeniem, że cena ta nie może przekroczyć kwoty określonej w Zarządzeniu Prezydenta m. st. Warszawy (na dzień 1.06.2025 r. – 30 zł).**

1.3 Przygotowanie posiłków i sprzedaż produktów spożywczych

- a) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa w kuchni szkolnej XIV LO im. S. Staszica w Warszawie. **Dopuszcza się możliwość wynajęcia wyłącznie pomieszczenia sklepiku szkolnego wraz z zapleczem oraz wydawania w nim posiłków przygotowywanych w kuchni zewnętrznej, jednak miesięczna stawka czynszu za najem pomieszczeń stanowi jedno z kryteriów wyboru oferty (punkt V.4. niniejszego Regulaminu, więc niższa stawka czynszu za wynajęcie samego sklepiku generuje w tym kryterium automatycznie niższą liczbę punktów).**
- 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, mało przetworzone, 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 oraz zakupu dania wegetariańskiego lub innych diet zgodnie z ustaleniami z dyrektorem szkoły.
- f) Oferent będzie bezwzględnie przestrzegać norm żywienia określonych przez Instytut Żywności 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.

- 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 i wydania zamiast obiadów suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto.

1.4 Jadłospisy

- Oferent będzie udostępniał jadłospis poprzez wywieszenie go na tablicy przed stołówką oraz na stronie internetowej szkoły lub w aplikacji, minimum na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca;
- Oferent będzie zapewniał urozmaicenie jadłospisów: śniadania, zupy, drugie dania i kolacje nie mogą się powtarzać częściej niż raz na 2 tygodnie;
- jadłospisy powinny odpowiadać zaleceniom systemu HACCAP oraz zasad GHP/GMP oraz powinny być akceptowane przez dietetyka.

1.5 Zapisy, odwołania

- 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;
- odwołanie posiłku odbywa się pod wskazanym przez Oferenta numerem telefonu lub poprzez aplikację najpóźniej do godz. 8.00 w danym dniu;
- Oferent zobowiązuje się do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych i posiłki te nie mogą się różnić od pozostałych posiłków wydawanych w stołówce szkolnej;
- 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

V. Przeprowadzenie konkursu

- Konkurs prowadzi powołana przez dyrektora XIV LO im. S. Staszica Komisja w składzie: dyrektor, wicedyrektor, wicedyrektor do spraw administracyjnych, kierownik gospodarczy, kierownik internatu, dwóch przedstawicieli Rady Pedagogicznej oraz dwóch przedstawicieli Rady Rodziców.
- Komisja oceni oferty w oparciu o poniższe kryterium wyboru oferty:
Waga kryterium %
 - Stawka czynszu za najem pomieszczeń - 20%
 - Cena za obiad w abonamencie - 40%
 - Atrakcyjność oferty pod względem organizacji prowadzenia stołówki oraz różnorodności i wartości odżywczej proponowanych posiłków - 40%
- 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”

P_p – 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 $P_c = (C_x : C_{max}) * 20$ pkt.

gdzie:

P_c – liczba punktów przyznana w ofercie w ramach kryterium

C_{max} – najwyższa cena ofertowa brutto zaproponowana w ofertach nieodrzuconych, wyrażona w złotych polskich

C_x – 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 obiad 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 $P_a = (C_{min} : C_x) * 40$ pkt

gdzie:

P_a – liczba punktów przyznana w ofercie w ramach kryterium

C_{min} – najniższa cena ofertowa brutto zaproponowana w ofertach nieodrzuconych, wyrażona w złotych polskich

C_x – 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 uzyskania równej liczby punktów Komisja konkursowa przeprowadzi rozmowę wyjaśniającą dodatkowe szczegóły proponowanych rozwiązań. Rozmowa odbędzie się najpóźniej w dniu 26 czerwca 2025 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.

VI. **Zamieszczenie ogłoszenia**

1. Strona internetowa organizatora konkursu www.staszic.waw.pl

2. Wyniki wyboru oferenta zostaną ogłoszone **do dnia 2 lipca 2025 r.** na stronie internetowej <https://bip.staszic.waw.pl/>

3. Oferent jest związany ofertą do 30.09.2025 r.

Załączniki:

- 1. Formularz ofertowy.**
- 2. Klauzula RODO.**