

Ogłoszenie konkursu ofert na prowadzenie bufetu oraz stołówki szkolnej w XI Liceum Ogólnokształcącym w Krakowie, os. Teatralne 33

Dyrektor XI Liceum Ogólnokształcącego w Krakowie ogłasza konkurs ofert na:
Prowadzenie bufetu oraz stołówki szkolnej w XI LO w Krakowie, os. Teatralne 33

Część I. Informacje ogólne

1. Głównym celem stołówki ma być prowadzenie bufetu z przekąskami oraz przyrządzanie i wydawanie obiadów złożonych z zupy, II dania oraz kompotu uczniom i pracownikom XI Liceum Ogólnokształcącego. Dopuszczony jest obiad z cateringu, pod warunkiem usuwania odpadów we własnym zakresie.
2. Organizator konkursu dopuszcza też inną działalność gastronomiczną w wynajmowanym lokalu po uzgodnieniu rodzaju tej działalności z Dyrektorem szkoły.

Część II. Termin składania ofert dotyczących najmu stołówki szkolnej:

1. Ofertę konkursową na realizację zadania wymienionego w pkt. I należy złożyć w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z napisem „Prowadzenie bufetu oraz stołówki szkolnej w XI Liceum Ogólnokształcącym w Krakowie” w terminie **do 07.07.2023 r.** w sekretariacie szkoły do godz. 12-tej. Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem tel. 12/644-44-87 u p. Urszuli Kazek

Część III. Warunki wymagane od Oferentów:

1. Przedstawienie przykładowego menu bufetowego zawierającego ciepłe i zimne przekąski. Menu powinno być zgodne 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 tych jednostkach z dnia 26.07.2016 r. (Dz.U. z dnia 01.08.2016, poz. 1154).
2. Zobowiązanie, że Oferent będzie dostarczał do Dyrektora szkoły **5 dniowy** jadłospis z podaniem składników wchodzących w skład posiłku na najbliższy tydzień. Dyrektor szkoły zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących jakości wykonywanych usług.
3. Po wynajęciu od szkoły pomieszczeń kuchni Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia żywienia na następujących zasadach:
 - bufet musi być otwarty codziennie od godz. 7.30 do 15.30,
 - obiady będą wydawane uczniom i pracownikom szkoły,
 - wydawanie obiadów uczniom i pracownikom będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolne od nauki w godz. od 12.00 do 15.00.
 - dla uczniów, których obiady finansowane są przez MOPS Oferent będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe z MOPS-ami,
 - przygotowywanie posiłków będzie zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających obowiązujące normy żywienia dzieci i młodzieży, oraz systemu HACCAP dla posiłków szkolnych
 - jadłospisy obejmujące przyszły tydzień będą wywieszane w stołówce oraz przedkładane dyrektorowi szkoły wraz z kalorycznością i wyszczególnieniem składników
 - utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni i stołówki leży w gestii Najemcy
 - Najemca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (związane ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywieniowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów)
4. Wizji lokalnej pomieszczeń przeznaczonych do najmu Oferenci dokonują indywidualnie.

Część IV. Oferta powinna zawierać:

1. Wypełniony formularz ofertowy wraz z oferowaną wysokością stawki czynszu za powierzchnię kuchni wraz z zapleczem, oferowane stawki za cenę obiadów (zupa, drugie danie, kompot)
2. Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie zbiorowego żywienia oraz referencje
3. Oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości
4. Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu

Część V. Warunki konkursu:

1. Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami), powinna być złożona w zamkniętej kopercie.
2. Okres związania ofertą: wynosi **30 dni** od dnia otwarcia ofert.
3. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego oferenta lub nie podpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu **30** od daty otwarcia ofert. Oferty, które nie spełniają warunków określonych w pakiecie konkursowym, nie są kompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści nie będą rozpatrywane.

Część VI. Kryteria oceny ofert:

1. Doświadczenie w pracy w żywieniu zbiorowym, potwierdzone referencjami
2. Cena za proponowane posiłki: obiady (zupa, drugie danie, kompot)
3. Wysokość stawki czynszu

Część VIII. Ogłoszenie wyniku postępowania:

Komunikat o rozstrzygnięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez umieszczenie na stronie szkoły oraz przesłanie na adresy mailowe do oferentów protokołu z posiedzenia komisji.

Oferenta, który został wybrany na najemcę, zawiadomimy telefonicznie w terminie **3 dni** od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.