**Ogłoszenie konkursu ofert na najem stołówki szkolnej**

**w XI Liceum Ogólnokształcącym**

**w Krakowie, os. Teatralne 33**

Dyrektor XI Liceum Ogólnokształcącego w Krakowie ogłasza konkurs ofert na:

 **Prowadzenie stołówki szkolnej wraz z bufetem w XI LO w Krakowie, os. Teatralne 33**

**Część I. Informacje ogólne**

1. Głównym celem stołówki ma być przygotowywanie na miejscu i wydawanie obiadów złożonych z zupy, II dania oraz kompotu uczniom i pracownikom XI Liceum Ogólnokształcącego.
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 stołówki szkolnej wraz z bufetem w XI Liceum Ogólnokształcącym w Krakowie” w terminie **do 29.06.2022 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 jadłospisu na cały miesiącz podaniem składników wagowych (gramy). Jadłospis powinien być zgodny 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 wraz z wagowym (gramy) 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:
* codzienne przygotowywanie posiłków w wynajętych pomieszczeniach kuchni i ich wydawanie,
* obiady będą przygotowywane dla uczniów szkoły oraz pracowników,
* 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
* ceny obiadów na okres każdego roku szkolnego będą uzgadniane z Dyrektorem szkoły
* 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)
* 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 12.30 do 15.00.

 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), oświadczenie, że posiłki będą gotowane w całości w kuchni XI Liceum
 Ogólnokształcącego

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.