

Zespół Szkół im. Konstytucji 3 Maja
w Pobiedziskach Letnisku
ul. Gajowa 22, 62-010 Pobiedziska
tel/fax 618153 445, tel. kom. 605 660 833
e-mail: letnisko_zs@wp.pl

Pobiedziska, dnia 12.12.2014 r.

**Dyrektor Zespołu Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Pobiedziskach Letnisku ul. Gajowa 22,
62-010 Pobiedziska ogłasza konkurs ofert na:**

**„Prowadzenie sklepiku szkolnego oraz usługę gastronomiczną obejmującą przygotowanie
posiłków i ich wydanie dla dzieci szkolnych i przedszkolnych w Zespole Szkół
im. Konstytucji 3 Maja w Pobiedziskach Letnisku”**

1. Przedmiotem konkursu jest prowadzenie sklepiku szkolnego oraz usługa gastronomiczna obejmująca przygotowanie posiłków i ich wydanie dla dzieci szkolnych i przedszkolnych w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Pobiedziskach Letnisku.
2. Szkoła dysponuje na powyższą działalność trzema pomieszczeniami, tj.: sklepik, pomieszczenie do wstępnej obróbki produktów spożywczych, stołówka szkolna, o łącznej powierzchni 59,5 m².
3. Po wynajęciu od szkoły w/w pomieszczeń Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia działalności na następujących zasadach:
 - 1) codzienne otwieranie sklepiku w godz. 8.00 – 15.00, z wyłączeniem dni wolnych od nauki,
 - 2) prowadzenie obsługi handlowej i gastronomicznej,
 - 3) bezpłatne codzienne przygotowanie i wydawanie herbaty dla uczniów klas 0 – III,
 - 4) zabezpieczenie obsługi handlowej i gastronomicznej podczas szkolnych uroczystości oraz otwartych imprez kulturalnych i sportowych z udziałem publiczności,
 - 5) utrzymanie czystości i porządku w wynajmowanych pomieszczeniach zgodnie z wymogami odpowiednich przepisów i służb,
 - 6) wyposażenie przez Oferenta wynajętego pomieszczenia w meble i urządzenia do prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami (wyposażenie jest własnością Oferenta),
 - 7) przestrzeganie przepisów bhp i p.poż. oraz zaleceń Sanepidu,
 - 8) oferowany asortyment sklepiku może zawierać wyłącznie zdrową żywność, kanapki przygotowane we własnym zakresie,
 - 9) Oferent powinien uwzględnić sugestie i propozycje rodziców i nauczycieli w zakresie zasad funkcjonowania sklepiku szkolnego i oferowanego asortymentu,
 - 10) obiady powinny być urozmaicone, z surowców wysokiej jakości i kaloryczności odpowiedniej do wieku i potrzeb uczniów,
 - 11) Oferent zabezpiecza higieniczne i estetyczne warunki spożywania posiłków,

12) Oferent zwolniony jest z opłaty dzierżawy za okres ferii zimowych i letnich oraz przerw z okazji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, jeżeli w tym okresie nie prowadzi działalności handlowo-gastronomicznej w sklepiu szkolnym.

4. Realizacja umowy dzierżawy od 01.01.2015 r. do 31.12.2015 r.

5. Oferent musi spełniać następujące warunki:

- 1) Oferent musi być podmiotem gospodarczym,
- 2) Oferent nie może powierzyć prowadzenia działalności innemu podmiotowi,

6. Oferent do oferty musi załączyć następujące dokumenty:

- 1) aktualne zaświadczenie z właściwego organu rejestrowego potwierdzające, że profil działalności Oferenta jest zgodny z postępowaniem konkursowym,
- 2) świadectwa, certyfikaty lub zaświadczenia dokumentujące posiadanie kwalifikacji do prowadzenia usług gastronomicznych.
- 3) projekt zagospodarowania pomieszczenia w meble i urządzenia do prowadzenia działalności zgodny z obowiązującymi przepisami w zakresie obsługi handlowej i gastronomicznej,
- 4) oświadczenie dotyczące deklarowanej przez Oferenta kwoty miesięcznej dzierżawy,
- 5) oferowane stawki cen posiłków dla dzieci przedszkolnych i szkolnych, obejmujących: zupełne, drugie danie, kompot oraz propozycje menu,
- 6) oświadczenie, że Oferent posiada wdrożony system HCCP (Obowiązek posiadania Systemu HACCP został wprowadzony w 2006 roku na podstawie Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia (Dz. U z dnia 27.09.2006 r.) i dotyczy wszystkich organizacji mających kontakt z żywnością, w tym firm zajmujących się produkcją i przetwarzaniem artykułów spożywczych, firm transportujących i magazynujących żywność oraz produkujących opakowania i detergenty mające kontakt z żywnością).

7. Brak któregokolwiek z w/w dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

8. Warunki wyboru najkorzystniejszej oferty:

- 1) deklarowana kwota miesięcznej dzierżawy za wynajem pomieszczenia, nie mniejsza niż 250,00 zł miesięcznie oraz cena 1 posiłku dla ucznia,
- 2) Szacunkowa liczba obiadów: 10 - 25 dziennie, w sumie w okresie od 01.01.2015 r. do 31.12.2015r.: około 2000 - 5000 obiadów,
- 3) maksymalna stawka za jeden posiłek – 5,50 zł,
- 4) powtarzalność dań w jadłospisie - 10 dni,
- 5) projekt zagospodarowania pomieszczenia w meble i urządzenia do prowadzenia działalności musi być zgodny z obowiązującymi przepisami w zakresie obsługi handlowej i gastronomicznej,
- 6) Oferent posiada kwalifikacje do prowadzenia działalności gastronomicznej.
- 7) kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty – najwyższa cena proponowanej przez oferenta dzierżawy oraz najniższa cena obiadu.

9. Oferty z załączonymi dokumentami wymienionymi w ust. 6 można składać w zaklejonej kopercie w sekretariacie szkoły do dnia 29.12.2014 r. do godz. 15.00.
10. Przegląd ofert pod kątem, czy spełniają wymogi odbędzie się dnia 30.12.2014 r. o godz. 14.00 przez Komisję powołaną przez Dyrektora Szkoły.
11. Z Oferentem, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę, sporządzona zostanie umowa dzierżawy.
12. Zastrzega się możliwość unieważnienia konkursu ofert bez podania przyczyny.
13. Z prac Komisji sporządzony będzie protokół.
14. Informacji szczegółowych na temat warunków wyboru oferty udziela Dyrektor Zespołu Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Pobiedziskach Letnisku - Wiesława Smalarz tel. 61 8153 445, 605 660 833

Wiesława Smalarz

Dyrektor Zespołu Szkół