**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 225
im. Józefa Gardeckiego w Warszawie**

ul. Jana Brożka 15, 01- 451 Warszawa. tel. 22 836 14 74;
e -mail: sp225@edu.um.warszawa.pl

**REGULAMIN KONKURSU OFERT**

**na najem lokalu użytkowego – kuchennego
 w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia
w Szkole Podstawowej Nr 225 w Warszawie**

**§ 1.**

**Postanowienia ogólne**

**1.** Podmiot ogłaszający konkurs: Szkoła Podstawowa nr 225 im. Józefa Gardeckiego, ul. Jana Brożka 15, 01- 451 Warszawa.

**2.** Do niniejszego konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

**§ 2.**

**Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu ofert jest najem lokalu użytkowego – kuchennego
 w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia.
2. Celem konkursu jest wyłonienie podmiotu, zwanego Najemcą, z którym zostanie zawarta umowa na najem w/w pomieszczeń, z przeznaczeniem na prowadzenie organizacji zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 225 w Warszawie.
3. Najemca podejmie działalność, która będzie polegała na prowadzeniu sprzedaży śniadań, obiadów i podwieczorków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz obiadów dla uczniów z klas I–VIII, przygotowywanych na miejscu w kuchni szkolnej.

**§ 3.**

**Warunki udziału**

Ofertę w konkursie mogą składać oferenci, którzy posiadają doświadczenie
w prowadzeniu organizacji zbiorowego żywienia.

**§ 4.**

**Zasady konkursu**

Podstawą do wzięcia udziału w konkursie jest złożenie w terminie kompletnej, podpisanej oferty.

1. Oferty na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia należy składać do Sekretariatu Szkoły Podstawowej nr 225
im. Józefa Gardeckiego w Warszawie, ul Jana Brożka 15, 01- 451 Warszawa **do dnia 01.04. 2022 r. do godz.15**.**00**. Oferty, które wpłyną po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Procedura konkursu:
	1. Otwarcie kopert odbędzie się w dniu **04.04.2022 r**. **o godz. 14.30**
	gabinet pedagoga – sala 17B, na parterze. Otwarcie kopert jest jawne.
	2. Rozmowy z Kandydatami do prowadzenia stołówki odbędą się **08.04 2022 r. od godz. 14.00** w siedzibie Szkoły, gabinet pedagoga – sala 17B, na parterze, przy udziale Komisji Konkursowej.
	3. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazana w dniu **12.04.2022 r. o godz. 10.00.**
3. Konkurs będzie ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu.
4. Złożenie ofert rozpatrzy i oceni Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr 225 w składzie :
	1. przewodniczący – Pani Małgorzata Uszyńska,
	2. członkowie: Sekretarz szkoły, przedstawiciel nauczycieli oraz troje przedstawicieli Rady Rodziców.
5. Komisja konkursowa przy rozpatrywaniu ofert weźmie pod uwagę:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Kryterium | Waga kryterium | Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium |
| 1. | Cena brutto za posiłki | 30% | 30 pkt.- za najniższą cenę, punktacja kolejnych ofert - odpowiednio niższa  |
| 2. | Cena netto za wynajem | 25% | 25 pkt. |
| 2 | Oferta   | 45% | 20 pkt. - propozycja diet eliminacyjnych (np. wegetariańskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezlaktozowa, refluksowa dostosowanie menu do wyznania uczniów - np. nie podawanie wieprzowiny na prośbę rodziców, dania postne).3 pkt. - zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki.3 pkt. - zapewnienie możliwości dokładki - przynajmniej zupy i surówki.3 pkt. - zapewnienie możliwości wyboru mniejszych porcji - przynajmniej w klasach 0-3.3 pkt. - Zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania obiadu danego dnia do godz. 9.00.3 pkt.- przedstawienie metodyki ograniczenia użycia tłuszczu przy przygotowywaniu posiłków i wykazanie jej stosowania w tym posiadanie do dyspozycji sprzętu pozwalającego na przygotowanie posiłków z ograniczonym dodatkiem tłuszczu (np. piec konwekcyjno-parowy).2 pkt.- zapewnienie przy niektórych posiłkach możliwości wyboru, np. szwedzkiego stołu lub wyboru surówek.2 pkt.- akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków.2 pkt. - przedstawienie propozycji podawania warzyw i owoców do każdego posiłku, ale tak, by w miarę możliwości nie były wmieszane w potrawę.2 pkt. - dodatkowe usługi wsparcia statutowego placówki, np.: organizacja zajęć dla dzieci o zdrowym żywieniu, rabat 50% na usługi cateringowe zamawiane przez szkołę, propozycja akcji promujących zdrowe jedzenie, akcji tematycznych i inne.2 pkt. - posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych, z których przygotowuje posiłki. |

**7.** Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni wymagania określone
w pkt. 6 i uzyska w drodze głosowania większość głosów członków Komisji konkursowej.

**8.** W przypadku uzyskania przez ofertę takiej samej liczby głosów, wyboru dokonają przedstawiciele Rady Rodziców.

**9.** W sytuacji niepodpisania umowy przez wybranego oferenta, zostanie wybrana kolejna oferta.

**§ 5.**

**Umowa najmu**

1. Warunki wynajmu lokalu szczegółowo reguluje umowa najmu zawarta pomiędzy Miastem Stołecznym Warszawa, zwanym „Wynajmującym”, reprezentowanym przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 225 w Warszawie, a wybranym w konkursie oferentem, zwanym Najemcą. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do Zaproszenia do składania ofert.
2. Wynajmujący przekaże Najemcy lokal wraz wyposażeniem po podpisaniu umowy najmu.

 **§ 6.**

**Postanowienia końcowe**

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.