

**Kryteria wyboru Agenta do umowy dzierżawy pomieszczeń na
prowadzenie stołówki i bufetu szkolnego
w XXXVII Liceum Ogólnokształcącym im. Jarosława Dąbrowskiego**

**ul. Świętokrzyska 1, 00-360 Warszawa
tel. 22 827 95 77**

Liczba uczniów w szkole: ok. 690
Liczba pracowników pedagogicznych: 55
Liczba pracowników niepedagogicznych: 15

Główne kryteria jakie powinna zawierać oferta:

1. Wysoka jakość wydawanych posiłków – 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 tych jednostkach (Dz. U. z dnia 1 sierpnia 2016 r. poz. 1154).
2. Posiłki muszą być przygotowane na miejscu (kuchnia szkolna) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży z zachowaniem standardu dozwolonej ilości soli i cukru. W żywieniu należy wykorzystywać produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych (poza niezbędnymi wyjątkami np. wędlina). Ponadto dania muszą być pełnowartościowe i urozmaicone. Napoje muszą być przygotowywane w kuchni z wykluczeniem substancji słodzących. Muszą być przestrzegane zasady ustanowione przez SANEPID, HACCP.
3. Wykształcenie Agenta związane z gastronomią.
4. Doświadczenie w prowadzeniu stołówek szkolnych i referencje (z podaniem kontaktu do wystawiającego referencje).
5. Kwalifikacje zatrudnionego personelu stosownie do realizowanych zadań.
6. Zapewnienie posiłków ze specjalną dietą jeżeli jest takie wskazanie lekarza np. bezmlecznej, bezglutenowej, niskobiałkowej, lekkostrawnej.
7. Codziennie obiadowy posiłek wegetariański do wyboru w przypadku takiego zamówienia od uczniów lub pracowników szkoły.
8. Zakaz serwowania gotowych zapiekanek, pizzy, słodyczy, wyrobów garmażeryjnych z zawartością mielonego mięsa mrożonego z długą datą przydatności do spożycia.
9. Zapewnienie sprawnego i fachowego zaopatrzenia, jak również zagwarantowanie wyżywienia – cateringu w razie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii sprzętu kuchennego.
10. Dodatkowe zalety oferty np.:
 - a) pomysł na usprawnienie wydawania posiłków,
 - b) propozycja dofinansowania lub finansowania obiadów dla potrzebujących uczniów,
 - c) wydawanie posiłków do godz. 15⁰⁰,

- d) inne.
11. Oferta tzw. bufetu śniadaniowego.
 12. Zaproponowanie ceny wydawanych posiłków oraz bufetu śniadaniowego wyrażonej w kwocie brutto.
 13. Regularność i terminowość płatności za wynajem oraz media.
 14. Umowa podpisywana jest na okres jednego roku z możliwością jej odnawiania.

Termin składania ofert dotyczących dzierżawy pomieszczeń na prowadzenie stołówki szkolnej:

Oferty w zamkniętych kopertach należy składać do 14 sierpnia 2019 roku w sekretariacie szkoły do godz. 14⁰⁰ – decyduje data i godzina wpływu.

Otwarcie i wybór ofert nastąpi 19 sierpnia 2019 r. o godzinie 15⁰⁰.

O decyzji komisji mogą dowiadywać się zainteresowane osoby w sekretariacie szkoły 20 sierpnia 2019 r. od godziny 10⁰⁰ do godz. 15³⁰.

Warunki konieczne do spełnienia przez Ajenta

1. Przedłożenie przykładowego jadłospisu na dwa tygodnie z podaniem składników wagowych (gramy). W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone w tym na oleju rzepakowym. W tygodniu powinny być posiłki minimum 3 x mięsne, jarskie oraz minimum jedno rybne. Mięso wieprzowe lub wołowe maksymalnie raz w tygodniu, w pozostałe dni „mięsne” – drób lub cielęcina. Każdy posiłek powinien zawierać surówkę, warzywa gotowane lub owoce (również w przypadku dań bezmięsnych typu naleśniki, np. jabłko).
2. Zobowiązanie, że Oferent będzie dostarczał do Dyrektora Szkoły w piątek dwutygodniowy jadłospis razem z wagowym (gramy) podaniem składników wchodzących w skład posiłku.
3. Zamawiający posiłki zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących jakości wykonywanych usług oraz przestrzegania przepisów SANEPID-u (Dyrektor Szkoły lub jego reprezentant).
4. Oświadczenie o zobowiązaniu do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków. Próbkę muszą być pobierane codziennie i przechowywane przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej opatrzone podpisem osoby odpowiedzialnej za ich pobranie (obecnie nie wymagają tego przepisy sanitarne).