

Radom, dnia 25.06.2015r.

OGŁOSZENIE

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 w Radomiu ogłasza konkurs ofert na najem pomieszczenia i prowadzenie sklepiku szkolnego w budynku szkoły przy ul. Jarzyńskiego 3. Powierzchnia lokalu wynosi 14 m², liczba dzieci ok. 400.

Oferty należy składać w zamkniętych kopertach w sekretariacie szkoły osobiście lub przesłać pocztą na adres:

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 32

26 – 600 Radom

ul Jarzyńskiego 3

z dopiskiem „**Konkurs na prowadzenie sklepiku szkolnego**”.

Oferty należy składać do 10.07.2015r. do godz.10.00 .

Otwarcie kopert nastąpi w dniu 10.07.2015r. o godz.11.00.

W ofercie należy podać:

1. dane oferenta: imię i nazwisko, nazwę i adres firmy,
2. proponowaną kwotę brutto czynszu za miesiąc najmu sklepiku,
3. ofertę handlową ze wskazaniem asortymentu sprzedaży, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Umowa będzie zawarta na okres od 01.09.2015r. do 30.06.2016r., z możliwością jej przedłużenia.

Zasady konkursu określa Regulamin konkursu ofert na najem pomieszczenia na sklepik szkolny wprowadzony zarządzeniem Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 z dnia 25.06.2015r.

**Załącznik nr 1
do Zarządzenia
Dyrektora Publicznej
Szkoły Podstawowej
Nr 32 w Radomiu
z dnia 25.06.2015r.**

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 w Radomiu ogłasza konkurs na prowadzenie sklepiku szkolnego

REGULAMIN KONKURSU OFERT NA PROWADZENIE SKLEPIKU SZKOLNEGO

Ogłoszenie o konkursie zamieszczono na:

- stronie BIP Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 – www.psp32.pl w zakładce BIP
- stronie www.bip.radom.pl
- tablicy ogłoszeń w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 32

Część I. Informacje ogólne.

1. Przedmiot konkursu:

Przedmiotem konkursu jest najem powierzchni szkoły – 14 m² w na sklepik szkolny.

2. Oferta powinna zawierać:

1) Dane Oferenta:

- imię i nazwisko, nazwę i adres firmy,
- proponowaną kwotę brutto czynszu za miesiąc najmu sklepiku,
- ofertę handlową ze wskazaniem asortymentu sprzedaży, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

3. Po wynajęciu od szkoły pomieszczenia pod sklepik szkolny Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia sklepiku na następujących zasadach:

- 1) prowadzenie działalności handlowej – sklepik szkolny,
- 2) codzienne otwieranie sklepiku z wyłączeniem dni wolnych od nauki,
- 3) utrzymanie czystości i porządku na terenie sklepiku zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
- 4) przestrzeganie przepisów bhp, ppoż., sanepidu,
- 5) oferta sklepiku powinna obejmować tzw. zdrową żywność, m.in. soki naturalne, wodę mineralną, batony i ciastka zbożowe, owoce sezonowe, kanapki wykonane ze świeżych produktów, artykuły szkolne,
- 6) oferowany asortyment nie może zagrażać zdrowiu i życiu uczniów,
- 7) w lokalu, we wszystkich obiektach szkolnych oraz terenach przyszkolnych obowiązuje zakaz sprzedaży napojów alkoholowych i palenia tytoniu.

8. Grupy produktów spożywczych i napojów zalecane przez IŻŻ do sprzedaży w sklepikach szkolnych:

1. Kanapki - do ich przygotowania zalecane jest użycie:

- pieczywa razowego/ pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego;
- wędlin, np. szynki, polędwice – drobiowe, wołowe, wieprzowe (kryterium ≤ 10 g tłuszczu/100 g), ryb, jaj, serów;
- wszystkie kanapki powinny zawierać dodatek świeżych warzyw.

2. Mleko, napoje mleczne, jogurty, kefir, maślanki.
3. Produkty mleczne typu serki i desery mleczne (kryterium $\leq 13,5$ g cukrów/100 g).
4. Zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe, bez dodatku cukrów oraz o obniżonej lub o niskiej zawartości soli/sodu, w tym:
 - płatki śniadaniowe, musli;
 - chrupki jedno- i wielozbożowe;
 - pieczywo chrupkie, wafle ryżowe, maca.
5. Świeże owoce i warzywa przygotowane do bezpośredniego spożycia. Zaleca się, aby owoce i warzywa w całości lub pokrojone były podzielone na porcje.
6. Suszone owoce i warzywa, orzechy, nasiona i migdały, bez dodatku cukrów oraz bez dodatku soli i tłuszczu.
7. Soki warzywne, owocowo-warzywne, owocowe.
8. Nektary warzywne, owocowo-warzywne, owocowe.
9. Przeciery oraz musy owocowe, warzywne i owocowo-warzywne z przecierów i soków, bez dodatku cukrów.
10. Naturalna woda mineralna, woda źródlana, woda stołowa.

Część II Termin realizacji umowy:

Termin realizacji umowy: termin wskazany w ogłoszeniu

Część III Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferenci zobowiązani są przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszych warunkach konkursu.
2. Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnioną/e do występowania w imieniu Oferenta.
4. Opakowanie i oznakowanie ofert - oferty należy składać zamkniętych kopertach do dnia wskazanego w ogłoszeniu z dopiskiem „**Konkurs na prowadzenie sklepiku szkolnego**”.

Część IV. Kryteria oceny oferty.

1. Przy wyborze oferty brane będą pod uwagę propozycje zawarte w punktach od 1 do 8 formularza ofertowego.
2. Przy wyborze oferty decyduje największa liczba zebranych punktów.

Część V. Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

1. Tryb udzielania wyjaśnień na temat dokumentów konkursowych - Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w sekretariacie szkoły w godz. 8.00 - 14.00. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów konkursowych w terminie nie później niż 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

2. Nie przewiduje się zorganizowanego spotkania z Oferentami. Wizji lokalnej dokona Oferent indywidualnie, po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu z dyrektorem szkoły.

Część VI. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert, informacje na temat Oferenta.

1. Otwarcie ofert - Komisyjne otwarcie złożonych ofert będzie miało miejsce w siedzibie Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 w Radomiu ul Jarzyńskiego 3, w dniu podanym w ogłoszeniu.

2. Formalną przyczyną nieważności oferty będzie wystąpienie choćby jednego z poniższych uchybień:

- 1) nie została zachowana prawidłowa forma oferty,
- 2) oferta została złożona po terminie składania ofert,
- 3) oferty, które nadeszły pocztą w kopertach uszkodzonych lub nie zamkniętych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Oferentom bez rozpatrzenia. Po otwarciu kopert zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.

Część VII. Tryb ogłoszenia wyników w konkursie, tryb zawarcia umowy.

1. Wyboru oferenta dokona komisja konkursowa w składzie określonym w Zarządzeniu Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 32 w Radomiu, w dniu podanym w ogłoszeniu.

2. Komisja dokona analizy złożonych ofert i wybierze najkorzystniejszą, spełniającą warunki konkursu.

3. Najpóźniej w dniu podpisania umowy najemca powinien przedstawić aktualną książeczkę sanitarną.

4. W gestii Najemcy jest uzyskanie zgody z sanepidu na prowadzenie sklepiku szkolnego z wyżywieniem.

5. Ogłoszenie wyników konkursu:

- Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu. O wynikach konkursu wszyscy oferenci zostaną poinformowani indywidualnie.

6. Umowa najmu obowiązywać będzie z możliwością jej przedłużenia.

7. Najemca zrzeka się roszczeń wynikających z poniesionych nakładów z tytułu adaptacji najmowanej powierzchni pod sklepik szkolny, które po zakończeniu umowy staną się własnością szkoły.

8. W przypadku rozwiązania umowy najmu przed upływem jej zakończenia najemca zobowiązuje się do przywrócenia stanu pierwotnego najmowanej powierzchni według stanu na dzień przed podpisaniem umowy najmu.