Radom, dnia 14. 07. 2017 r.

**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 w Radomiu, ul Jarzyńskiego 3, z dopiskiem **„Konkurs na prowadzenie sklepiku szkolnego”.**

**Oferty należy składać do 23.08.2017r.**

Otwarcie kopert nastąpi w dniu 24. 08. 2017 r., o godz.12.00.

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 Instytuty Żywności i Żywienia.

Umowa na wynajem pomieszczenia na sklepik szkolny będzie zawarta na okres od 01. 09. 2017 r. do 22. 06. 2017 r., 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. 2015 r.

**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](http://www.bip.radom.pl)

**Część I.**

 **Informacje ogólne.**

**1. Przedmiot konkursu:**

Przedmiotem konkursu jest najem powierzchni szkoły – 14 m 2 w na sklepik szkolny.

**2. Oferta powinna zawierać:**

1) Dane Oferenta:

* imię i nazwisko, nazwę i adres firmy,
* 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, min. soki naturalne, wodę mineralną, batony i ciastka zbożowe, owoce sezonowe, kanapki wykonane ze świeżych produktów, artykuły szkolne, inne, proponowane przez wynajmującego, zgodne z aktualnymi wymogami,
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, w szczególności:**

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, kefiry, maślanki.

3. Produkty mleczne typu serki i desery mleczne (kryterium ≤ 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.
2. 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.
3. 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. 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:
6. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu. O wynikach konkursu wszyscy oferenci zostaną poinformowani indywidualnie.
7. Umowa najmu obowiązywać będzie z możliwością jej przedłużenia.
8. Najemca zrzeka się roszczeń wynikających z poniesionych nakładów z tytułu adaptacji najmowanej powierzchni pod sklepik szkolny, które po zakończeniu umowy staną się własnością szkoły.
9. 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.