

Ogłoszenie konkursu na najem pomieszczeń kuchni i wyposażenia w celu prowadzenia stołówki szkolnej

I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: Gmina Miejska Kraków reprezentowana przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6 w Krakowie, 31-073 Kraków, ul. Józefa Dietla 70, tel. 12 421-18-70 , e-mail: zsp6@mjo.krakow.pl. Organizator: Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6 w Krakowie, 31-073 Kraków, ul. Józefa Dietla 70, tel. 12 421-18-70, e-mail: zsp6@mjo.krakow.pl
2. Organizator ogłasza konkurs ofert na realizację zadania: Najem pomieszczeń kuchni i wyposażenia w celu prowadzenia stołówki dla uczniów w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 2 w Krakowie w roku szkolnym 2026/2027
3. Informacje o konkursie zamieszczono na stronie BIP ZSP nr 6 w Krakowie oraz na stronie internetowej ZSP nr 6.
4. Przedmiotem najmu są pomieszczenia kuchni wraz z pomieszczeniami magazynowymi o pow. 180,65m², które znajdują się budynku szkoły,
5. Liczba uczniów uczęszczających do szkoły w roku szkolnym 2025/2026: 460. Docelowa grupa konsumentów to uczniowie, nauczyciele i pracownicy szkoły,
6. Wysokość opłat z tytułu najmu pomieszczeń z 23% VAT wyniesie 2214,00 zł. miesięcznie + opłaty wg wskazań licznika za gaz (kuchnia) oraz ryczałtową kwotę za prąd, ogrzewanie gazowe, wodę, ścieki i wywóz odpadów,

II. Terminy i miejsce składania ofert:

1. Ofertę konkursową na realizację zadania wymienionego w pkt. 1.2 należy złożyć w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z napisem: NAJEM POMIESZCZEŃ KUCHNI I WYPOSAŻENIA W CELU PROWADZENIA STOŁÓWKI SZKOLNEJ w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 2 w Krakowie ” w terminie do 22 czerwca 2026 r. do godz. 12.00 w sekretariacie Zespołu – decyduje data wpływu do sekretariatu,
2. Otwarcie i wybór ofert nastąpi 23 czerwca 2026 r. o godz. 13.00. Ogłoszenie wyników osobom zainteresowanym nastąpi w sekretariacie Szkoły 26 czerwca 2026 r. od godz. 12:00. Informacja zostanie umieszczona na stronie BIP ZSO nr 2 w Krakowie,
3. Przed złożeniem oferty - w terminie uzgodnionym przez sekretariat Zespołu Oferent ma możliwość zapoznania się ze stanem technicznym kuchni i zaplecza,
4. Konkurs uważa się za ważny, jeśli wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca wymagania niniejszego konkursu,
5. Wybrany w drodze konkursu Oferent będzie zobowiązany do podpisania w siedzibie Organizatora Konkursu Umowy Najmu,

III. Warunki wymagane od oferentów:

1. Oferta powinna zawierać gwarantowaną przez cały rok szkolny 2026/2027 stawkę za posiłki wyrażoną w kwocie brutto, z tym że każdy posiłek (zupa, II danie z kompotem)

- powinien być wyrażony, jako zestaw oraz oddzielnie, tj. cena za zupę, II danie z kompotem, z rozróżnieniem dla klas 1-3, 4-8, liceum, nauczycieli i pracowników szkoły.
2. Oferta powinna zawierać przedstawienie przykładowego jadłospisu na 14 dni z podaniem składników wagowych (g lub ml) Jadłospis powinien być zgodny z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty
 3. Oferta powinna zawierać zobowiązanie, że Najemca / Usługodawca będzie wywieszał w stołówce szkolnej oraz dostarczał w formie elektronicznej do Dyrektora Szkoły 7 - dniowy jadłospis wraz z wagowym (gramy/ml) podaniem składników wchodzących w skład posiłku, z kalorycznością i wyszczególnieniem składników odżywczych na najbliższy tydzień, na minimum 3 dni przed rozpoczęciem tego okresu,
 4. Dyrektor szkoły zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Najemcę przepisów dotyczących jakości wykonywanych usług oraz warunków umowy,
 5. Po podpisaniu umowy Najemca / Usługodawca zobowiązany będzie do prowadzenia żywienia na następujących zasadach:
 - a) gotowanie posiłków w całości w kuchni Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 w Krakowie i ich wydawanie,
 - b) przygotowywanie posiłków będzie zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających obowiązujące normy żywienia dzieci i młodzieży, zgodne z wymogami sanitarnymi gwarancją spełniania rygorystycznych norm żywieniowych (zgodnych z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia i Sanepidu) oraz posiadania systemu HACCP.
 - c) regularne i terminowe dokonywanie płatności za czynsz najmu oraz czynsz eksploatacyjny obejmujący media: prąd, woda, CO, gaz, ścieki, wywóz nieczystości oraz nieczystości płynnych,
 - d) Oferent od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zakupem środków czystości, wywozem odpadów, zużyciem mediów /dotyczy najemcy/, na terenie stołówki serwowane i / lub sprzedawane będą tylko i wyłącznie środki spożywcze uzgodnione z Dyrektorem Zespołu, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 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. 2016 poz. 1154),
 - e) zagwarantowanie wyżywienia zastępczego dla uczniów, nauczycieli i pracowników Zespołu w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii,
 - f) Oferent zapewni możliwość nabycia tylko zupy bądź tylko drugiego dania z kompotem w cenach przez siebie skalkulowanych wskazanych w pkt. 3.1,
 - g) zamawianie (miesięczne, tygodniowe, dzienne - elastyczne) i odwoływanie posiłków będzie prowadzone poprzez telefoniczne zgłaszanie przez rodziców, opiekunów prawnych dzieci, nauczycieli i pracowników Zespołu na podany przez Najemcę nr telefonu do godz. 08:00 w danym dniu,

- h) płatności będą realizowane online oraz stacjonarnie (blik, karta oraz gotówka),
- i) przeprowadzanie przez Oferenta oceny satysfakcji klienta w postaci ankiety realizowanej raz w półroczu, najlepiej w systemie informatycznym, tym samym, który służy do rozliczeń i wyboru posiłków, oraz uwzględnienie zgłaszanych sugestii przedstawicielom Dyrekcji Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 w Krakowie, Oferent zobowiązuje się do zapewnienia pomocy w serwowaniu posiłków najmłodszym dzieciom np. przy nalewaniu zupy przy stolikach oraz utrzymywania czystości w strefie jadalni,
- j) Oferent wyrazi zgodę na udostępnienie wynajmowanych pomieszczeń Najemcom na kolejny rok szkolny 2027/2028 w celu zapoznania się ze stanem technicznym kuchni, zaplecza oraz stołówki.

IV. Termin realizacji umowy:

1. Wymagany termin realizacji umowy: 01.09.2026 r. – 30.06.2027 r.

V. Warunki wymagane od oferentów i dokumenty uwiarygodniające:

1. Oferent powinien legitymować się doświadczeniem w świadczeniu usług podobnych do przedmiotu konkursu, tj. prowadzenie stołówki lub przygotowanie gorących posiłków.
2. Oferent zobowiązany jest dostarczyć, jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie w/w warunków:
 - a) aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub aktualny odpis Krajowego Rejestru Sądowego wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - b) oferowaną wysokość stawki czynszu najmu za powierzchnię kuchni wraz z zapleczem m²,
 - c) określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych, o ile będą konieczne,
 - d) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości,
 - e) w przypadku najmowania innych lokali od Gminy Miasto Kraków – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali,
 - f) oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych,
 - g) oświadczenie lub dokumenty potwierdzające prawo do prowadzenia żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych,
 - h) opis doświadczenia zawodowego Oferenta w prowadzeniu żywienia, przedstawienie przykładowego jadłospisu na całe 14 dni z podaniem składników wagowych (g i/lub

ml); jadłospis powinien być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 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. 2016 poz. 1154),

- i) oświadczenie o akceptacji wzoru umowy,
- j) dodatkowe zobowiązania oferenta dotyczące konstruowania menu, np. zapewnienie świeżych owoców trzy razy w tygodniu,
- k) inne dokumenty mające znaczenie podczas oceny oferty, np. referencje,
- l) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych Oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia Konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku Konkursu,
- m) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1).

VI. Wybór oferty:

1. Główne kryteria oceny ofert - punktacja: Dyrektor placówki oświatowej podpisze umowę z Oferentem, którego wybiera Komisja konkursowa zgodnie z następującymi kryteriami:
 - a) doświadczenie w pracy w stołówce lub innym zakładzie żywienia zbiorowego np.: restauracje, bary itp. minimum 5 lata - maksymalna ilość punktów: 5, dodatkowe 3 punkty za doświadczenie w prowadzeniu stołówki szkolnej,
 - b) jakość źródeł zaopatrzenia na podstawie udokumentowanej współpracy z producentami i dostawcami (np. mięso, warzywa, produkty bio) - maksymalna ilość punktów: 3,
 - c) udokumentowana współpraca z dietetykiem oraz deklaracja współpracy przy pracy w przedmiotowej szkole - maksymalna ilość punktów: 5,
 - d) referencje od dyrektorów szkół, w których oferent prowadzi / prowadził stołówkę lub przygotowywał / przygotowuje posiłki - maksymalna ilość punktów: 3,
 - e) wysokość stawki czynszu najmu - maksymalna ilość punktów: 5,
 - f) dodatkowe zobowiązania oferenta dotyczące konstruowania menu wykraczające poza minima określone przepisami - maksymalna ilość punktów: 5,
 - g) możliwość zapewnienia wyboru posiłków (np. wege) przez uczniów spośród wariantów z zachowaniem stałej ceny posiłków, najlepiej poprzez system informatyczny maksymalna ilość - punktów: 5,
 - h) możliwości w zakresie prowadzenia zamówień obiadów oraz rozliczania płatności za obiady przez aplikację, kartę, blik - maksymalna ilość punktów: 5,

- i) komisja konkursowa zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia dodatkowo rozmowy kwalifikacyjnej ze wszystkimi, bądź wybranymi oferentami,
- j) w przypadku uzyskania takiej samej ilości punktów przez dwóch lub więcej oferentów, decyzję podejmuje komisja konkursowa w głosowaniu tajnym, po przeprowadzeniu dodatkowych rozmów kwalifikacyjnych z tymi Oferentami.

VII. Ogłoszenie wyniku postępowania:

1. Komunikat o zamknięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości na stronie BIP ZSP nr 6 w Krakowie.
2. W terminie 3 dni roboczych od dnia wywieszenia komunikatu o zamknięciu konkursu uczestnik konkursu może wnieść do Dyrektora placówki oświatowej skargę na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu.
3. Oferent, który został wybrany na najemcę, zawiadamia się w formie elektronicznej na adres mailowy Oferenta wskazany w formularzu ofertowym (załącznik nr 1) w terminie do 5 dni od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o wyniku konkursu.
4. Wybrany Oferent w ciągu 3 dni od otrzymania zawiadomienia o wyborze oferty składa promesę podpisania umowy do sekretariatu Zespołu; brak pisemnego zobowiązania skutkuje wyborem kolejnego Oferenta, który otrzymał najwyższą w kolejności liczbę punktów.