

**Kryteria wyboru Aagenta do umowy dzierżawy  
pomieszczeń na prowadzenie bufetu szkolnego  
w LXXXVI Liceum Ogólnokształcącym im. Batalionu „Zośka”**

Liczba uczniów w szkole: ok. 550

Liczba pracowników pedagogicznych: 50

Liczba pracowników niepedagogicznych: 8

**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 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. Muszą być przestrzegane zasady ustanowione przez SANEPID, HACCP.
3. Doświadczenie w prowadzeniu stołówek/ bufetów szkolnych i referencje .
4. Zapewnienie obiadowego posiłku wegetariańskiego dla uczniów lub pracowników szkoły, po wcześniejszym zamówieniu.
7. Dodatkowe zalety oferty np.:
  - a) pomysł na usprawnienie wydawania posiłków,
  - b) wydawanie posiłków do godz. 15:00

c) możliwość płatności bezgotówkowej

5. Zaproponowanie ceny wydawanych posiłków wyrażonej w kwocie brutto.

6. Regularność i terminowość płatności za wynajem .

7 . Umowa podpisywana jest na okres od 1.09.2022 do 31.12.2022, a potem jednego roku z możliwością jej odnawiania.

#### **Warunki konieczne do spełnienia przez Ajenta**

1. Przedłożenie przykładowego jadłospisu na jeden tydzień z podaniem składników wagowych.

2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony,
- potrawy powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

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).