

**REGULAMIN POSTĘPOWANIA NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO
I ORGANIZACJĘ PUNKTU ZBIOROWEGO ŻYWIENIA
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 363 IM. PROF. WITOLDA DOROSZEWSKIEGO**

§ 1

Organizator

Postępowanie jest organizowane przez Szkołę Podstawową nr 363 im. prof. Witolda Doroszeńskiego przy ul. Rozłogi 10, 01-310 Warszawa

§ 2

Miejsce przeprowadzenia postępowania

Postępowanie zostanie przeprowadzone w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 363 im. prof. Witolda Doroszeńskiego przy ul. Rozłogi 10, 01-310 Warszawa

§ 3

Okres obowiązywania umowy

1. Umowa, która zostanie podpisana w wyniku wyboru Oferenta, będzie obejmowała okres 01.09.2026-31.08.2027.
2. Warunki waloryzacji oraz aneksowania umowy zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu.

§ 4

Warunki uczestnictwa w postępowaniu

1. Warunkiem uczestnictwa w postępowaniu jest przystąpienie do negocjacji, jeśli takie zostaną przeprowadzone oraz złożenie oferty wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami.
2. Na ofertę składa się wypełniony druk oferty (wg wzoru – załącznik nr 2) wraz z załączonymi dokumentami, o których mowa w §5 regulaminu.
3. Warunkami koniecznymi do przystąpienia Oferenta do postępowania są:
 - a) zaoferowanie maksymalnej stawki za zestaw obiadowy: obiad w wysokości nie przekraczającej 15,00 złotych brutto.
 - b) zaoferowanie minimalnej stawki miesięcznej czynszu w wysokości 8 000,00 złotych netto
 - c) w ramach prowadzonej działalności gospodarczej wykazanie minimum trzech usług w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia w okresie ostatnich 3 lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie
 - d) posiadanie przez Oferenta wdrożonego systemu HACCP lub systemu zgodnego z Normą PN-EN ISO 22000,w przypadku najmowania innych lokali od m. st. Warszawy – brak zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali

§ 5

Oferta

1. Oferta powinna zawierać:

1. imię i nazwisko oraz dane rejestracyjne firmy Oferenta będącego Osobą Fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą lub dane rejestracyjne firmy w zależności od formy prawnej,
2. adres do korespondencji oraz adres e-mail,
3. telefon kontaktowy,
4. datę sporządzenia oferty,
5. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia (pkt 2. ppkt 1 formularza oferty)
6. Oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z projektem umowy najmu lokalu i akceptacji jego treści bez zastrzeżeń (pkt. 2 ppkt 4 formularza oferty)
7. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu (pkt. 2 ppkt 3 formularza oferty)
8. oferowaną wysokość stawki czynszu netto za kuchnię wraz z zapleczem,
9. oferowane stawki brutto za zestaw obiadowy (zestaw: zupa, drugie danie, kompot)
10. oświadczenie, że posiłki będą przygotowywane i wydawane zgodnie z następującymi aktami prawnymi: Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. Nr 171, poz. 1225), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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 z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz.U. z 2015 r. poz. 1256) oraz Zarządzeniem Nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa (pkt 2. ppkt 2 formularza oferty)
11. wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia. W ramach prowadzonej działalności gospodarczej lub firmy wymagane jest wykazanie minimum trzech usług w zakresie prowadzenia punktu zbiorowego żywienia w szkole podstawowej okresie ostatnich 3 lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie (należy wypełnić tabelę zawartą w druku Oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi),
12. dokument potwierdzający, że Oferent posiada wdrożony system HACCP lub system zgodny z Normą PN-EN ISO 22000,
13. określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych, o ile będą konieczne,
14. oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości (pkt 2. ppkt 6 formularza oferty)
15. w przypadku najmowania innych lokali od m.st. Warszawy – oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali (pkt 2. ppkt 7 formularza oferty)

16. oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych (pkt 2. ppkt 8 formularza oferty)
 17. zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu + VAT wg oferowanej stawki, w przypadku wygrania konkursu (pkt 2. ppkt 9 formularza oferty)
 18. oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych Oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia postępowania zgodnie z RODO, przy zachowaniu zasady jawności postępowania (pkt 2. ppkt 5 formularza oferty)
 19. podpis Oferenta lub osób upoważnionych przez Oferenta na :
 - druku oferta,
 - załącznikach,oraz w miejscach, w których oferent naniósł zmiany.
2. Do oferty należy załączyć także następujące dokumenty:
- 1) aktualne, wystawione nie wcześniej niż jeden miesiąc przed datą przystąpienia do negocjacji, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego (KRS)**) – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu wymienione zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu,
 - 2) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Oferenta lub osobę upoważnioną przez Oferenta), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty, udziału w negocjacjach lub zawarcia umowy,
 - 3) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
 - 4) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w wykazie doświadczenia zawodowego,
 - 5) dokumenty potwierdzające, iż Oferent posiada wdrożony system HACCP lub system zgodny z Normą PN-EN ISO 22000.

§ 6

Związanie ofertą

Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia wyznaczonego na składanie ofert.

§ 7

Komisja oceniająca

1. Czynności związane z przeprowadzeniem konkursu wykonuje komisja oceniająca.
2. Komisję w składzie co najmniej czterech osób powołuje Dyrektor placówki oświatowej, przy czym przynajmniej dwie osoby to przedstawiciele Rady Rodziców wyznaczeni uchwałą Rady Rodziców, a przynajmniej dwie osoby to przedstawiciele placówki oświatowej przeprowadzającej postępowanie. Sekretarz pozostaje bez prawa głosu w Komisji, pełni funkcję administracyjno-protokółarną.

3. Komisja może składać się z większej liczby członków.
4. Komisja składa się z przewodniczącego, sekretarza oraz członków komisji.
5. Komisja działa na podstawie niniejszego Regulaminu i obowiązujących przepisów prawa.
6. Komisja zobowiązana jest działać obiektywnie, wnikliwie i starannie.
7. Ze wszystkich podejmowanych przez komisję czynności, sekretarz komisji sporządza protokół, pod którym składają swoje podpisy wszyscy obecni członkowie komisji. Protokół z przeprowadzonego postępowania zatwierdza Dyrektor placówki oświatowej.
8. Wzór z protokołu z negocjacji stanowi załącznik nr 5, wzór protokołu końcowego dla przyjętych ocen punktowych stanowi załącznik nr 6, wzór protokołu końcowego dla przyjętych ocen opisowych stanowi załącznik nr 7.
9. Zakończenie prac komisji następuje z chwilą zawarcia umowy z wybranym Oferentem lub z chwilą unieważnienia postępowania.
10. Protokół oraz wszystkie dokumenty związane z postępowaniem (w tym w szczególności protokoły z przeprowadzonych negocjacji, karty oceny Oferentów) są jawne od momentu wyboru Oferenta lub unieważnienia postępowania.

§ 8

Wizja lokalna

W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu należy zgłosić się do Pani Magdaleny Wolniewicz- kierownika gospodarczego, numer tel. 22 666 53 42, od dnia 27.07.2026 do dnia 28.07.2026 w godz. 9.00-14.00 – pokój nr 114, po uprzednim ustaleniu terminu.

§ 9

Ogłoszenie konkursu, składanie ofert i zaproszenie do negocjacji

1. Konkurs ogłasza się poprzez zamieszczenie na stronie internetowej placówki oświatowej oraz w Biuletynie Informacji Publicznej o zaproszeniu do składania ofert wraz z załącznikami.
2. Termin składania ofert nie może być krótszy niż 7 dni od dnia ogłoszenia.
3. Dzień ogłoszenia konkursu jest jednocześnie dniem wszczęcia postępowania konkursowego.
4. Oferty składa się w siedzibie placówki, w zamkniętych kopertach opatrzonych nazwą konkursu, zgodnie z poniższym:
Miejsce składania ofert: siedziba Szkoły Podstawowej nr 363, ul. Rozłogi 10; 01-310 Warszawa, pokój nr 114, w godzinach 08.00-14.00
Sposób składania ofert: dokumenty należy dostarczyć do rąk własnych pracownika administracji P. Piotra Zimowskiego
5. Zaproszenie do negocjacji –wg załącznika nr 1 (wraz z formularzem oferty – wg załącznika nr 2 oraz wzorem umowy – wg załącznika nr 3) wysyła się do jednej lub kilku wybranych przez Komisję i zatwierdzonych przez Dyrektora placówki oświatowej firm prowadzących działalność związaną z prowadzeniem zbiorowego żywienia, w formie papierowej lub elektronicznej.
6. Zaproszenie do negocjacji wysyła się za pośrednictwem adresu e-mail wskazanego w ofercie na co najmniej 3 dni przed wyznaczonym terminem negocjacji.

§ 10

Ważność postępowania

Postępowanie odbędzie się, jeśli przynajmniej jedna firma złoży ofertę.

§ 11

Przeprowadzenie postępowania

1. Przewodniczący po stwierdzeniu quorum otwiera posiedzenie komisji.
2. Komisja wykonuje następujące czynności:
 - 1) opracowuje dokumentację postępowania;
 - 2) ogłasza postępowanie poprzez zamieszczenie dokumentów na stronie internetowej placówki;
 - 3) otwiera oferty;
 - 4) weryfikuje dokumenty stanowiące ofertę;
 - 5) wysyła zaproszenia do negocjacji;
 - 6) przeprowadza negocjacje, w przypadku otrzymania przez więcej niż jednego Oferenta takiej samej liczby punktów podczas oceny punktowej;
 - 7) wzywa Oferentów do złożenia wyjaśnień lub dodatkowych dokumentów związanych z prowadzonym postępowaniem;
 - 8) dokonuje wyboru Oferenta i przedkłada wniosek o podpisanie umowy Dyrektorowi placówki oświatowej.
3. Komisja odrzuca Oferenta i nie dokonuje jego oceny, jeżeli ze złożonych dokumentów oraz z przeprowadzonych negocjacji wynika, że:
 - 1) nie spełnia warunków określonych w Regulaminie;
 - 2) złożone dokumenty są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści.
4. Komisja dokonuje wyboru Oferenta, który zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert złoży najkorzystniejszą ofertę.
5. Z przebiegu posiedzenia komisji sporządza się protokół podpisany przez przewodniczącego i pozostałych członków komisji.
6. Do protokołu dołącza się oferty złożone przez Oferentów, protokoły z negocjacji, karty oceny Oferentów oraz oświadczenia członków komisji i dyrektora placówki o braku przeszkód, co do uczestnictwa w posiedzeniu komisji (według wzoru – załącznik nr 4).
7. Postępowanie uważa się za zamknięte z chwilą podpisania umowy.

W przypadku, gdy następuje rezygnacja ze strony Oferenta, który wygrał postępowanie lub nie zostanie podpisana umowa z przyczyn niezależnych od Wynajmującego, komisja ma możliwość podpisania umowy z Oferentem, który uzyskał najwyższą w kolejności liczbę punktów lub przeprowadzenia kolejnego postępowania

§ 12

Negocjacje i ocena Oferentów (ocena punktowa)

1. Negocjacje mają na celu wybranie najlepszej firmy spośród oferentów, którzy złożyli oferty, zostali zaproszeni i przystąpili do negocjacji.
2. Negocjacje będą dotyczyły wszystkich zapisów umowy a także warunków jej prawidłowej realizacji.

3. W trakcie negocjacji Oferenci mogą składać dodatkowe dokumenty związane np. z działalnością firmy czy oferowanymi usługami - wg swojego uznania.
4. Przy wyborze Oferenta będą brane pod uwagę następujące kryteria oceny:
- a) cena zestawu obiadowego (zupa, drugie danie, kompot) – max. 25 pkt.
 - 15,01 i więcej → zbyt wysoka cena
 - 15,00-14,90 → 25 pkt.
 - 14,89-14,50 → 24 pkt.-20 pkt.
 - 14,49-13,50 → 19 pkt.-15 pkt.
 - 13,49-12,50 → 14 pkt.-10 pkt.
 - 12,49-11,50 → 9 pkt.-5 pkt.
 - 11,49-10,50 → 4 pkt- 0 pkt.
 - b) miesięczna stawka czynszu – max. 25 pkt.
 - 8 000,00 i więcej → 25 pkt.
 - 7 999,99- 7 000,00 → 24 pkt. -20 pkt
 - 6 999,99- 6 000,00 → 19 pkt.-15 pkt.
 - 5 999,99- 5 000,00 → 14 pkt.-10 pkt.
 - 4 999,99- 4 000,00 → 9 pkt.-5 pkt.
 - 3 999,00- 3 000,00 → 4 pkt- 0 pkt.
 - c) doświadczenie Oferenta – max. 5 pkt.
 - 3 lata i więcej → 5 pkt.
 - Poniżej 3 lat → 0 pkt.
 - d) referencje lub inne równoważne dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług cateringowych – max. 5 pkt.
 - wykazane doświadczenie → 5 pkt.
 - brak wykazanego doświadczenia → 0 pkt.
 - e) elastyczność na wprowadzanie i dostarczanie posiłków dietetycznych – max. 15 pkt.
 - realizowanie posiłków dietetycznych → 15 pkt.
 - brak możliwości realizowania posiłków dietetycznych → 0 pkt.
 - f) przedstawiony dwutygodniowy jadłospis dotyczący żywienia wyłącznie w szkole podstawowej, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, z wagowym podaniem składników wchodzących w skład posiłków – max. 10 pkt.
 - jadłospis dwutygodniowy → 10 pkt.
 - brak dwutygodniowego jadłospisu → 0 pkt.
 - g) organizacja pracy stołówki – max. 15 pkt.
 - możliwość wprowadzenia elektronicznego systemu do obsługi żywienia realizowanego przez stołówkę szkolną: wprowadzony system do obsługi żywienia → 5 pkt.,
Brak możliwości wprowadzenia elektronicznego systemu do obsługi żywienia realizowanego przez stołówkę szkolną: wprowadzony system do obsługi żywienia → 0 pkt.
 - ilość pracowników obsługujących wydawanie posiłków:
 - 7 pracowników i więcej → 5 pkt.
 - Od 6 pracowników do 3 pracowników → 4 pkt. – 1 pkt.
 - Poniżej 3 pracowników → 0 pkt.

- elastyczność Oferenta w przypadkach ewentualnych przesunięć godzin wydawania posiłków w sytuacjach wyjść grupowych klas lub innych uroczystości odbywających się na terenie placówki:

wykazana elastyczność godzin wydawania posiłków → 5 pkt.

brak wykazanej elastyczności godzin wydawania posiłków → 0 pkt.

6. Ocena Oferentów będzie przeprowadzana dwuetapowo sposobem mieszanym.

a) w pierwszym etapie po zapoznaniu się członków komisji ze złożonymi dokumentami oraz zaproponowanymi podczas ewentualnych negocjacji warunkami umowy i stwierdzeniu, że Oferent spełnia wszystkie minimalne wymagania określone w pkt. 4, każdy z członków komisji samodzielnie dokona oraz w każdym z przyjętych kryteriów oraz przyzna punkty

b) w drugim etapie nastąpi sumowanie wszystkich przyznanych punktów dla każdego Oferenta.

7. Każdy Oferent może otrzymać łącznie maksymalnie 100 pkt.

8. Oferent, który otrzyma najwyższą łączną ilość punktów ze wszystkich kryteriów zostanie wybrany jako najkorzystniejszy.

9. W przypadku, gdy co najmniej dwóch Oferentów uzyska tę samą najwyższą ilość punktów, Przewodniczący występuje z wnioskiem o przeprowadzenie negocjacji z wyłoniionymi Oferentami.

10. Wzór karty oceny stanowi załącznik nr 6.

§ 13

Negocjacje i ocena Oferentów (ocena opisowa i punktowa)

1. Negocjacje mają na celu wybranie najlepszej firmy spośród oferentów, którzy złożyli oferty, zostali zaproszeni i przystąpili do negocjacji.

2. Negocjacje będą dotyczyły złożonych ofert oraz wszystkich zapisów umowy oraz warunków jej prawidłowej realizacji.

3. W trakcie negocjacji Oferenci mogą składać dodatkowe dokumenty związane np. z działalnością firmy czy oferowanymi usługami - wg swojego uznania.

4. Przy wyborze Oferenta będą brane pod uwagę następujące kryteria oceny:

a) cena zestawu obiadowego (zupa, drugie danie, kompot) – max. 25 pkt.

15,01 i więcej → zbyt wysoka cena

15,00-14,90 → 25 pkt.

14,89-14,50 → 24 pkt.-20 pkt.

14,49-13,50 → 19 pkt.-15 pkt.

13,49-12,50 → 14 pkt.-10 pkt.

12,49-11,50 → 9 pkt.-5 pkt.

11,49-10,50 → 4 pkt.- 0 pkt.

b) miesięczna stawka czynszu – max. 25 pkt.

8 000,00 i więcej → 25 pkt.

7 999,99- 7 000,00 → 24 pkt. -20 pkt

6 999,99- 6 000,00 → 19 pkt.-15 pkt.

5 999,99- 5 000,00 → 14 pkt.-10 pkt.

4 999,99- 4 000,00 → 9 pkt.-5 pkt.

- 3 999,00- 3 000,00→ 4 pkt- 0 pkt.
- c) doświadczenie Oferenta– max. 5 pkt.
- 3 lata i więcej→ 5 pkt.
- Poniżej 3 lat→ 0 pkt.
- d) referencje lub inne równoważne dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług cateringowych – max. 5 pkt.
- wykazane doświadczenie→ 5 pkt.
- brak wykazanego doświadczenia → 0 pkt.
- e) elastyczność na wprowadzanie i dostarczanie posiłków dietetycznych – max. 15 pkt.
- realizowanie posiłków dietetycznych→ 15 pkt.
- brak możliwości realizowania posiłków dietetycznych→ 0 pkt.
- f) przedstawiony dwutygodniowy jadłospis dotyczący żywienia wyłącznie w szkole podstawowej, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, z wagowym podaniem składników wchodzących w skład posiłków – max. 10 pkt.
- jadłospis dwutygodniowy→ 10 pkt.
- brak dwutygodniowego jadłospisu→ 0 pkt.
- g) organizacja pracy stołówki – max. 15 pkt.
- możliwość wprowadzenia elektronicznego systemu do obsługi żywienia realizowanego przez stołówkę szkolną: wprowadzony system do obsługi żywienia→ 5 pkt.,
 - brak możliwości wprowadzenia elektronicznego systemu do obsługi żywienia realizowanego przez stołówkę szkolną: wprowadzony system do obsługi żywienia→ 0 pkt.
 - ilość pracowników obsługujących wydawanie posiłków:
 - 7 pracowników i więcej→ 5 pkt.
 - od 6 pracowników do 3 pracowników→ 4 pkt. – 1 pkt.
 - poniżej 3 pracowników → 0 pkt.
 - elastyczność Oferenta w przypadkach ewentualnych przesunięć godzin wydawania posiłków w sytuacjach wyjść grupowych klas lub innych uroczystości odbywających się na terenie placówki:
 - wykazana elastyczność godzin wydawania posiłków→ 5 pkt.
 - brak wykazanej elastyczności godzin wydawania posiłków→ 0 pkt.
5. Ocena Oferentów będzie przeprowadzana *dwuetapowo sposobem mieszanym* – ocena opisowa i ocena punktowa, zgodna z podaną gradacją.
- a) w pierwszym etapie po zapoznaniu się członków komisji ze złożonymi dokumentami oraz zaproponowanymi podczas ewentualnych negocjacji warunkami umowy i stwierdzeniu, że Oferent spełnia wszystkie minimalne wymagania określone w pkt. 4, każdy z członków komisji samodzielnie dokona oraz w każdym z przyjętych kryteriów oraz przyzna punkty
- b) w drugim etapie nastąpi sumowanie wszystkich przyznanych punktów dla każdego Oferenta. .
6. Każdy Oferent może otrzymać łącznie maksymalnie 100 pkt.

7. Oferent, który otrzyma najwyższą łączną ilość punktów ze wszystkich kryteriów zostanie wybrany jako najkorzystniejszy.
8. W przypadku, gdy co najmniej dwóch Oferentów uzyska tę samą najwyższą ilość punktów, Przewodniczący występuje z wnioskiem o przeprowadzenie negocjacji z wyłoniionymi Oferentami Wzór karty oceny stanowi załącznik nr 7.
9. Z Oferentem, który zostanie oceniony najlepiej zostanie podpisana umowa.

§ 14

Rodzaj działalności w lokalu, pozwolenia i koncesje

1. Przedmiotem postępowania jest najem lokalu użytkowego w postaci kuchni wraz z zapleczem do organizacji punktu zbiorowego żywienia na cele placówki oświatowej.
2. Oferent jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności gospodarczej.

§15

Umowa

1. Umowę najmu z Oferentem, który został najlepiej oceniony, zawiera Dyrektor placówki oświatowej działający na podstawie odrębnych pełnomocnictw.
2. Przed podpisaniem umowy Oferent przedłoży wynajmującemu dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe w okresie obowiązywania niniejszej umowy, na kwotę nie niższą niż 100 000 zł.
3. Przy podpisaniu umowy najmu Oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
4. Kaucję pobiera się przed protokolarnym przekazaniem przedmiotu umowy.
5. Projekt umowy najmu stanowi załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu.
6. Wynajmujący ma prawo uchylić się od podpisania umowy z wybranym Oferentem w przypadku, gdyby nie została wpłacona kaucja lub nie został przekazany dokument ubezpieczenia zgodnie z wzorem umowy.

§16

Czynsz

1. Czynsz płatny jest z góry od dnia podpisania umowy do dnia 10 każdego miesiąca do końca trwania umowy.
2. Stawka czynszu zawiera koszty amortyzacji wyposażenia.
3. Oferent zobowiązany jest do utrzymania kuchni wraz zapleczem zgodnie z warunkami określonymi w umowie.

§ 17

Prawa organizatora

Dyrektor placówki oświatowej zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do postępowania lub unieważnienia postępowania z uzasadnieniem.