

Zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 363 im. prof. Witolda Doroszewskiego

Postępowanie na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia na okres od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.

Lokal użytkowy usytuowany jest w Szkole Podstawowej nr 363 im. prof. Witolda Doroszewskiego, ul. Rozłogi 10, 01-310 Warszawa

Powierzchnia lokalu użytkowego:

- 1) powierzchnia kuchni 52,90 m²,
- 2) zaplecze 79,60 m².

Lokal wyposażony jest w:

- instalację elektryczną,
- instalację wodno-kanalizacyjną,
- instalację centralnej ciepłej wody,
- instalację c.o.
- instalację gazową.

Szacunkowa ilość wydawanych posiłków (dzinnie):

- zupa : 500 szt.
- drugie danie : 500 szt.
- kompot: 500 szt.

Wyposażenie kuchni i zaplecza:

Załącznik nr 1 do Umowy najmu

Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

Stan techniczny: *lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym, do obowiązków najemcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.*

Minimalne warunki przystąpienia do postępowania:

1. Warunkiem uczestnictwa w postępowaniu jest złożenie oferty wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami oraz przystąpienie do negocjacji.
2. Na ofertę składa się wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami.
3. Warunkami koniecznymi do przystąpienia Oferenta do postępowania są:
 - a) zaoferowanie minimalnej miesięcznej stawki czynszu najmu za lokal użytkowy – 8 000,00 złotych (bez podatku VAT). Stawka podatku VAT wynosi 23 %
 - b) zaoferowanie maksymalnej stawki jednostkowej za posiłek (zupa, drugie danie, kompot) – 20,00 złotych brutto.

- c) 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,
- e) przypadku najmowania innych lokali od m. st. Warszawy – brak zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali

Nie dopuszcza się wykorzystanie w/w lokalu na cele komercyjne świadczone poza placówką oświatową.

Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów oraz wytyczne żywienia dzieci w wieku szkolnym korzystających z żywienia w szkole.

Oferent od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem w tym:

- ze sprawnością urządzeń oraz ich konserwację,
- przeglądami technicznymi: przegląd gazowy raz w roku oraz kalibracja raz na 4 lata wypada we wrześniu 2026 r., przegląd wentylacji mechanicznej z wymianą filtrów – raz w roku.
- czyszczenie separatora raz na kwartał,
- badanie stanu jakości wody raz w roku,
- stanem technicznym pomieszczeń,
- zatrudnieniem pracowników,
- zakupem środków czystości,
- zakupem produktów żywnościowych,
- utylizacją odpadów (odpady suche, BIO)
- zużyciem mediów (prąd, woda, gaz)
- odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje,
- podatkiem od nieruchomości za wynajmowane lokale,
- koszty ubezpieczenia majątku i oc.

Oferent jest również zobowiązany do sprzątnięcia kuchni, zaplecza, wszystkich wynajmowanych pomieszczeń oraz stołówki szkolnej i korytarza przy zapleczu kuchni w trakcie obowiązywania umowy.

Oferta powinna zawierać co najmniej:

1. Imię i nazwisko oraz adres Oferenta będącego osobą fizyczną, albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej,
2. adres do korespondencji,
3. telefon kontaktowy,

4. datę sporządzenia oferty,
5. oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z warunkami postępowania określonymi w regulaminie postępowania 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, wzorem umowy najmu oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń (pkt. 2. ppkt 3 formularza oferty)
8. oferowaną wysokość stawki czynszu netto za kuchnię wraz z zapleczem,
9. oferowane stawki za cenę posiłków dla szkół podstawowych i liceum (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. **Wymagane jest 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** (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie wymienionych usług),
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 Miasta stołecznego 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, przy zachowaniu zasady jawności postępowania i wyniku konkursu (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 sześć miesięcy 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.

Wzór oferty stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.

Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez Oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.

Warunki postępowania:

1. Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane) powinna być złożona w zamkniętej kopercie.
2. Wybrany Oferent przed podpisaniem umowy ma obowiązek wpłacenia kaucji wg oferowanego czynszu brutto. Przy podpisaniu umowy najmu Oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji.
3. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.
4. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego Oferenta lub nie podpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z Oferentem, który wygrał konkurs, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 30 dni od daty otwarcia ofert.

Oferenci, którzy nie spełniają warunków określonych w zaproszeniu do konkursu lub złożyli niekompletne oferty, które nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń Oferentów, są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści nie będą rozpatrywane.

Informacje ogólne:

1. Szczegółowych informacji w sprawie warunków postępowania udziela: Pani Magdalena Wolniewicz tel. 22 666 53 42, email: m.wolniewicz@eduwarszawa.pl.
2. W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do Pani Magdaleny Wolniewicz, tel: 22 666 53 42 od 15.06.2026 czerwca br. w godz. 9.00-15.00 – pokój nr 114, po uprzednim ustaleniu terminu.
3. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

Termin składania ofert upływa w dniu 26.06.2026 o godzinie 13.00

Oferty należy złożyć w Szkole Podstawowej nr 363 im. prof. Witolda Doroszewskiego ul. Rozłogi 10, 01-310 Warszawa.

Zastrzega się możliwość wezwania wybranych lub wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty do negocjacji warunków przyszłej umowy.

Ze względów epidemicznych negocjacje mogą odbyć się w formie tradycyjnego spotkania lub spotkania on-line.

Zakres i tryb pracy Komisji określa Regulamin postępowania.

Kryteria oceny ofert

Dyrektor placówki oświatowej podpisze umowę z Oferentem, którego ofercie komisja przydzieli największą liczbę punktów lub w przypadku ocen opisowych oferta zostanie oceniona najlepiej zgodnie z n/w kryteriami oceny oferty:

1. Przy wyborze Oferenta będą brane pod uwagę następujące kryteria oceny:
 - a) cena jednostkowa obiadu (lub śniadania i obiadu) – max. 25 pkt.
 - b) miesięczna stawka czynszu – max. 25 pkt.
 - c) doświadczenie Oferenta (mierzone w pełnych latach prowadzenia działalności cateringowej lub ilości obsługiwanych klientów (podpisanych umów) od momentu rozpoczęcia prowadzenia działalności cateringowej) – max. 5 pkt.
 - d) referencje lub inne równoważne dokumenty potwierdzające należyte wykonywanie usług cateringowych – max. 5 pkt.
 - e) elastyczność na wprowadzanie i dostarczanie posiłków dietetycznych – max. 15 pkt.
 - f) przedstawiony dwutygodniowy jadłospis (obiady dwudaniowe lub obiady dwudaniowe+ śniadanie, opcjonalnie wraz z podwieczorkiem), z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, z wagowym podaniem składników wchodzących w skład posiłków – max. 10 pkt.

- g) organizacja pracy stołówki – max. 15 pkt. W tym kryterium brana będzie pod uwagę między innymi możliwość wprowadzenia elektronicznego systemu do obsługi żywienia realizowanego przez stołówkę szkolną, ilość pracowników obsługujących wydawanie posiłków, a także elastyczność Oferenta w przypadkach ewentualnych przesunięć godzin wydawania posiłków w sytuacjach wyjść grupowych klas lub innych uroczystości odbywających się na terenie placówki.

Informacja o wyniku postępowania:

Wszyscy Oferenci uczestniczący w postępowaniu jednocześnie zostaną powiadomieni o wynikach. Dodatkowo informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie wywieszona na stronie internetowej szkoły.

Dyrektor placówki oświatowej zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do postępowania oraz unieważnienia postępowania z podaniem przyczyny.

Załączniki:

1. wzór formularza oferty
2. projekt umowy najmu