

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 (dziennie):

- 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 zainstalowania niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.*

Minimalne warunki przystąpienia do postępowania:

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 (zupa, drugie danie, kompot): 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,
- e) w przypadku najmu 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 sprzątania 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 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.

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 należy zgłosić się do Pani Magdaleny Wolniewicz, tel: 22 666 53 42 od 27.07.2026 do 28.07.2026 w godz. 9.00-14.00 – pokój nr 114, po uprzednim ustaleniu terminu.
3. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złożone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

Termin składania ofert upływa w dniu 30.07.2026 o godzinie 08.30

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

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

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 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.

Informacja o wyniku postępowania:

Wszyscy Oferenci uczestniczący w postępowaniu jednocześnie zostaną powiadomieni o wynikach. Dodatkowo informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona 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