

## **Ogłoszenie oferty na najem stołówki szkolnej**

Warszawa, 23.04.2026 r.

Dyrektor Szkoły Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie ul. Deotymy 37, 01-409 Warszawa, w porozumieniu z Radą Rodziców, zaprasza do składania oferty na najem pomieszczeń kuchennych w celu prowadzenia zbiorowego żywienia na rok szkolny 2026/2027.

Najem lokalu oraz organizacji żywienia zbiorowego obejmuje okres od 1 sierpnia 2026 r. do 30 czerwca 2027 r. Wybrany najemca będzie zobowiązany zapewnić wyżywienie w czasie roku szkolnego 2026/2027, akcji zima w mieście/lato w mieście oraz w czasie trwania dyżurów wakacyjnych i feryjnych oddziałów przedszkolnych.

W celu przygotowania rzetelnej oferty konkursowej wskazane jest przeprowadzenie wizji lokalowej oraz oferowanego wyposażenia w siedzibie Wynajmującego.

Wynajmujący nie posiada własnego sprzętu kuchennego.

### **ORGANIZATOR KONKURSU**

Organizatorem konkursu jest Szkoła Podstawowa Integracyjna nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie ul. Deotymy 37, 01-409 Warszawa

### **MIEJSCE PRZEPROWADZENIA KONKURSU**

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Wynajmującego tj. w Szkole Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie, ul. Deotymy 37, 01-409 Warszawa

### **WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE**

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie kompletnej, podpisanej oferty wraz z wymaganymi dokumentami
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, na załączonym druku „Oferta”
3. Oferent powinien złożyć ofertę w wersji papierowej, w sekretariacie szkoły
4. Koperta powinna być opatrzona opisem:

„Oferta na najem pomieszczeń kuchennych i organizację zbiorowego żywienia  
w Szkole Podstawowej Integracyjnej nr 317  
im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie  
ul. Deotymy 37, 01-409 Warszawa.

**Nie otwierać przed 21 maja 2026 r. godz. 14.00”**

## WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zaproponowanie minimalnej stawki czynszu za lokal nie mniejszy niż 16,00 zł netto za 1 m<sup>2</sup> przedmiotu najmu. Od dnia obowiązywania umowy Agent pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związanego z ich funkcjonowaniem, w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości w tym płynów do zmywarek, soli do filtrów, zakupem środków żywnościowych, utylizację odpadów (separator tłuszczu), zużyciem mediów oraz odpowiednią dokumentacją przewidzianą dla osób prowadzących usługi gastronomiczne wydawane przez wyspecjalizowane instytucje.
2. W Ofercie należy uwzględnić maksymalną stawkę za posiłki wyrażoną w kwocie brutto, z tym, że każdy posiłek powinien być wyrażony oddzielnie tj. cena za śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek. Należy podać cenę jednostkową za każdy rodzaj posiłku oraz cenę zestawów - w abonamencie i poza nim.
3. Cenę wydawanych posiłków należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów zgodnych z wytycznymi żywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
4. Zagwarantowanie wysokiej jakości wydawanych posiłków- zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
5. Oferta musi być podpisana przez Oferenta lub osoby upoważnione do jego reprezentowania. Załączone do oferty dokumenty w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta, muszą być udostępnione przez Oferenta, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza dla Wynajmującego – do wglądu.

## OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

1. Datę sporządzenia.
2. Imię i nazwisko oraz adres Oferenta.
3. Adres korespondencyjny wraz z numerem telefonu i adresem e-mail;
4. Zaproponowaną wysokość stawki czynszu za lokal (kuchnia wraz z zapleczem).
5. Oferowane ceny posiłków.
6. **Wykaz doświadczenia zawodowego** w zakresie zbiorowego żywienia, w tym w zakresie żywienia dzieci i/lub referencje.
7. **Przykładowy jadłospis** na miesiąc z podaniem składników wagowych (gramy) i określeniem alergenów w posiłkach.
8. **Oświadczenie** o zapoznaniu się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu, w tym z projektem umowy najmu kuchni i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń.
9. **Oświadczenie** oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu.
10. **Oświadczenie**, że podmiot składający ofertę nie znajduje się w stanie likwidacji lub upadłości.
11. W przypadku najmowania innych lokali w od Miasta Stołecznego Warszawy **oświadczenie** o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali.
12. **Oświadczenie**, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczej, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji publicznej.
13. **Oświadczenie**, Oferent nie zalega z płatnościami w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych oraz w Urzędzie Skarbowym.



14. **Zobowiązania** oferenta, że przystosuje lokal do umówionego użytku we własnym zakresie i zgodnie z obowiązującymi normami.
15. **Zobowiązanie** Oferenta, że posiłki w całości będą w całości przygotowywane w kuchni Szkoły Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego.
16. **Zobowiązanie**, że koszty wsadu posiłków nie będą niższe niż 50% ceny posiłków w rozliczeniu miesięcznym.
17. **Zobowiązanie** Oferenta, że będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
18. **Zobowiązanie** oferenta, że nie będzie stosowała gotowych mrożonych dań gotowych oraz produktów pakowanych próżniowo.
19. **Zobowiązanie**, że Oferent będzie dostarczał do Dyrektora Szkoły Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie do ostatniego dnia miesiąca jadłospis na kolejny miesiąc, wraz z gramaturą posiłków oraz z wyszczególnionymi posiłkami wchodzącymi w skład posiłku (dieta zwykła, eliminująca w tym: wegetariańska, bezglutenowa, bezlaktozowa).
20. **Zobowiązanie** do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 48 godz. z oznaczeniem daty, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek.
21. **Zobowiązanie** że Oferent zapewni możliwość skorzystania z różnych wersji posiłków (zupa, II danie, cały obiad) a dla rodziców dzieci z oddziałów przedszkolnych żywienie całodienne- chyba, że rodzic postanowi inaczej.
22. **Zobowiązanie** o zapewnieniu możliwości odwoływania posiłków w dniu rezygnacji do określonej godziny na numer telefonu wskazany przez Ajenta.

#### **WYMAGANE DOKUMENTY**

1. Aktualne, wystawione nie wcześniej niż 3 dni przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego).
2. Umowę spółki- do wglądu w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
3. Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej – w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy.
4. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w Wykazie doświadczenia zawodowego.
5. Podpisana klauzulę zgodnie z wymogami RODO o przetwarzaniu danych osobowych Oferenta w niezbędnym zakresie do przeprowadzania konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania konkursowego oraz wynikach konkursu.

#### **TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERTY**

1. Ofertę na najem pomieszczeń kuchennych i organizację punktu zbiorowego żywienia należy składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie do dnia 21 maja 2026 r. do godz. 14.00. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Otwarcie kopert z ofertami odbędzie się w dniu 21 maja 2026 r. o godz. 14.00 w siedzibie szkoły przy udziale Komisji Konkursowej.

3. Oferent na prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końca terminu składania ofert jedynie w przypadku wycofania poprzednio złożonej oferty.
4. Oferent jest związany ofertą 14 dni od dnia otwarcia oferty.

#### **KRYTERIUM WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

L.p.	Kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena brutto posiłku	40 pkt. – za najniższą cenę, punktacja kolejnych ofert odpowiednio niższa
2	Cena netto za wynajem/ miesiąc	25 pkt
3	Oferta	35 pkt: - 20 pkt- propozycja diet eliminacyjnych (np. wegetariańska, bezmleczna, bezlaktozowa)  - 3 pkt- zapewnienie możliwości dokładki przynajmniej zupy  - 3 pkt. - zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki  - 2 pkt- zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków z możliwością odwołania obiadu danego dnia do 8.30  - 3 pkt- bar sałatkowy (min. 2 rodzaje)  - 4 pkt- dodatkowe usługi wsparcia statutowego placówki np. promocja zdrowego żywienia

#### **WYNIKI KONKURSU**

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty będzie można uzyskać w dniu 22 maja 2026 r. po godz. 15.00 poprzez zapytanie drogą elektroniczną na adres email: [sp317@eduwarszawa.pl](mailto:sp317@eduwarszawa.pl) lub telefonicznie pod numerem telefonu (22) 836 03 12

Oferent, którego oferta zostanie wybrana w konkursie jako najkorzystniejsza, zostanie o tym zawiadomiony drogą elektroniczną (e-mail) lub telefonicznie.

#### **PRAWA ORGANIZATORA**

Dyrektor Szkoły Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

#### **OSOBA DO KONTAKTU**

Osobą zajmującą się postępowaniem ze strony Wynajmującego jest Pan Robert Buczyński- kierownik gospodarczy w Szkole Podstawowej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie.



### INFORMACJA DLA OFERENTÓW

Lokal użytkowy usytuowany jest w Szkole Podstawowej Integracyjnej nr 317 im. Edmunda Bojanowskiego w Warszawie. Powierzchnia kuchni wraz z zapleczem wynosi: 113 m<sup>2</sup> do wyłącznej dyspozycji Ajenta.

W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu należy zgłosić się do Pana Roberta Buczyńskiego – kierownika gospodarczego szkoły w godzinach 7-15 po wcześniejszym umówieniu.

Oferent będzie ponosić poza czynszem koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda, ścieki wg podliczników, gazu -100 % zgodnie z fakturą od dostawcy oraz opróżnianie separatora tłuszczu (jeden raz w roku kalendarzowym).

Lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

Lokal użytkowy jest w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Najemcy należeć będzie wyposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej zgodnie z obowiązującymi standardami i normami, we własnym zakresie i na własny koszt. Wszelkie inne przystosowania pomieszczeń wymagać będą uzgodnienia z Wynajmującym w formie pisemnej.

Lokal użytkowy wyposażony jest w: instalację elektryczną, instalację wodno-kanalizacyjną, instalację c.o., instalację wentylacyjną, meble kuchenne.

Informacja o posiadanych meblach kuchennych oraz sprzęcie kuchennym zostanie podana podczas wizji lokalnej w siedzibie Wynajmującego lub telefonicznie pod nr 22 836 03 12 w. 25.

**SZACUNKOWA LICZBA WYDAWANYCH POSIŁKÓW DZIENNIE: 100**

DYREKTOR SZKOŁY

Magdalena Politańska