



## Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12

ul. Jerzego Zaruby 7, 02-796 Warszawa  
tel. 22 259 42 05, zsp12@eduwarszawa.pl  
<https://zsp12.ursynow.warszawa.pl>

Warszawa, dnia 4 listopada 2024r.

### Konkurs

## na najem pomieszczenia kuchennego wraz z zapleczem gospodarczym o powierzchni 220 m<sup>2</sup> w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie

#### Organizator konkursu:

Organizatorem konkursu jest Miasto Stołeczne Warszawa - Zespół Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie, ul. Jerzego Zaruby 7, 02-796 Warszawa, zwany dalej „Wynajmującym”.

#### Konkurs obejmuje następujące zadania:

1. Najem pomieszczenia kuchennego z zapleczem gospodarczym o powierzchni całkowitej 220 m<sup>2</sup>, w tym kuchni o pow. 45,26 m<sup>2</sup> oraz zaplecza i magazynu o pow. 174,74 m<sup>2</sup>, znajdującego się w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 przy ul. Jerzego Zaruby 7 w Warszawie, zwanego dalej „Lokalem”, w terminie **od 01 stycznia 2025r. do 31 grudnia 2025r.**;
2. Korzystanie z pomieszczeń użytkowych na cele gastronomiczne polegające na przygotowywaniu dwudaniowych obiadów dla uczniów w wieku szkolnym: 6-16 lat, w terminie wskazanym w ust. 1;
3. Wykorzystywanie przez Najemcę Lokalu w sposób odpowiadający jego właściwościom i przeznaczeniu oraz wyłącznie w celu prowadzenia działalności gospodarczej, o której mowa w ust. 2 powyżej.

#### Miejsce przeprowadzenia konkursu:

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Wynajmującego, tj. w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 12 w Warszawie, ul. Jerzego Zaruby 7, 02-796 Warszawa.

#### Warunki udziału w konkursie:

1. W celu przygotowania rzetelnej oferty konkursowej niezbędne będzie przeprowadzenie wizji lokalowej i sprzętowej w siedzibie Wynajmującego.
2. Najemca zobowiązany będzie wyposażyć lokal użytkowy w brakujący sprzęt według własnego zapotrzebowania.
3. Korzystając z przedmiotu najmu, Najemca będzie przestrzegał przepisów prawa powszechnie obowiązującego, w tym wszelkich zakazów i ograniczeń administracyjnych (lub innych) oraz

powstrzyma się z podejmowaniem wszelkiej działalności objętej takimi zakazami lub ograniczeniami.

4. Najemca zapewni wszelkie warunki bezpieczeństwa przewidziane w odpowiednich przepisach podczas korzystania z Lokalu.
5. Poza czynszem najmu, Najemca będzie ponosił opłaty dodatkowe związane z korzystaniem z Lokalu oraz z wyposażenia i urządzeń, tj.: za serwis, utylizację odpadków żywieniowych oraz obsługę, opróżnianie i czyszczenie separatora tłuszczu.
6. Najemca regularnie będzie dezynfekował Lokal i miejsca, z których korzysta w związku z realizacją działalności gospodarczej oraz będzie pilnował swoich pracowników w zakresie dezynfekcji rąk w czasie przebywania w Lokalu lub na terenie Zespołu, zgodnie z obowiązującymi zaleceniami Ministerstwa Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz innych organów administracji publicznej.
7. Najemca prowadzący swoją działalność gospodarczą na terenie publicznej placówki oświatowej, do przygotowywania posiłków będzie korzystał z produktów spożywczych najwyższej jakości, a także nie będzie stosował wysoko przetworzonej żywności (gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań typu instant, syropu glukozowo-fruktozowego i oleju palmowego).
  - 7.1 Najczęściej stosowane techniki kulinarne to: gotowanie, pieczenie i duszenie, okazjonalnie smażenie. Wykluczone z jadłospisu: tłuste mięsa, zawiesiste sosy, potrawy smażone w głębokim tłuszczu, mięso mielone( z wyjątkiem mięsa mielonego na miejscu)
  - 7.2 Oferta obiadów dotyczy obiadów w wersji mięsnej i w wersji wegetariańskiej: opcje do wyboru powinny być oferowane przez możliwość wyboru danej diety na cały miesiąc lub możliwość wyboru na poszczególne dni.
8. Najemca zagwarantuje obsługę elektroniczną w zakresie komunikacji z rodzicami uczniów w zakresie wydawania obiadów, a także sprawnego odwoływania i zamawiania obiadów, w ramach prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej.
9. Najemca musi posiadać co najmniej 2 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w placówkach oświatowych i w wynajmie kuchni i pomieszczeń kuchennych w placówkach oświatowych, w których w ramach swojej działalności gospodarczej sprzedawał posiłki dla dzieci w wieku 6-16 lat.
10. Wynajmujący udostępni Oferentom wzór umowy najmu, obowiązujący w placówkach oświatowych w Dzielnicy Ursynów m.st. Warszawy. Wzór umowy najmu, stanowi załącznik nr 2 do Konkursu.
11. Najemca akceptuje zapisy wzoru umowy najmu i w przypadku wyboru jego oferty, podpisze umowę za warunkach i zasadach zawartych we wzorze.

### **Wymagania dotyczące oferty:**

1. Zaproponowanie minimalnej stawki czynszu za lokal nie mniejszej niż 40 zł netto za 1 m<sup>2</sup> przedmiotu najmu. W stawce czynszu wliczone są następujące opłaty: zużyciem mediów (prąd, gaz, woda, ścieki), wywóz śmieci.
2. Nabywca będzie pokrywał wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związanego z ich funkcjonowaniem, w tym za serwis urządzeń, przeglądy techniczne, stan techniczny pomieszczeń, zatrudnienie pracowników, zakup środków czystości, zakup produktów żywnościowych, utylizację odpadów (separator tłuszczu), itp., w związku z tym cena oferty musi uwzględniać wszystkie te koszty.
3. Oferta Najemcy, w ramach prowadzenia działalności gospodarczej powinna uwzględnić maksymalną stawkę za posiłki dla swoich klientów tj. uczniów szkolnych w wieku 6-16 lat, wyrażoną w kwocie brutto, z tym, że każdy posiłek powinien być wyrażony oddzielnie, tj. cena za: zupę, drugie danie. Należy podać cenę jednostkową za każdy rodzaj posiłku oraz cenę za cały obiad w abonamencie.
4. Ceny posiłków sprzedawanych przez Nabywcę muszą uwzględniać koszty produktów spożywczych zgodnych z wymaganiami dla danej grupy wiekowej od 6 do 16 lat, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.) a także 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 oraz innych aktualnych normach i przepisach dotyczących żywienia dzieci.
5. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym druku „Oferta”.
6. Oferent powinien złożyć ofertę w wersji papierowej w Sekretariacie Szkoły, w zaklejonej kopercie.
7. Na kopercie należy umieścić widoczny napis: **Oferta na najem pomieszczenia kuchennego wraz z zapleczem gospodarczym o powierzchni 220 m<sup>2</sup> w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie. Nie otwierać przed 20-11-2024 r, godz. 10.00.**
8. Oferta musi być podpisana przez Oferenta (lub osoby upoważnione przez Oferenta) we wskazanych miejscach w formularzu ofertowym, będącym załącznikiem nr 1 do Konkursu.
9. Załączone do oferty dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii, potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, jest zobowiązany do przedstawienia oryginałów załączonych kserokopii – do wglądu.

### **Wymagane dokumenty do złożenia:**

1. Podpisana oferta, zgodna z załącznikiem nr 1 do Konkursu.

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 lub zawarcia umowy.

**Termin i miejsce składania ofert:**

1. Ofertę na najem pomieszczenia kuchennego wraz z zapleczem gospodarczym o powierzchni 220 m<sup>2</sup> w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie, należy złożyć do **dnia 19-11-2024r. do godz. 15.00 w sekretariacie Szkoły.**
2. Otwarcie kopert odbędzie się **20-11-2024r. o godz. 10.00** w siedzibie Wynajmującego, z udziałem Komisji konkursowej.

**Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:**

1. Wybór oferty na najem pomieszczenia kuchennego wraz z zapleczem gospodarczym o powierzchni 220 m<sup>2</sup> w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie, zostanie dokonany poprzez Komisję powołaną przez Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnym nr 12 w Warszawie, ul. Jerzego Zaruby 7, 02-796 Warszawa.
2. Jako kryterium wyboru ofert przyjmuje się:
  - 2.1. cenę za wynajem – 25 %;
  - 2.2. cenę za sprzedaż dwudaniowego obiadu - 20 %;
  - 2.3. propozycja diet eliminacyjnych (np. wegetariańskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezlaktozowej, refluksowej)- 10%
  - 2.4. zapewnienie możliwości odgrzewania posiłków w przyniesionych z domu pojemników dla dzieci ze wskazaniem medycznym(dzieci chore na cukrzyce, z wybiórczością pokarmową) -5%
  - 2.5. zagwarantowanie wyżywienia - cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki- 5%
  - 2.6. zapewnienie możliwości dokładki - przynajmniej zupy i surówki- 5%
  - 2.7. przedstawienie metodyki ograniczenia użycia tłuszczu przy przygotowywaniu posiłków i wykazanie jej stosowania w tym posiadanie do dyspozycji sprzętu pozwalającego na przygotowanie posiłków z ograniczonym dodatkiem tłuszczu (np. piec konwekcyjno-parowy)- 5%
  - 2.8. akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków- 2%
  - 2.9. przedstawienie propozycji podawania warzyw i owoców do każdego posiłku, ale tak, by w miarę możliwości nie były wmieszane w potrawę -3%
  - 2.10. posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych z których przygotowuje posiłki- 5%
  - 2.11. doświadczenie w wynajmie kuchni i pomieszczeń kuchennych w placówkach oświatowych, w których w ramach swojej działalności gospodarczej sprzedawał posiłki dla dzieci w wieku 6-16 lat - 10 %;

2.12. zatrudnienie dietetyka specjalizującego się w układaniu jadłospisów posiłki dla dzieci w wieku 6-16 lat - 5 %;

3. Jakość oferowanych obiadów będzie weryfikowana przez Komisję Konkursową poprzez:

3.1. Analizę przedłożonych przez Oferenta dwóch miesięcznych jadłospisów- jednego na styczeń i drugiego na czerwiec ( uwzględnienie zmian sezonowych) w przypadku dań których skład nie jest oczywisty (gulasz warzywny, kotlet wegetariański) jadłospis musi zawierać informację o produktach składowych użytych do jego wytworzenia.

3.2 Testy przeprowadzone przez Komisję Konkursową obiadów przygotowanych dla innych placówek.

3.3 Wiążącą deklarację/ oświadczenie Oferenta dotyczącą kluczowych parametrów tj. kaloryczności posiłków, proporcji świeżych warzyw, zawartości tłuszczów, białka oraz węglowodanów proporcji węglowodanów prostych do złożonych, sposobu przyprawiania (brak produktów zawierających glutaminian sodu), rodzaju używanych tłuszczów i obróbki żywności w tłuszczu (częstotliwość smażonych potraw) praktyk dotyczących higieny i certyfikatów w tym zakresie.

3.4 Referencje od firm, którym Oferent świadczy usługi.

3.5 Przeprowadzenie ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków.

4. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Komisja sporządzi protokół z rozstrzygnięcia konkursu lub jego unieważnienia.

#### **Wyniki konkursu:**

1. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty będzie można uzyskać **21-11-2024r. po godz. 14.00**, poprzez zapytanie drogą elektroniczną na adres e-mail [sp399@eduwarszawa.pl](mailto:sp399@eduwarszawa.pl) lub telefonicznie pod numerem tel. (22) 259 40 77.
2. Oferent, którego oferta zostanie wybrana w konkursie jako najkorzystniejsza, zostanie o tym zawiadomiony drogą elektroniczną (e-mail) lub telefonicznie.

#### **Prawa organizatora:**

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Warszawie, ul. Zaruby 7, 02-796 Warszawa zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

#### **Osoba do kontaktu:**

Osobą wyznaczoną do kontaktów z Oferentami ze strony Wynajmującego jest pani Joanna Miecznikowska – kierownik gospodarczy w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 12 w Warszawie, ul. Jerzego Zaruby 7, 02-796 Warszawa.

#### **Informacje dodatkowe o Lokalu:**

1. W celu zapoznania się ze stanem technicznym Lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do pani Joanny Miecznikowskiej – kierownika gospodarczego Wynajmującego.
2. Lokal użytkowy będący przedmiotem najmu jest w stanie technicznym ogólnym dobrym. Do obowiązków Najemcy należeć będzie doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia działalności gospodarczej, zgodnie z obowiązującymi standardami i normami, we własnym zakresie i na własny koszt.
3. Lokal użytkowy wyposażony jest w: instalację elektryczną, instalację gazową, instalację wodno-kanalizacyjną, instalację c.o, instalację wentylacyjną, meble kuchenne, sprzęt kuchenny zamontowany na stałe.
4. Szczegółowe informacja o posiadanych meblach kuchennych oraz sprzęcie kuchennym zostanie przekazana Oferentom podczas wizji lokalnej w siedzibie Wynajmującego.
5. Szacunkowa ilość sprzedawanych obiadów przez obecnego Najemcę wynosi 230 sztuk/dziennie.

*Z poważaniem,*

Dyrektor  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12  
W Warszawie

**Załączniki:**

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
2. Załącznik nr 2 – Wzór umowy najmu.
3. Załącznik nr 3 – Protokół z wizji lokalnej.