



Warszawa, dnia 08 lipca 2024 r.

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT KONKURSOWYCH NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO I ORGANIZACJĘ PUNKTU ZBIOROWEGO ŻYWIENIA

Dyrektor V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa, zaprasza do składania ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej w celu prowadzenia organizacji zbiorowego żywienia na rok szkolny 2024/2025 oraz 2025/2026.

Najem lokalu oraz organizacja żywienia zbiorowego obejmuje **okres od 01.09.2024 r. do 31.06.2026 r.**

W celu przygotowania rzetelnej oferty konkursowej niezbędne będzie przeprowadzenie wizji lokalowej i sprzętowej w siedzibie Wynajmującego.

Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejne 2 lata z Najemcą na warunkach zawartych w ofercie oraz za porozumieniem stron.

Wynajmujący zobowiązany będzie wyposażyć lokal użytkowy w brakujący sprzęt według własnego zapotrzebowania. *Mile widziane będzie zaproponowanie rozwiązania dotyczącego rejestrowania oraz rozliczania wydawanych posiłków, np. wprowadzenie systemu kartowego/chipowego dla uczniów.*

### ORGANIZATOR KONKURSU

Organizatorem konkursu jest Dyrektor V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa.

### MIEJSCE PRZEPROWADZENIA KONKURSU

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Wynajmującego, tj. w V Liceum Ogólnokształcącym im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa.

### WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie kompletnej, czytelnej i podpisanej oferty konkursowej wraz z wymaganymi dokumentami.
2. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym druku „Oferta”.
3. Oferent powinien złożyć ofertę w wersji papierowej.
4. Ofertę należy złożyć w sekretariacie V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa, w zaklejonej kopercie.
5. Na kopercie należy umieścić widoczny zapis:

**„OFERTA NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO I ORGANIZACJĘ ZBIOROWEGO ŻYWIENIA  
w V LO im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie”  
Nie otwierać przed 19 sierpnia 2024 r., godz. 10.00”**



### WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zaproponowanie minimalnej stawki czynszu za pomieszczenie kuchenne nie mniejszej niż 10 zł netto za 1 m<sup>2</sup> przedmiotu najmu oraz stawki czynszu za pomieszczenie stołówki nie mniejszej niż 15 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, zakupem środków żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów oraz odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje.
2. W Ofercie należy uwzględnić maksymalną stawkę za posiłki wyrażoną w PLN, w kwocie brutto, z tym, że każdy posiłek powinien być wyrażony oddzielnie, tj. cena za: zupę, II danie. Należy podać cenę jednostkową za każdy rodzaj posiłku oraz cenę zestawów - w abonamencie i poza nim.
3. Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów zgodnych z wytycznymi żywienia młodzieży.
4. Zagwarantowanie wysokiej jakości wydawanych posiłków - zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
5. Oferta musi być podpisana przez Oferenta (lub osoby upoważnione przez Oferenta) we wskazanych miejscach na formularzu oferty, na załącznikach do Oferty oraz w miejscach, w których Oferent naniósł zmiany.
6. 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.
7. Zaleca się złożenie oferty na załączonym Formularzu Oferty.

### OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

1. Datę sporządzenia.
2. Imię i nazwisko oraz adres Oferenta będącego osobą fizyczną lub nazwę firmy.
3. Adres do korespondencji wraz z numerem telefonu oraz 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 zbiorowego oraz referencje.
7. Przykładowy jadłospis na miesiąc z podaniem składników wagowych (gramy), określenie alergenów w posiłkach.
8. Oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu, w tym z projektem umowy najmu lokalu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń.
9. Oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu.
10. Oświadczenie, że podmiot składający Ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości.
11. Oświadczenie, że podmiot składający Ofertę nie zalega z płatnościami w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych oraz w Urzędzie Skarbowym.
12. W przypadku najmowanych innych lokali - oświadczenie o adresach najmowanych lokali oraz o braku zaległości w opłatach z tytułu najmu tych lokali.
13. Oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.
14. Zobowiązanie Oferenta, że przystosuje lokal do umówionego użytku we własnym zakresie i zgodnie z obowiązującymi normami
15. Zobowiązanie Oferenta, że posiłki w całości będą przygotowywane w lokalu użytkowym - kuchni szkolnej V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie.



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 młodzieży.
18. Zobowiązanie Oferenta, że nie będzie stosował mrożonych dań gotowych oraz produktów pakowanych próżniowo.
19. Zobowiązanie, że Oferent będzie dostarczał (udostępniał) Dyrektorowi V LO w Warszawie w piątki co najmniej 5-dniowy jadłospis na kolejny tydzień lub w ostatnim tygodniu miesiąca jadłospis na kolejny miesiąc wraz z wagowym (gramy) podaniem składników wchodzących w skład posiłków (z uwzględnieniem diet).
20. Zobowiązanie do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
21. Zobowiązanie o zapewnieniu możliwości odwoływania posiłków w dniu rezygnacji do określonej godziny w sposób zdalny wskazany przez Najemcę.

#### **WYMAGANE DOKUMENTY**

1. Aktualne, wystawione nie wcześniej niż 6 (sześć) miesięcy 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) - w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu, wymieniony dokument zostanie złożony przed dniem zawarcia umowy najmu.
2. Umowę spółki - do wglądu, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
3. 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.
4. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w Wykazie doświadczenia zawodowego.
5. Podpisaną klauzulę zgodnie z wymogami RODO o przetwarzaniu danych osobowych Oferenta (Załącznik nr 3) w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania konkursowego oraz wynikach konkursu.

#### **TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT**

1. Oferty na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia należy składać w sekretariacie V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa do godz. 13.00 w dniu 16 sierpnia 2024 r. Oferty, które wpłyną po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Otwarcie kopert odbędzie się w dniu w dniu 19 sierpnia 2024 r. o godz. 10.00 w gabinecie dyrektora szkoły - w siedzibie Wynajmującego, z udziałem Komisji konkursowej.
3. Oferent ma prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końcowego terminu składania ofert jedynie w przypadku wycofania poprzednio złożonej oferty.
4. Oferent jest związany z ofertą 30 dni od dnia otwarcia oferty.



**KRYTERIA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Lp.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena brutto za posiłki	35%	35 pkt.- za najniższą cenę, punktacja kolejnych ofert - odpowiednio niższa
2.	Cena netto za wynajem	25%	25 pkt.
3.	Oferta	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 7 pkt. - propozycja diet eliminacyjnych (np. wegetariańskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezlaktozowej, refluksowej; dostosowanie menu do wyznania uczniów - np. nie podawanie wieprzowiny na prośbę rodziców, dania postne);</li><li>▪ 7 pkt. - możliwość płatności bezgotówkowej (karta płatnicza, karta przedpłacona, blik);</li><li>▪ 5 pkt. - zagwarantowanie wyżywienia/asortymentu śniadaniowego (kanapki, jogurty z płatkami, sałatki)</li><li>▪ 3 pkt. - zagwarantowanie wyżywienia - cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki;</li><li>▪ 3 pkt. - dostępność wyżywienia/asortymentu śniadaniowego od godziny 8:00</li><li>▪ 3 pkt. - zapewnienie możliwości dokładki - przynajmniej zupy i surówki;</li><li>▪ 3 pkt. - zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania obiadu danego dnia do godz. 9.00;</li><li>▪ 3 pkt. - 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);</li><li>▪ 2 pkt. - akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków;</li><li>▪ 2 pkt. - przedstawienie propozycji podawania warzyw i owoców do każdego posiłku, ale tak, by w miarę możliwości nie były w mieszane w potrawę;</li><li>▪ 2 pkt. - posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych z których przygotowuje posiłki.</li></ul>



### WYNIKI KONKURSU

1. Informację o wyborze zwycięskiej oferty będzie można uzyskać w dniu 20 sierpnia 2024 r., od godz. 12.00, poprzez zapytanie drogą elektroniczną na adres e-mail: poniatowka@vlo.edu.pl lub telefonicznie pod nr tel. (22) 831 48 04.
2. Oferent, którego oferta zostanie wybrana w konkursie jako zwycięska, zostanie o tym zawiadomiony drogą elektroniczną (e-mail) lub telefonicznie przez Organizatora.

### PRAWA ORGANIZATORA

Organizator – Dyrektor V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa; zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

### OSOBA DO KONTAKTU

Osobą zajmującą się postępowaniem ze strony Wynajmującego jest Pan Paweł Osiński - kierownik gospodarczy w V Liceum Ogólnokształcącym im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa.

### INFORMACJE DLA OFERENTÓW

1. Lokal użytkowy usytuowany jest w V Liceum Ogólnokształcącym im. Księcia Józefa Poniatowskiego, ul. Nowolipie 8, 00-150 Warszawa. Powierzchnia oferowanego lokalu wynosi łącznie: 98,89 m<sup>2</sup> na co składa się: kuchnia – 36,25 m<sup>2</sup> + zaplecze – 9,78 m<sup>2</sup> oraz stołówka – 52,86 m<sup>2</sup>.  
W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do pana Pawła Osińskiego – kierownika gospodarczego V Liceum Ogólnokształcącego im. Księcia Józefa Poniatowskiego w Warszawie.
2. Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.
3. Stan techniczny: lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Najemcy należeć będzie ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej zgodnie z obowiązującymi standardami i normami, we własnym zakresie i na własny koszt.
4. Lokal użytkowy wyposażony jest w:
  - a) Instalację elektryczną,
  - b) Instalację wodno-kanalizacyjną,
  - c) Instalację c.o,
  - d) Instalację wentylacyjną,
  - e) Meble kuchenne,
  - f) Podstawowy sprzęt kuchenny.
5. Informacja o posiadanych meblach kuchennych oraz sprzęcie kuchennym zostanie podana podczas wizji lokalnej w siedzibie Wynajmującego.
6. Szacunkowa liczba wydawanych dziennie posiłków obiadowych to ok. 100-150 sztuk.

#### Załączniki:

1. Wzór Formularza Oferty.
2. Wzór umowy najmu.
3. Klauzula informacyjna RODO.