

Załącznik nr 1

do Regulaminu udzielania zamówień

publicznych o wartości szacunkowej poniżej 170 000 złotych netto

Zarządzenie Dyrektora Szkoły

nr 3/2026 z dnia 9 marca 2026 r.

XCIV LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE
im. Gen. Stanisława Maczka w Warszawie
01-651 Warszawa, ul. Gwiaździsta 35
tel./fax 22 833 02 58

Warszawa, dnia 30 lipca 2027

ZAPYTANIE OFERTOWE

ZAMAWIAJĄCY:

XCIV Liceum Ogólnokształcące im gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 Warszawa.

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.) przesyłamy zapytanie ofertowe dotyczące realizacji poniższego zamówienia:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Najem lokali oraz organizacja żywienia zbiorowego obejmuje okres od **01.09.2026 r.** do **01.09.2027 r.** Wybrany Najemca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie w czasie roku szkolnego 2026/2027. W celu przygotowania rzetelnej oferty konkursowej niezbędne będzie **przeprowadzenie wizji lokalowej i sprzętowej w siedzibie Wynajmującego**. Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z Najemcą na warunkach zawartych w ofercie oraz za porozumieniem stron.

Wynajmujący zobowiązany będzie wyposażyć lokal użytkowy w brakujący sprzęt według własnego zapotrzebowania.

Konieczne jest zaproponowanie rozwiązania dotyczącego:

- obsługi elektronicznej w zakresie wydawania posiłków oraz komunikacji z rodzicami, w tym sprawnego odwoływania i zamawiania posiłków.

ORGANIZATOR KONKURSU

Organizatorem konkursu jest Dyrektor Szkoły XCIV Liceum Ogólnokształcącego im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 w Warszawie.

MIEJSCE PRZEPROWADZENIA KONKURSU

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Wynajmującego lokal, tj. w XCIV Liceum Ogólnokształcącym im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 w Warszawie.

INFORMACJA DLA OFERENTÓW

1. Lokal użytkowy usytuowany jest w XCIV Liceum Ogólnokształcącym im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 w Warszawie.
2. Powierzchnia kuchni z zapleczem socjalnym i pomieszczeniami gospodarczymi wynosi 166,3 m² ;
3. Sala konsumpcyjna udostępniana Najemcy na czas wydawania posiłków – 89,20 m².

W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokali (wizja lokalna) oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do pana Dariusza Opali – kierownika gospodarczego Szkoły.

Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

Stan techniczny: lokal użytkowy w stanie dobrym (2 letni okres wynajmu po remoncie generalnym). 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 oraz utrzymanie zastanego stanu technicznego obiektów będących obiektem najmu.

Lokal użytkowy wyposażony jest w:

1. Instalację elektryczną,
2. Instalację gazową,
3. Instalację wodno-kanalizacyjną,
4. Instalację c.o.
5. Instalację wentylacyjną,

Informacja o posiadanych urządzeniach kuchennych zostanie podana podczas wizji lokalnej w siedzibie Wynajmującego.

SZACUNKOWA LICZBA WYDAWANYCH POSIŁKÓW dla uczniów i nauczycieli XCIV LO:

85 sztuk.

WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie kompletnej oferty wraz z wymaganymi dokumentami. Wszystkie dokumenty muszą być podpisane elektronicznym podpisem kwalifikowanym.
2. Ofertę należy sporządzić w formie elektronicznej, w języku polskim, na załączonym druku „Oferta”.

WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zaproponowanie minimalnej stawki czynszu za lokal nie mniejszej niż 30 zł netto za 1 m² 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 (separator tłuszczu, opłata za wywóz nieczystości), zużyciem mediów oraz uzyskaniem odpowiednich dopuszczeni wydawanych 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: zupeł, II danie. Należy podać także cenę jednostkową za każdy rodzaj posiłku oraz cenę za cały obiad w abonamencie.
3. Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w taki sposób aby były zgodne z wytycznymi żywienia młodzieży w wieku szkolnym, a w szczególności w zgodzie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 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.
4. Zagwarantowanie oferty tzw. baru sałatkowego / surówkowego w formie bufetu szwedzkiego (nie mniej 3 do wyboru) w ilości niezbędnej do zamówionych posiłków.
5. Zagwarantowanie sprzedaży kanapek od godzin porannych.
6. Zagwarantowanie wysokiej jakości wydawanych posiłków – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.
7. Oferta musi być podpisana przez Oferenta (lub osoby upoważnione przez Oferenta) elektronicznym podpisem kwalifikowanym we wskazanych miejscach na formularzu oferty, na załącznikach do Oferty oraz w miejscach, w których Oferent naniósł zmiany.
8. 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.
9. Oferent powinien legitymować się doświadczeniem w świadczeniu usług podobnych do przedmiotu konkursu, tj. prowadzenia stołówki dla dzieci w wieku 6-17 lat.

Oferta musi 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 dzieci 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 od Miasta Stołecznego Warszawy – **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 kuchni XCIV Liceum Ogólnokształcącego im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiazdista 35, 01-651 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 dzieci i młodzieży a w szczególności w zgodzie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 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.
18. **Zobowiązanie** Oferenta, że nie będzie stosował mrożonych dań gotowych oraz produktów pakowanych próżniowo.
19. **Zobowiązanie**, że do każdego posiłku będzie przygotowany bar sałatkowy (przykłady, zdjęcia).
20. **Zobowiązanie**, że Oferent będzie dostarczał do Dyrektora Szkoły w piątki 10-dniowy jadłospis na nadchodzące 2 tygodnie, wraz z gramaturą posiłków oraz wyszczególnieniem składników wchodzących w skład posiłku (dieta zwykła, eliminująca, w tym: wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa, dostosowanie menu do wyznania ucznia).

21. **Zobowiązanie** do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
22. **Zobowiązanie**, że Oferent zapewni możliwość wykupu różnych wersji posiłków.
23. **Zobowiązanie** o zapewnieniu możliwości odwoływania posiłków w dniu rezygnacji do określonej godziny za pomocą systemu elektronicznego lub na numer telefonu wskazany przez Aagenta.

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 w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania konkursowego oraz wynikach konkursu.
6. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego na wzorze stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Nie złożenie przedmiotowego oświadczenia do upływu terminu składania ofert będzie podstawą do odrzucenia oferty Wykonawcy.

KRYTERIA WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

L.P.	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%	22 pkt. - propozycja diet eliminacyjnych (np. wegetariańskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezlaktozowa, refluksowa dostosowanie menu do wyznania uczniów - np. nie podawanie wieprzowiny na prośbę rodziców, dania postne). 3 pkt. - zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki. 3 pkt. - zapewnienie możliwości dokładki - przynajmniej zupy i surówki. 3 pkt. - Zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania obiadu danego dnia do godz. 9.00. 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). 2 pkt.- akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków.
----	--------	-----	--

Komisja może wystąpić z wnioskiem do Oferenta o uzupełnienie wymaganych dokumentów.

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

WYNIKI KONKURSU

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty będzie można uzyskać w dniu **20 sierpnia 2026 r. po godz. 14.00**, poprzez zapytanie drogą elektroniczną na adres e-mail: sekretariat.lo94@eduwarszawa.pl lub telefonicznie pod numerem tel. (22) 833 02 58

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

PRAWA ORGANIZATORA

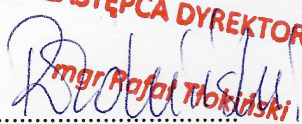
Dyrektor Szkoły XCIV Liceum Ogólnokształcącego im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiazdzista 35, 01-651 w Warszawie zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

OSOBA DO KONTAKTU

Osobą zajmującą się postępowaniem ze strony Wynajmującego jest pan Dariusz Opala (tel. 22 833 02 58) – kierownik gospodarczy w XCIV Liceum Ogólnokształcącym im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 w Warszawie.

TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferty w formie elektronicznej na najem lokalu użytkowego i organizację punktu zbiorowego żywienia należy przestać na e-mail Sekretariatu Szkoły XCIV Liceum Ogólnokształcącego im. gen. Stanisława Maczka, ul. Gwiaździsta 35, 01-651 w Warszawie - sekretariat.lo94@eduwarszawa.pl - do dnia **14 sierpnia 2026 r. do godz. 15.00**
2. Otwarcie kopert odbędzie się w dniu **17 sierpnia 2026 r. o godz. 12.30** 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 60 dni od dnia otwarcia oferty.
5. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego na wzorze stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania. Nie złożenie przedmiotowego oświadczenia do upływu terminu składania ofert będzie podstawą do odrzucenia oferty Wykonawcy.
6. Oferty złożone po upływie powyższego terminu nie będą rozpatrywane.

30 lipca 2026  ZASTĘPCA DYREKTORA
mgr Rafał Tokalski

(data i podpis Dyrektora lub osoby upoważnionej)