

OGŁOSZENIE
O KONKURSIE OFERT NA WYŁONIENIE DZIERŻAWCY LOKALU UŻYTKOWEGO
KUCHNI WRAZ Z ZAPLECZEM I WYPOSAŻENIEM W BUDYNKU LXII LICEUM
OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO MISTRZOSTWA SPORTOWEGO IM. GENERAŁA BRONI
WŁADYSŁAWA ANDERSA UL. KONWIKTORSKA 5/7 W WARSZAWIE PRZEZNACZONEGO
DO PROWADZENIA STOŁÓWKI SZKOLNEJ DLA POTRZEB LXII LOMS

Konkurs ofert na wynajem lokalu użytkowego w postaci kuchni wraz z zapleczem i wyposażeniem na okres 1 roku przeznaczanego do prowadzenia stołówki szkolnej.

Lokal użytkowy usytuowany jest w budynku LXII Liceum Ogólnokształcącego Mistrzostwa Sportowego im. Generała Broni Władysława Andersa, ul. Konwiktorska 5/7 w Warszawie, o powierzchni ogólnej 10815 m², w tym:

- 1) powierzchnia kuchni z zapleczem – 42 m² wraz z dźwigiem kuchennym oraz stołówka/ jadalnia 60 m²
- 2) wyposażenie kuchni

Lokal wyposażony jest w: -instalację elektryczną,

-instalację wodno-kanalizacyjną, -instalację centralnej ciepłej wody, -instalację c.o.

Szacunkowa ilość wydawanych posiłków:

- pierwsze danie: 250 szt.
- drugie danie: 250 szt.
- śniadania: 80 szt.

Stan prawny: lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich.

Stan techniczny: *lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym, do obowiązków najemcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.*

Minimalna miesięczna stawka czynszu dzierżawy za lokal – 5500 zł. brutto;

Maksymalna stawka za obiad (zupa, II danie, napój , deser) – 20 zł brutto

Maksymalna stawka za śniadanie – 10,00 zł. brutto.

Maksymalna stawka za obiad plus (zupa, II danie, napój, deser) – 22 zł brutto

Dzierżawca zobowiązuje się wykonania posiłku rozszerzonego dla sportowców, którego skład będzie odpowiadał wymaganiom żywienia osób aktywnych fizycznie. (obiad plus)

Dzierżawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnych z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży oraz żywienia sportowego, w miarę potrzeb organizowanie posiłków dostosowanych do diet eliminacyjnych oraz zaleceń żywieniowych uczniów.

Jadłospisy powinny uwzględniać:

- odpowiednią kaloryczność i gramaturę posiłków oraz ich składników,
- zwiększoną zawartość pełnowartościowego białka,
- odpowiednią ilość węglowodanów złożonych,

- zdrowe tłuszcze,
- codzienny udział świeżych warzyw i owoców,
- ograniczenie produktów wysoko przetworzonych,
- dieta zróżnicowana, lekkostrawna opracowana przez dietetyka sportowego

Z uwagi na prowadzone w szkole szkolenie sportowe, posiłki dla uczniów muszą być przygotowywane na miejscu ze świeżych produktów oraz dostosowane odpowiednio dla diety sportowego żywienia. Niedopuszczalną formą jest catering (przywożenie gotowych posiłków przyrządzanych poza LXII LOMS).

Najemca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i stołówki związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, serwisem i naprawą windy towarowej, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów, zużyciem mediów, odpowiednimi dopuszczeniami przez wyspecjalizowane instytucje (HACCP). Najemca zobowiązuje się do utrzymania w czystości jadalni, czyli pomieszczenia, w którym spożywane są posiłki. Mile widziane tworzenie posiłków „zero waste”, minimalizowanie odpadów.

Dopuszcza się dzierżawę lokalu użytkowego tylko na usługi związane z obsługą stołówki szkolnej.

Formularz ofertowy można bezpłatnie odebrać do dnia 04.08.2026. w ul. Konwiktorskiej 5/7 w Warszawie, w godz. 9.00 – 15.00 pok. nr 12 lub pobrać ze strony internetowej –**www.anders.edu.pl**

Warunki dopuszczenia oferty do konkursu są zawarte w „Regulaminie konkursu” dostępnym na stronie internetowej **www.anders.edu.pl**

Oferta powinna zawierać:

1. Oferta powinna zawierać:

- 1) Imię i nazwisko Oferenta, nazwę firmy oraz adres (lub adres do korespondencji), telefon kontaktowy,
- 2) datę sporządzenia oferty,
- 3) adres lokalu, o który ubiega się oferent,
- 4) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy dzierżawy oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń,
- 5) oferowaną wysokość czynszu (bez mediów) w formie ryczałtu za miesiąc,
- 6) oferowane stawki za posiłki (śniadanie, zupa, drugie danie napój i deser, zupa + drugie danie napój i deser, obiad plus: zupa drugie danie napój i deser),
- 7) doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku zbiorowego żywienia (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi),
- 8) określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych,
- 9) zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki, w przypadku wygrania konkursu.
- 10) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu,

- 11) podpis oferenta na druku oferta i załącznikach.
2. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
- 1) aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**)
 - 2) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z oryginałem), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy,
 - 3) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości,
 - 4) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
 - 5) w przypadku dzierżawienia innych lokali od miasta stołecznego Warszawy - oświadczenie o adresach dzierżawionych lokali oraz zaświadczenie o braku zaległości w opłatach z tytułu dzierżawy tych lokali,
 - 6) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych,
 - 7) w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy dzierżawy.
 - 8) Zobowiązanie, że w dniu zawarcia umowy zostanie wpłacona kaucja gwarancyjna w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki w przypadku wygrania konkursu.
 - 9) Dokumenty wynikające z warunków określonych w §4 pkt 2a oraz 2b Regulaminu Konkursu.
3. Wzór oferty stanowi **załącznik nr 1** do niniejszego regulaminu.

Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.

4. **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z oryginałem), w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy wraz z kopią dowodu osobistego pełnomocnika,

Warunki konkursu:

1. Oferty winne być złożone w zaklejonej kopercie. Koperka powinna być opatrzona informacją jakiego lokalu dotyczy oraz danymi identyfikującymi oferenta.
2. Wybrany oferent przed podpisaniem umowy ma obowiązek wpłacenia kaucji wg oferowanej stawki w wysokości trzymiesięcznego czynszu.
3. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.
4. W przypadku rezygnacji wybranego oferenta bądź niepodpisania umowy z oferentem, który wygrał konkurs, z innych przyczyn niezależnych od Wynajmującego, Dyrektor ma możliwość wyboru kolejnej oferty z najwyższą liczbą punktów.

Oferty nie spełniające ww. wymogów lub złożone poza obowiązującym trybem bądź po terminie składania ofert, nie będą rozpatrywane.

Informacje ogólne: 1. Szczegółowych informacji w sprawie warunków konkursu udziela: p. Anna Kołodziejczyk (kierownik gospodarczy) tel. 22 831 36 43 w. 105. lub 606 300 498 2. W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo- odbiorczego należy zgłosić się do p. Anny Kołodziejczyk (kierownik gospodarczy), do 04.08.2026. 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.

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 05.08.2026 r. o godz. 12.30 w siedzibie LXII LOMS ul. Konwiktorska 5/7 w Warszawie – pok. nr 11 gabinet Dyrektora.

Zakres i tryb pracy Komisji Konkursowej określa Regulamin Konkursu.

Kryteria oceny oferty

Kryteria doświadczenia

1. Minimum 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu minimum 2 stołówek w szkołach podstawowych lub ponadpodstawowych lub szkołach Mistrzostwa Sportowego.
2. Doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży.
3. Dodatkowym atutem będzie doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla osób aktywnych fizycznie lub sportowców.

Kryteria jakościowe

1. Oferowanie zbilansowanych posiłków zgodnych z aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży.
2. Możliwość przygotowywania diet specjalnych (np. bezglutenowej, bezlaktozowej, wegetariańskiej, eliminacyjnej na podstawie zaleceń lekarskich).
3. Stosowanie świeżych produktów wysokiej jakości oraz ograniczenie żywności wysoko przetworzonej.
4. Zapewnienie odpowiedniej kaloryczności i wartości odżywczej posiłków dostosowanej do potrzeb uczniów szkoły sportowej.
5. Urozmaicone menu opracowywane z odpowiednim wyprzedzeniem przed dietetyka (sportowego).

Kryteria organizacyjne

1. Zapewnienie sprawnej obsługi uczniów i pracowników szkoły.
2. Dostosowanie godzin wydawania posiłków do planu lekcji i treningów.
3. Gotowość do współpracy z Dyrekcją Szkoły oraz Rodzicami.
4. Możliwość korzystania z elektronicznego systemu zamawiania i rozliczania posiłków.

Kryteria kadrowe

1. Zatrudnianie personelu posiadającego aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
2. Odpowiednie kwalifikacje kucharzy i personelu gastronomicznego.
3. Zapewnienie ciągłości świadczenia usług w przypadku nieobecności pracowników.

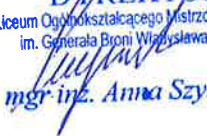
Kryteria ekonomiczne

1. Konkurencyjna cena posiłków.
2. Przejrzysty sposób kalkulacji kosztów.
3. Stabilność cen w okresie obowiązywania umowy z możliwością waloryzacji wyłącznie w uzasadnionych przypadkach.

Kryteria dodatkowe

1. Pozytywne referencje od dotychczasowych klientów lub placówek oświatowych.
2. Działania ograniczające marnowanie żywności.
3. Stosowanie ekologicznych opakowań i zasad segregacji odpadów.
4. Gotowość do organizowania okazjonalnych posiłków podczas zawodów sportowych, zgrupowań lub wydarzeń szkolnych.

Proponowane kryteria oceny ofert	pkt
Kryterium	
Cena posiłków	30
Wysokość stawki czynszu	25
Jakość i wartość odżywcza jadłospisu	20
Doświadczenie w żywieniu zbiorowym	10
Organizacja i standard świadczonych usług	10
Referencje i kryteria dodatkowe	5
Razem	100 pkt

DYREKTOR
 LXII Liceum Ogólnokształcącego Mistrzostwa Sportowego
 im. Generała Broni Władysława Andersa

 mgr inż. Anna Szymczyk

OFERTA

konkurs ofert na wyłonienie najemcy lokalu użytkowego kuchni wraz z zapleczem
i wyposażeniem w budynku LXII LOMS ,
ul. Konwiktorska 5/7 w Warszawie
przeznaczonego do prowadzenia działalności – prowadzenie stołówki szkolnej dla
potrzeb LXII LOMS.

1. DANE PODSTAWOWE:

Imię i nazwisko Oferenta, nazwa firmy, adres	
Adres korespondencyjny	
Telefon, faks, tel. komórkowy	
Data sporządzenia oferty	
Adres lokalu, o który ubiega się Oferent	
Oferowana miesięczna stawka czynszu za lokal (brutto) w zł	zł (brutto) lokalu użytkowego słownie:.....
Przewidywany czas trwania robót adaptacyjnych	
Oferowana stawka za posiłek	Pierwsze danie (zupa) -zł brutto Drugie danie z napojem i deserem -zł brutto Posiłek pluszł brutto Śniadanie -zł brutto
Sposób i forma serwowania posiłków	

2. Oświadczenia i zobowiązania

1.Oświadczam, że zapoznałem/am się z warunkami konkursu określonymi w regulaminie konkursu na wynajem lokalu użytkowego: kuchni wraz z zapleczem i wyposażeniem w budynku szkoły LXII LOMS ul. Konwiktorska 5/7 w Warszawie przeznaczonego do prowadzenia działalności: prowadzenie stołówki szkolnej dla potrzeb uczniów LXII LOMS i przyjmuję te warunki bez zastrzeżeń.

2.Oświadczam, że dokonałem/am oględzin lokalu i zapoznałem/am się z jego stanem technicznym.

3.Oświadczam, że zapoznałem/am się z projektem umowy najmu lokalu.

4.Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu.

Posiadam świadomość, iż oferta wypełniona nieprawidłowo, bez wymaganych dokumentów lub posiadająca inne braki formalne, nie zostanie rozpatrzona.

3. DO OFERTY ZAŁĄCZAM OBOWIĄZKOWO WYMAGANE DOKUMENTY:

- 1) Imię i nazwisko Oferenta, nazwę firmy oraz adres (lub adres do korespondencji), telefon kontaktowy,
 - 2) datę sporządzenia oferty,
 - 3) adres lokalu, o który ubiega się oferent,
 - 4) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy dzierżawy oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń,
 - 5) oferowaną wysokość czynszu (bez mediów) w formie ryczałtu za miesiąc,
 - 6) oferowane stawki za posiłki (śniadanie, zupa, drugie danie),
 - 7) doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku zbiorowego żywienia (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi),
 - 8) określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych,
 - 9) zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki, w przypadku wygrania konkursu.
 - 10) podpis oferenta na druku oferta i załącznikach.
1. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
- 1) aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**)
 - 2) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z oryginałem), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy,
 - 3) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości,
 - 4) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,

- 5) w przypadku dzierżawienia innych lokali od miasta stołecznego Warszawy - oświadczenie o adresach dzierżawionych lokali oraz zaświadczenie o braku zaległości w opłatach z tytułu dzierżawy tych lokali,
- 6) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych,
- 7) w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy dzierżawy.
- 8) Zobowiązanie, że w dniu zawarcia umowy zostanie wpłacona kaucja gwarancyjna w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki w przypadku wygrania konkursu.
- 9) Dokumenty wynikające z warunków określonych w Regulaminie Konkursu §4 pkt 2a oraz 2b.

Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie.

Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie prowadzenia bloku zbiorowego żywienia.
Należy wypełnić poniższą tabelę i załączyć do oferty dokumenty potwierdzające posiadanie doświadczenia zawodowego.

Przedmiot umowy	Data wykonania	Odbiorca usług

** Oferta winna być wypełniona czytelnie pismem drukowanym lub maszynowym*

Warszawa, dnia

.....
**czytelny podpis oferenta
(pieczęć firmy)**

**REGULAMIN KONKURSU OFERT NA DZIERŻAWĘ LOKALU UŻYTKOWEGO:
KUCHNI WRAZ Z ZAPLECZEM I WYPOSAŻENIEM
W LXII LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCYM MISTRZOSTWA SPORTOWEGO IM.
GENERAŁA BRONI WŁADYSŁAWA ANDERSA
W WARSZAWIE
PRZEZNACZONEGO DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI:
PROWADZENIE STOŁÓWKI DLA POTRZEB LXII LOMS**

**§ 1
Organizator**

Konkurs jest organizowany przez Dyrektora LXII Liceum Ogólnokształcącym Mistrzostwa Sportowego im. Generała Broni Władysława Andersa, zwanego dalej Dyrektorem.

**§ 2
Miejsce przeprowadzenia konkursu**

Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie LXII Liceum Ogólnokształcącym Mistrzostwa Sportowego Im. Generała Broni Władysława Andersa przy ul. Konwiktorskiej 5/7 w Warszawie.

**§ 3
Terminy składania i otwarcia ofert**

1. Oferty na dzierżawę lokalu użytkowego w postaci kuchni z zapleczem i dźwigiem towarowym oraz wyposażeniem do prowadzenia stołówki szkolnej dla potrzeb LXII LOMS można składać w sekretariacie szkoły przy ul. Konwiktorskiej 5/7 w Warszawie, w pokoju nr 12 do 04.08.2026 r. do godziny 15.00. Oferty nie będą przyjmowane po upływie powyższego terminu.
2. Oferent może wycofać ofertę przed upływem końcowego terminu składania ofert.
3. **Otwarcie ofert: odbędzie się w dniu 05.08.2026. o godz. 12.30 w siedzibie szkoły, ul. Konwiktorska 5/7 w Warszawie - sala nr 11 (gabinet Dyrektora szkoły).**

**§ 4
Warunki uczestnictwa w konkursie**

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie oferty wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami.
2. W konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie Oferenci, którzy spełniają wszystkie następujące warunki:
 - a. Oferent w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), należycie prowadził przez nieprzerwany **okres co najmniej 3 miesięcy minimum 2 stołówki w szkołach podstawowych lub ponadpodstawowych lub szkołach Mistrzostwa Sportowego**. Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest przedstawić referencje lub dowody należytego wykonania usług wystawione przez dyrektorów tych placówek (kopie potwierdzone za zgodność z oryginałem).
 - b. Oferent dysponuje na czas realizacji umowy kadrą legitymującą się odpowiednimi kwalifikacjami, tj. co najmniej 1 osobą posiadającą tytuł magistra dietetyki, która na **dzień składania oferty jest zatrudniona przez Oferenta na podstawie umowy o pracę przez nieprzerwany okres co**

najmniej 3 miesięcy. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty pisemne oświadczenie lub dokument potwierdzający okres zatrudnienia ww. osoby (np. wyciąg z deklaracji ZUS/zaświadczenie) oraz kopię dyplomu ukończenia studiów wyższych tej osoby.

3. Oferta (wypełniony druk oferty wraz z załączonymi dokumentami, strony oferty oraz strony załączników oferty powinny być ponumerowane) powinna być złożona w zamkniętej i podpisanej kopercie

Na kopercie należy umieścić napis:

- „Oferty na dzierżawę lokalu użytkowego: kuchni z zapleczem i wyposażeniem do prowadzenia stołówki szkolnej dla potrzeb LXII LOMS”
- dane identyfikujące oferenta.

4. Oferent ma prawo do zmiany swojej oferty przed upływem końcowego terminu składania ofert jedynie w przypadku wycofania poprzednio złożonej oferty na ww. lokal.

§ 5 **Oferta**

1. Oferta powinna zawierać:

- 1) Imię i nazwisko Oferenta, nazwę firmy oraz adres (lub adres do korespondencji), telefon kontaktowy,
- 2) datę sporządzenia oferty,
- 3) adres lokalu, o który ubiega się oferent,
- 4) oświadczenie oferenta o zapoznaniu się ze stanem technicznym lokalu, wzorem umowy dzierżawy oraz warunkami konkursu i przyjęciem tych warunków bez zastrzeżeń,
- 5) oferowaną wysokość czynszu (bez mediów) w formie ryczałtu za miesiąc,
- 6) oferowane stawki za posiłki (śniadanie, zupa, drugie danie napój i deser, zupa + drugie danie napój i deser, obiad plus: zupa drugie danie napój i deser),
- 7) doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia bloku zbiorowego żywienia (należy wypełnić tabelę zawartą w druku oferta oraz załączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi),
- 8) określenie przewidywanego czasu przeprowadzania robót adaptacyjnych,
- 9) zobowiązanie do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki, w przypadku wygrania konkursu.
- 10) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania konkursowego i wyniku konkursu,
- 11) podpis oferenta na druku oferta i załącznikach.

2. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:

- 1) aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**)
- 2) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie za zgodność z oryginałem), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy,
- 3) oświadczenie, że podmiot składający ofertę nie jest w stanie likwidacji lub upadłości,
- 4) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej,
- 5) w przypadku dzierżawienia innych lokali od miasta stołecznego Warszawy - oświadczenie o adresach dzierżawionych lokali oraz zaświadczenie o braku zaległości w opłatach z tytułu dzierżawy tych lokali,

- 6) oświadczenie, że oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych,
 - 7) w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy dzierżawy.
 - 8) Zobowiązanie, że w dniu zawarcia umowy zostanie wpłacona kaucja gwarancyjna w wysokości trzech miesięcznych opłat czynszu wg oferowanej stawki w przypadku wygrania konkursu.
 - 9) Dokumenty wynikające z warunków określonych w §4 pkt 2a oraz 2b.
3. Wzór oferty stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.

§ 6

Związanie ofertą

Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia zamknięcia konkursu.

§ 7

Komisja konkursowa

1. Czynności związane z przeprowadzeniem konkursu wykonuje komisja konkursowa.
2. Przewodniczącego oraz dwóch członków komisji przetargowej, powołuje Dyrektor. Dodatkowo w skład komisji konkursowej może wchodzić jeden przedstawiciel Rady Rodziców.
3. Komisja konkursowa działa na podstawie niniejszego Regulaminu i obowiązujących przepisów prawa.
4. Komisja konkursowa zobowiązana jest działać obiektywnie, wnikliwie i starannie. Po otwarciu ofert członkowie komisji wraz z przewodniczącym składają oświadczenie o braku powiązań z oferentami przystępującymi do konkursu.
5. Protokół z przeprowadzonego konkursu sporządza i podpisuje Komisja konkursowa, a zatwierdza Dyrektor.
6. Zakończenie prac komisji następuje z chwilą zamknięcia konkursu lub z chwilą unieważnienia konkursu.

§ 8

Stan techniczny lokalu

W celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu oraz projektem protokołu zdawczo-odbiorczego należy zgłosić się do p. Anny Kołodziejczyk (kierownika gospodarczego do 04.08.2026 r. w godz. 8.00 – 15.00 – pokój nr 7, po uprzednim ustaleniu terminu (tel. 22 831 36 43 wew. 105).

§ 9

Pakiet konkursowy

1. Pakiet konkursowy (ogłoszenie o konkursie, regulamin konkursu, wzór oferty na najem lokalu użytkowego, wzór umowy najmu, przykładowy jadłospis) jest dostępny na stronie internetowej szkoły: www.anders.edu.pl

2. Ogłoszenie o konkursie zamieszcza się , na stronie internetowej szkoły (www.anders.edu.pl) i na tablicy ogłoszeń szkoły.
3. Ogłoszenie o konkursie wraz załącznikami zostanie podane do publicznej wiadomości na okres 14 dni od dnia opublikowania tj. 20.07.2026r.
4. Informacja o rozstrzygnięciu konkursu będzie podana do publicznej wiadomości na tablicy ogłoszeń szkoły w dniu 05.08.2026
5. Informacja o zamknięciu konkursu zostanie podana do publicznej wiadomości na tablicy ogłoszeń w siedzibie LXII LOMS i na stronie internetowej www.anders.edu.pl.

§ 10

Ważność konkursu

Konkurs pisemny odbywa się, chociażby wpłynęła tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki określone w ogłoszeniu o konkursie.

§ 11

Przeprowadzenie konkursu

1. Przewodniczący po stwierdzeniu obecności wszystkich członków otwiera posiedzenie komisji.
2. Komisja przeprowadzająca konkurs:
 - 1) podaje liczbę otrzymanych ofert;
 - 2) dokonuje sprawdzenia czy koperty z ofertami nie noszą śladów otwierania;
 - 3) otwiera koperty z ofertami oraz sprawdza dane podmiotów, które złożyły oferty;
 - 4) sprawdza poprawność oświadczeń wypełnionych przez oferentów;
 - 5) weryfikuje oferty i ogłasza, które oferty są kompletne i spełniają warunki określone w ogłoszeniu.
3. Komisja odmawia zakwalifikowania ofert do dalszej oceny, jeżeli:
 - 1) nie spełniają warunków konkursu;
 - 2) nie są kompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień lub oświadczeń oferentów
 - 3) wpłynęły po upływie wyznaczonego terminu składania ofert;
 - 4) są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści.
4. Komisja dokonuje wyboru oferty, która w bilansie kryteriów uzyskała największą liczbę punktów.
5. W przypadku, gdy liczba punktów określona w ust. 4 spełniają co najmniej dwie oferty, komisja bierze pod uwagę ofertę z niższą ceną za obiad.
6. W przypadku równej ceny za obiad Komisja zawiadamia oferentów, o których mowa w ust. 5, o terminie dodatkowego konkursu ustnego ograniczonego.
7. Przewodniczący komisji przeprowadzającej konkurs ustny, przekazuje uczestnikom konkursu, którzy otrzymali najwyższą ilość punktów, informacje dotyczące podmiotów zakwalifikowanych do dalszego postąpienia.
8. W dodatkowym, ustnym konkursie ustnym ograniczonym oferenci zgłaszają ustnie kolejne postąpienia stawki czynszu, powyżej stawki zamieszczonej w równorzędnych ofertach, dopóki mimo trzykrotnego wywołania nie ma dalszych postąpień.
9. Przewodniczący komisji przeprowadzającej konkurs ustny, informuje uczestników konkursu, że po trzecim wywołaniu najwyższej zaoferowanej stawki czynszu dalsze postąpienia nie zostaną przyjęte.

10. Uczestnicy konkursu ustnego zgłaszają ustnie kolejne postąpienia stawki czynszu, dopóki mimo trzykrotnego wywołania nie ma dalszych postąpień.
11. Po ustaniu zgłaszania postąpień przewodniczący komisji przeprowadzającej konkurs ustny wywołuje trzykrotnie ostatnią, najwyższą stawkę czynszu i zamyka konkurs, a następnie ogłasza imię i nazwisko osoby albo nazwę lub firmę podmiotu, który konkurs wygrał.
12. Z przebiegu posiedzenia komisji sporządza się protokół podpisany przez przewodniczącego i pozostałych członków komisji.
13. Do protokołu dołącza się oferty wniesione przez oferentów oraz oświadczenia członków komisji o braku przeszkód, co do uczestnictwa w posiedzeniu komisji.
14. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania protokołu.
15. W przypadku, gdy następuje rezygnacja wybranego oferenta lub niepodpisanie, z innych przyczyn niezależnych od wynajmującego, umowy z oferentem, który wygrał konkurs, Dyrektor ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu jednego miesiąca od daty rozstrzygnięcia konkursu.

§ 12

Wynik i skargi

1. Komunikat o rozstrzygnięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń w siedzibie LXII LOMS, ul. Konwiktorskiej 5/7 w dniu 05.08.2026 r. w Warszawie oraz na stronie internetowej www.anders.edu.pl
2. W terminie 3 dni roboczych od dnia wywieszenia komunikatu o rozstrzygnięciu konkursu uczestnik konkursu może wnieść do Dyrektora skargę na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu.
3. W przypadku wniesienia skargi, której mowa w ust. 2, Dyrektor wstrzymuje czynności związane z najmem lokalu użytkowego. Dyrektor rozpatruje skargę w terminie 3 dni roboczych od dnia jej otrzymania.
4. Dyrektor może uznać skargę za niezasadną bądź uznać skargę za zasadną i nakazać powtórzenie czynności konkursowych albo unieważnić konkurs.
5. Po rozpatrzeniu skargi Dyrektor zawiadamia skarżącego o sposobie rozstrzygnięcia skargi.
6. W przypadku niezaskarżenia w wyznaczonym terminie czynności związanych z przeprowadzeniem konkursu albo w razie uznania skargi za niezasadną Dyrektor podaje do publicznej wiadomości, wywieszając na tablicy ogłoszeń w szkole i na stronie internetowej: www.anders.edu.pl, informację o zamknięciu konkursu.
7. Oferenta, który został wybrany na najemcę zawiadamia się na piśmie w terminie 5 dni roboczych od dnia podania do publicznej wiadomości informacji o zamknięciu konkursu.

§ 13

Rodzaj działalności w lokalu, pozwolenia i koncesje

1. Najemca jest zobowiązany własnym staraniem i na własne ryzyko uzyskać wszelkie niezbędne zgody i pozwolenia do prowadzenia wnioskowanej w ofercie działalności.
2. Wynajem lokalu użytkowego w postaci kuchni z zapleczem i wyposażeniem jest związany tylko z obsługą stołówki obejmujące potrzeby LXII LOMS.

3. Z uwagi na prowadzone w szkole szkolenie sportowe, posiłki dla uczniów muszą być przygotowywane na miejscu ze świeżych produktów. Niedopuszczalną formą jest catering (przywożenie gotowych posiłków przyrządzanych poza LXII LOMS).

§14

Umowa

1. Umowę najmu z oferentem, który wygrał konkurs ofert, zawiera Dyrektor działający na podstawie odrębnych pełnomocnictw.
2. Przy podpisaniu umowy najmu oferent zobowiązany jest okazać dowód wpłaty kaucji i oryginały dokumentów, których kopie zostały załączone do druku oferty.
3. Kaucję pobiera się przed protokolarnym przekazaniem przedmiotu umowy.
4. Projekt umowy najmu stanowi załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu. Warunki umowy nie podlegają negocjacom.
5. Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejne lata z oferentem na warunkach zawartych w ofercie i za zgodą obu stron.

§15

Prawa organizatora

Organizator konkursu – Dyrektor zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do konkursu oraz unieważnienia konkursu bez podania przyczyn.

DYREKTOR
LXII Liceum Ogólnokształcącego Międzyzdrojów Sportowego
im. Generała Broni Władysława Andersa
[Podpis]
mgr inż. Anna Szymczyk

W2 OR

UMOWA NAJMU KUCHNI WRAZ Z JADALNIĄ/STOŁÓWKĄ

zawarta w dniu _____ w Warszawie pomiędzy:

Miastem stołecznym Warszawa, Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481, reprezentowanym przez Prezydenta m.st. Warszawy, w imieniu którego działa (imię i nazwisko) – Dyrektor (nazwa i adres jednostki), na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m.st. Warszawy nr, z dnia

adres do doręczeń: _____

adres e-mail: _____

zwanym dalej: „Wynajmującym”

a

SPÓŁKA CYWILNA :

1., zamieszkałym w, prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą:, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, z siedzibą, NIP:, Regon:,
2., zamieszkałym w, prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą:, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, z siedzibą, NIP:, Regon:,

prowadzącymi wspólnie działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej pod firmą:

.....
NIP, Regon

reprezentowanymi przez:

zwanymi dalej

OSOBA FIZYCZNA PROWADZĄCA DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZĄ :

....., zamieszkałym w,
prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą:, ul.
....., wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności
Gospodarczej, NIP:, Regon:,

działającym osobiście,

zwanym dalej

informacja dot. wpisu do KRS:

..... z siedzibą w

wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy _____ w
_____, _____ Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod
numerem KRS: NIP:, kapitał zakładowy:
_____ reprezentowana przez _____

zwanym/zwaną dalej: „Najemcą”

adres do doręczeń: _____

adres e-mail do doręczeń faktur: _____

wydruk z CEiDG stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej umowy

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest oddanie przez Wynajmującego do wyłącznego używania przez Najemcę kuchni z zapleczem oraz stołówki/jadalni znajdujących się w budynku _____ (pełna nazwa i adres jednostki), zwanych dalej łącznie „**Przedmiotem najmu**” oraz świadczenie usługi organizacji żywienia zbiorowego dla uczniów i pracowników placówki Wynajmującego.
2. Kuchnia z zapleczem zajmuje powierzchnię ____ m², zgodnie z planem pomieszczeń stanowiącym **Załącznik nr 2**.
3. Stołówka/jadalnia zajmuje powierzchnię ____ m², zgodnie z planem pomieszczeń stanowiącym **Załącznik nr 3**.
4. Urządzenia i wyposażenie kuchni z zapleczem oraz stołówki/jadalni są określone w protokole wydania, stanowiącym **Załącznik nr 4** do niniejszej umowy.
5. Najemca oświadcza, że Przedmiot najmu będzie wykorzystywał wyłącznie w celach związanych z przygotowywaniem posiłków dla uczniów i pracowników placówki Wynajmującego.
6. Dopuszcza się wykorzystanie Przedmiotu najmu na cele komercyjne, pod warunkiem uprzedniej zgody udzielonej przez Wynajmującego na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 2

1. Zgodnie z wybraną w konkursie ofertą Najemcy z dnia _____, Najemca będzie świadczył usługę żywienia wg następujących stawek _____.
2. Stawki wymienione w § 2 ust. 1 niniejszej umowy nie mogą ulec podwyższeniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
3. Wynajmujący ustala z Najemcą, że opłaty za posiłki ustalone w ust. 1 rodzice/opiekunowie prawni uczniów i pracownicy placówki Wynajmującego wnosić będą przelewem na konto Najemcy, gotówką lub kartą w stołówce Wynajmującego.
4. Najemca zobowiązuje się do przyjmowania wpłat za żywienie gotówką lub kartą na terenie stołówki Wynajmującego. Najemca będzie prowadził weryfikację osób uprawnionych do korzystania z posiłków w oparciu o dowód zamówienia/wpłaty (żeton obiadowy, paragon z kasy fiskalnej, potwierdzenie przelewu).
5. Najemca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do wydawania posiłków w stołówce/jadalni Wynajmującego w godzinach od _____ do _____, według harmonogramu przedłożonego przez Wynajmującego, w ilościach zamówionych/opłaconych przez rodziców/opiekunów prawnych uczniów oraz pracowników placówki Wynajmującego, z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej. Najemca nie może prowadzić w wynajmowanych pomieszczeniach innej działalności i usług niż określone w niniejszej umowie, bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego udzielonej na piśmie pod rygorem nieważności.
6. W przypadku organizowania przez placówkę Wynajmującego innych form zajęć dla uczniów w okresach wolnych od nauki szkolnej, Najemca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych. O powyższym Wynajmujący powiadamia Najemcę na 14 dni przed rozpoczęciem zajęć.
7. Najemca będzie prowadził weryfikację osób uprawnionych do korzystania z posiłków w oparciu o dowód zamówienia/wpłaty (żeton obiadowy, paragon z kasy fiskalnej, potwierdzenie przelewu).
8. Najemca dostarczał będzie do Wynajmującego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, którego dotyczy, miesięczny jadłospis wraz z podaniem składników i ich gramatury wchodzących w skład posiłku. Jadłospis na miesiąc wrzesień dostarczony będzie do dnia 31 sierpnia _____ roku.
9. Najemca zobowiązuje się realizować żywienie uczniów i pracowników placówki w szczególności w oparciu o:
 - 1) Art. 52c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
 - 2) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 (tekst pierwotny: Dz. U. 2016 r., poz. 1154 z późn. zm.),
 - 3) obowiązujące normy i zalecenia dotyczące żywienia dzieci i młodzieży opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - 4) zapisy zarządzenia nr 6244/2014 Prezydent m.st. Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa zmienionego zarządzeniem nr 6822/2014 z dnia 18 listopada 2014 roku.
10. Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt oraz do bieżącego utrzymywania w czystości najmowanego Przedmiotu najmu.

11. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania w całości posiłków wyłącznie w wynajmowanym Przedmiocie najmu. Wynajmujący ustali z Najemcą formę udziału Najemcy w kolportażu wśród uczniów placówki, w ramach organizacji żywienia zbiorowego, artykułów żywnościowych pochodzących z programów unijnych i ARR.

12. Pracownicy Najemcy mogą przebywać na terenie placówki w dniach nauki w godzinach od 7:00 do 16:00. Przebywanie poza wyznaczonym okresem czasowym lub w dniach wolnych od nauki musi być zgłoszone i zaaprobowane przez Wynajmującego.

13. Wszelkie wyposażenie wniesione przez Najemcę do lokalu musi odpowiadać przepisom BHP, przeciwpożarowym i być zgodne z wytycznymi zawartymi w Polskich Normach oraz posiadać atesty dopuszczające do użytku w miejscach użyteczności publicznej i zakładach żywienia zbiorowego. Wszelkie produkty, materiały i narzędzia, niezbędne do realizacji niniejszej umowy, Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt.

§ 3

Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia _____ do dnia _____

§ 4

1. Najemca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania Przedmiotu najmu związane z jego poprawnym funkcjonowaniem (w tym sprawnością urządzeń, włączając system wentylacyjny, przeglądy techniczne urządzeń, stan techniczny pomieszczeń, zatrudnienie pracowników, zakup środków czystości, zakup produktów żywnościowych, utylizację odpadów, zużycie mediów, odpowiednie zezwolenia wydane przez wyspecjalizowane instytucje i służby, przepisy BHP i przeciwpożarowe).

2. Stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni kuchni wynosi: _____ zł netto.

3. Stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni stołówki/jadalni wynosi: _____ zł netto.

4. Najemca zobowiązany będzie do zapłaty łącznego czynszu miesięcznego z tytułu korzystania z Przedmiotu najmu w wysokości netto _____ zł + VAT, tj. brutto _____ zł (słownie: _____). W przypadku, gdy niniejsza umowa zaczęła obowiązywać w trakcie danego miesiąca kalendarzowego lub gdy końcowy termin obowiązywania umowy przypada na inny dzień niż koniec miesiąca kalendarzowego, czynsz najmu za taki miesiąc określony w zdaniu poprzedzającym będzie obliczony proporcjonalnie do okresu obowiązywania umowy w tym miesiącu.

5. Czynsz jest płatny co miesiąc z góry za ten miesiąc do 20 dnia każdego miesiąca, niezależnie od dnia wystawienia faktury przez Wynajmującego, przelewem na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany w treści niniejszej umowy. W przypadku, gdy niniejsza umowa zaczęła obowiązywać w trakcie danego miesiąca kalendarzowego (np. 2, 10 lub 31 dzień miesiąca), czynsz najmu za ten miesiąc będzie płatny do 10 dnia następnego miesiąca niezależnie od dnia wystawienia faktury przez Wynajmującego.

6. Oprócz czynszu Najemca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia (tj. w szczególności: energia elektryczna, energia ciepła, woda zimna, ścieki oraz odpady komunalne), zgodnie z wykazem rozliczeń stanowiącym **załącznik nr 5** do niniejszej umowy. Płatności za w/w opłaty będzie następować z dołu w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury.
7. Czynsz za najem oraz koszty bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia Najemca wpłacać będzie na konto Wynajmującego nr _____. Za dzień zapłaty traktuje dzień wpływu środków na rachunek bankowy Wynajmującego.
8. W przypadku zalegania z płatnością czynszu Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych.
9. Najemca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż Wynajmującemu od dnia nabycia uprawnienia do odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych przysługuje od Najemcy, bez wezwania, rekompensata, o której mowa w art. 10 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst pierwotny: Dz.U. z 2013 r. poz. 403 z późn. zm.).
10. Za każdy rozpoczęty dzień bezumownego korzystania z Przedmiotu najmu, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości 50% stawki czynszu brutto określonego w § 4 ust. 4 niniejszej umowy.¹
11. Najemca oświadcza, że dla czynności objętych umową występuje w charakterze podatnika podatku VAT/podmiotu wskazanego w przepisie art. 106gb ust. 4 ustawy o podatku od towarów i usług.
12. W przypadku jeśli Najemca jest podatnikiem zarejestrowanym dla celów podatku od towarów i usług na terytorium Polski i od 1 lutego 2026 r. jest zobligowany do odbierania faktur w Krajowym Systemie e-Faktur (KSeF), to Strony zgodnie oświadczają, że faktury będą wystawiane i odbierane za pośrednictwem KSeF, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej numeru w KSeF. W przypadku awarii KSeF, faktury będą tymczasowo przesyłane w formie elektronicznej (PDF) za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Najemcy wskazany w komparycji umowy, do czasu uzyskania dostępu do KSeF. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień wpływu wiadomości z fakturą na skrzynkę poczty elektronicznej Najemcy wskazaną w komparycji umowy albo dzień przydzielenia jej numeru w KSeF, w

¹ skreślić niewłaściwe

zależności, które z tych zdarzeń nastąpiło wcześniej. W przypadku niedostępności KSeF za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej numeru w KSeF - przez tryb niedostępności KSeF należy rozumieć zarówno niedostępność, o której stanowi przepis art. 106ne ust 4 ustawy o podatku od towarów i usług, a także tryb offline²⁴, o którym stanowią przepisy art. 106nda ust. 1 i 2 ustawy o podatku od towarów i usług.

13. W przypadku jeśli Najemca jest podmiotem wskazanym w przepisie art. 106gb ust. 4 ustawy o podatku od towarów i usług, to Strony zgodnie oświadczają, że faktury będą wystawiane za pośrednictwem KSeF, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Faktury będą przesyłane w formie elektronicznej (PDF) za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Najemcy wskazany w komparycji umowy. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień wpływu wiadomości z fakturą na skrzynkę poczty elektronicznej Najemcy wskazaną w komparycji umowy.
14. Najemca oświadcza, że jako podatnik podatku od nieruchomości na podstawie ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 9, poz. 31 z późn. zm.) zobowiązuje się ponosić wszelkie ciężary podatkowe na gruncie ww. ustawy w związku z korzystaniem z Przedmiotu najmu.

§ 5

1. Tytułem zabezpieczenia terminowego uiszczania czynszu i innych roszczeń Wynajmującego wynikających z niniejszej umowy, Najemca zobowiązuje się uścić kaucję pieniężną w wysokości _____ (słownie: _____).
2. Kaucja zostanie wpłacona przez Najemcę przelewem na rachunek bankowy Wynajmującego: _____ do dnia (włącznie) zawarcia niniejszej umowy. Za dzień zapłaty kaucji traktuje się dzień wpływu środków na rachunek bankowy Wynajmującego.
3. Wpłata kaucji do dnia (włącznie) niniejszej umowy stanowi warunek udostępnienia Najemcy Przedmiotu najmu do korzystania. Niewpłacenie kaucji w podanym terminie będzie rozumiane jako jednostronne odstąpienie od umowy przez Najemcę, do czego nie wymaga się składania odrębnych oświadczeń woli.
4. Kaucja przeznaczona jest na zabezpieczenie roszczeń Wynajmującego z tytułu wyrządzonych przez Najemcę szkód w Przedmiocie najmu, pogorszenia stanu Przedmiotu najmu, zaległości z tytułu czynszu i opłat za świadczenia dodatkowe, odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z Przedmiot najmu, kosztów rekompensaty określonej w art. 10 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst pierwotny: Dz.U. z 2013 r. poz. 403 z późn. zm.) oraz innych roszczeń wynikających z niedotrzymania przez Najemcę zobowiązań umownych.
5. Wynajmujący może dokonać potrącenia z kaucji należności z tytułów, o których mowa w § 5 ust. 4 niniejszej umowy, na co Najemca niniejszym wyraża zgodę.

6. W przypadku wykorzystania przez Wynajmującego w czasie trwania umowy części lub całości kaucji na cele wymienione w § 5 ust. 4 niniejszej umowy, Najemca zobowiązuje się uzupełnić kaucję do wysokości określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy - w terminie 14 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania od Wynajmującego.
7. W czasie trwania najmu Najemca nie może żądać pokrycia swoich zobowiązań z wpłaconej kaucji.
8. Kaucja nie jest oprocentowana i podlega zwrotowi w całości w terminie 14 dni od daty zwrotu Wynajmującemu Przedmiotu najmu, z zastrzeżeniem § 5 ust. 4 niniejszej umowy.

§ 6

1. Posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny być przygotowane w odpowiednich warunkach higienicznych i mieć wartość energetyczną i odżywczą odpowiednią do wieku i potrzeb odbiorców. Powinny być przygotowane w dniu wydania do spożycia, w warunkach zabezpieczających przed rozwojem zanieczyszczeń mikrobiologicznych (odpowiedni sprzęt, temperatura obróbki i przechowywania).
2. Posiłki powinny być urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.
3. Najemca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych i najwyższej jakości, zgodnie z Polskimi Normami oraz systemem HACCP. Jadłospisy muszą uwzględniać zasady ich układania, w tym zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metody obróbki kulinarnej.
5. Wszyscy pracownicy Najemcy, wyznaczeni do realizacji umowy zobowiązani są do przestrzegania ogólnie obowiązujących norm współżycia społecznego oraz miłej, życzliwej i kulturalnej obsługi. Na pisemny wniosek Wynajmującego zawierający uzasadnienie, Najemca zobowiązany jest do dokonywania zmian personelu wyznaczonego do wykonywania niniejszej umowy.
6. Najemca wyznaczy do wykonywania niniejszej umowy odpowiednią liczbę pracowników. Najemca zobowiązany jest do przedstawienia Wynajmującemu w formie pisemnej wykazu wszystkich pracowników wyznaczonych do wykonywania niniejszej umowy z podaniem stanowiska na jakim będą zatrudnieni oraz oświadczeniem Najemcy, że są oni osobami niekaranymi oraz przeszkolonymi w zakresie obowiązujących przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także posiadają aktualne badania lekarskie dopuszczające do pracy w zakładach żywienia zbiorowego. O każdorazowej zmianie pracownika na osobę nowozatrudnioną lub zatrudnieniu dodatkowych osób, Najemca zobowiązany jest poinformować Wynajmującego pisemnie, niezwłocznie przed przystąpieniem nowego pracownika do wykonywania zadań, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej.
7. Pracownicy kuchenni zobowiązani są do posiadania i noszenia ubioru ochronnego, czepka i identyfikatora.

§ 7

1. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Najemca:

- a) zalega z należnym czynszem za dwa pełne okresy płatności po uprzednim uprzedzeniu Najemcy w formie pisemnej o zamiarze wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym i udzieleniu Najemcy dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty zaległego czynszu,
 - b) nie przestrzega warunków niniejszej umowy, w szczególności nie przestrzega postanowień § 1 ust. 5; § 6 oraz § 8 niniejszej umowy;
 - c) nie rozpoczął świadczenia organizacji żywienia dla uczniów i pracowników Wynajmującego do dnia _____
 - d) przerwał świadczenie usługi organizacji żywienia na okres dłuższy niż 7 dni kalendarzowych (z wyjątkiem okresów wolnych od nauki szkolnej),
 - e) spowodował zatrucie będące skutkiem spożycia przygotowywanych przez niego posiłków,
 - f) nie spełnia wskazanych norm żywieniowych, nie stosuje ustalonych w ofercie konkursowej cen poszczególnych posiłków lub ich rodzajów,
 - g) nie spełnia wymaganych zasad higieny,
 - h) narusza zapisy Zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa zmienionego zarządzeniem nr 6822/2014 z dnia 18 listopada 2014 roku, narusza zapisy niniejszej umowy lub zachodzą przesłanki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2016 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 52c i 52d oraz sankcje za nieprzestrzeganie ww. przepisów określone w art. 103 ww. ustawy);
 - i) Najemca lub osoba używająca Przedmiot najmu w imieniu Najemcy, zostanie skazana prawomocnym wyrokiem na karę pozbawienia praw publicznych, zostanie prawomocnie orzeczony wobec niej zakaz prowadzenia działalności związanej z wychowaniem, edukacją małoletnich lub z opieką nad nimi albo zakaz wykonywania zawodu związanego z małoletnimi, lub zostanie skazana prawomocnie za przestępstwo popełnione umyślnie.
2. Strony mogą rozwiązać umowę za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego, w przypadku wystąpienia ważnych okoliczności nieznanych Stronom w dniu zawarcia niniejszej umowy.

§ 8

1. Najemca zobowiązuje się do utrzymania Przedmiotu najmu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w zakładach żywienia zbiorowego.
2. Po wygaśnięciu/rozwiązaniu umowy Najemca zobowiązany jest zwrócić Przedmiot najmu wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonym i uporządkowanym, w pełnej gotowości do użycia, zgodnie z protokołem zwrotu, stanowiącym **załącznik nr 6** do niniejszej umowy, w terminie 10 dni kalendarzowych od zakończenia umowy.
3. W przypadku niewywiązania się z obowiązku wymienionego w § 8 ust. 2 niniejszej umowy, Wynajmujący obciąży Najemcę kosztami przywrócenia Przedmiotu najmu do stanu pierwotnego.
4. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Najemcy spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan. i elektrycznej oraz kradzieżą lub włamaniem.

5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w użyczonym mieniu Wynajmującego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu i urządzeń lub następstwami takiego postępowania (pożar, zalanie itp.).

§ 9

Najemca nie może oddać Przedmiotu najmu w całości lub w części w podnajem/poddzierżawę lub do bezpłatnego używania osobie trzeciej, bez pisemnej zgody Wynajmującego.

§ 10

W przypadku uszkodzenia przez Najemcę urządzeń i wyposażenia będącego Przedmiotem najmu, Najemca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

§ 11

1. Prace adaptacyjne i modernizacyjne mogą być Wykonywane przez Najemcę na jego koszt, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Wynajmującego na piśmie pod rygorem nieważności. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest przywrócić Przedmiot najmu do stanu poprzedniego lub pozostawić za zgodą Wynajmującego.
2. Najemca może wykonywać prace adaptacyjne i modernizacyjne w terminie każdorazowo uzgodnionym z Wynajmującym.
3. Najemca jest zobowiązany do konserwacji Przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji.

§ 12

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w Przedmiocie najmu, jakości posiłków oraz stanu technicznego (konserwacji) urządzeń przy udziale przedstawiciela Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest udostępnić pomieszczenia najmowane oraz umożliwić kontrolę jakościową posiłków na każde żądanie Wynajmującego lub Urzędu m.st. Warszawy oraz zobowiązany jest do wprowadzenia sugerowanych zmian (zaleceń pokontrolnych).
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do subiektywnej oceny jakości posiłków w zakresie dobrego smaku, zapachu i konsystencji.
4. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia na każde życzenie Wynajmującego wagi kuchennej oraz wydawanych posiłków celem doraźnej kontroli ich gramatury.
5. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia do wglądu na każde życzenie Wynajmującego dokumentacji zakupowej (faktur) produktów spożywczych, stosowanych do przygotowywania posiłków w ramach niniejszej umowy.

§ 13

1. Wszelkie pisma i oświadczenia związane z realizacją niniejszej umowy będą doręczane na adresy (w tym e-mail) wskazane w komparycji do niniejszej umowy. Doręczenia dokumentów drogą elektroniczną Strony niniejszej umowy traktują za skuteczne na równi z doręczeniem drogą tradycyjną. Za datę doręczenia dokumentu drogą elektroniczną uznaje się moment wprowadzenia go do obiegu elektronicznego, tj. datę jego wysłania.
2. Strony zobowiązane są do wzajemnego powiadamiania się na piśmie o każdej zmianie adresu, w tym adresu e-mail.

3. W przypadku zaniechania wypełnienia obowiązku, o którym mowa w § 13 ust. 2 niniejszej umowy przez którąkolwiek ze Stron, faktury oraz wszelkie pisma i oświadczenia wysłane na ostatnio wskazany adres uznaje się za prawidłowo doręczone.

§ 14

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 15

W sprawach nieregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 16

Wszelkie spory powstałe na gruncie zawartej umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Wynajmującego.

§ 17

1. Najemca oświadcza, że znany jest mu fakt, że treść niniejszej umowy, a w szczególności dane go identyfikujące (gdy jest osobą fizyczną ograniczone do imienia, nazwiska, ewentualnie imienia, nazwiska i firmy – jeżeli umowę zawiera w ramach prowadzenia działalności gospodarczej), przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 112, poz. 1198 z późn. zm.).

2. Ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy udostępnieniu, o którym mowa w ust. 1 nie będą podlegały informacje zawarte w niniejszej umowie stanowiące informacje techniczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne posiadające wartość gospodarczą.

3. Miasto stołeczne Warszawa oświadcza, że ma status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 i art. 4c ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst pierwotny: Dz.U. z 2013 r. poz. 403 z późn. zm.).

4. W celu wykonania niniejszej umowy, strony zobowiązują się do przestrzegania praw i obowiązków określonych w przepisach prawa powszechnie obowiązującego w związku z przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności do przestrzegania ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, zwane RODO) [Dz. Urz. UE z dnia 4 maja 2016 r. L 119/1].

§ 18

Umowa niniejsza sporządzona zostaje w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

§ 19

W przypadku powierzenia danych osobowych Najemcy, dla których administratorem danych jest _____ w Warszawie (pełna nazwa jednostki), rodzaj i zakres, a także prawa i obowiązki Stron niniejszej umowy dotyczące przetwarzania danych osobowych reguluje odrębna umowa.

Wynajmujący:

Najemca:

Załączniki:

1. Wydruk z CEiDG;
2. Plan pomieszczeń kuchennych Szkoły;
3. Plan pomieszczeń jadalni/stołówki;
4. Protokół wydania urządzeń i wyposażenia kuchni z zapleczem oraz stołówki/jadalni;
5. Wykaz rozliczeń;
6. Wzór protokołu zwrotu.

