



## Konkurs ofert na kandydata na ajenta bufetu szkolnego przy XLVI Liceum Ogólnokształcącym im. Stefana Czarnieckiego w Warszawie

### 1. Zamawiający

Dyrektor XLVI Liceum Ogólnokształcącego im. Stefana Czarnieckiego w Warszawie ogłasza konkurs ofert na wynajem dwóch pomieszczeń na prowadzenie bufetu szkolnego i zagospodarowanie powierzchni pod vending dla uczniów i pracowników Szkoły w zakresie sprzedaży artykułów spożywczych.

### 2. Opis przedmiotu najmu

Pomieszczenia użytkowe (bufet oraz kawiarenka) z lokalizacją w Warszawie przy ul. Żuromińskiej 4. Pomieszczenia wyposażone są w instalację elektryczną i CO, opłaty za wywóz śmieci, media wliczone są w cenę.

Bufet poziom -1 (podłoga, płytki, terakota, ściany farba, glazura, zabudowa kanalizacji, sufit podwieszany + halogeny, instalacja elektryczna, instalacja wodno – kanalizacyjna, roleta elektryczna, drzwi zewnętrzne).

Kawiarenka piętro 1 (instalacja elektryczna, zabudowa z płyty GK z ciągiem szafek, półkami, blatem, rolety elektryczne sztuk 3, zabudowa podest).

Istnieje również możliwość odkupienia od poprzedniego najemcy ruchomego wyposażenie. Lista przedmiotów z cennikiem dostępna w sekretariacie.

### 3. Okres trwania najmu

Umowa na czas określony od dnia 05.02.2024 do dnia 31.12.2024.

### 4. Warunki wymagane od Oferenta.

- opłata czynszu miesięcznego zgodnie z otrzymaną fakturą w ciągu 14 dni od daty wystawienia faktury na konto bankowe wynajmującego wskazane w fakturze,
- doposażenie na własny koszt w urządzenia niezbędne do prowadzenia przedmiotu zamówienia na okres trwania umowy,
- utrzymanie czystości i porządku na terenie bufetu szkolnego oraz w bezpośrednim sąsiedztwie,
- przestrzeganie przepisów bhp, ppoż, sanitarno-epidemiologicznych,
- naprawa na własny koszt i własny staraniem szkody na przedmiocie najmu z winy



bądź przyczyn leżących po stronie Najemcy,

- pomieszczenia nie mogą być podnajmowane innym podmiotom, przekazanie wynajmowanej powierzchni nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego,
- najemca ponosi wszelką odpowiedzialność materialną za wynajmowane pomieszczenia.
- możliwość płatności bezgotówkowej,
- możliwość zatrudnienia uczniów naszej szkoły po zakończonych lekcjach,

#### **5. Warunki Najmu.**

- Bufet szkolny powinien być czynny 7:00 - 18:00 od poniedziałku do piątku oraz może być otwarty w soboty i niedziele,
- Najemca powinien przedłożyć Wynajmującemu dokumenty poświadczające prowadzenie zarejestrowanej działalności gospodarczej,
- Produkty sprzedawane w bufecie powinny być przygotowane do spożycia w sposób higieniczny i właściwie zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, a po przygotowaniu przechowywane w odpowiednich dla produktów warunkach np. chłodniczych:  
termin przydatności do spożycia takich produktów powinien być wyraźnie oznaczony i respektowany,
- Najemca zobowiązuje się na życzenie Wynajmującego do wycofania ze sprzedaży w uzasadnionych sytuacjach niektórych pozycji asortymentowych.
- Produkty sprzedawane w bufecie szkolnym powinny spełniać wymagania określone w Załączniku nr. 1

#### **6. Opis sposobu przygotowania ofert**

Oferta do zapytania ofertowego powinna zawierać:

1. Imię i nazwisko, adres, nr PESEL lub nazwę, siedzibę, adres oferenta, nr. NIP, dane kontaktowe
2. Dokumenty potwierdzające formę prowadzenia działalności gospodarczej:  
albo  
2a. Zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej zgodnie z profilem działalności objętej postępowaniem (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert - w przypadku spółek handlowych wypis z KRS



(wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert).  
W przypadku spółek handlowych – wypis z KRS (wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert)

lub

2b Oświadczenie, że zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej w przypadku wybrania jej oferty – zostanie przedłożone w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty powzięcia informacji o wyborze jej oferty.

3. Opis doświadczenia ajenta, uzasadnienie przystąpienia do konkursu.

4. Opis oferty (jak ajent wyobraża sobie funkcjonowanie bufetu i kawiarenki w szkole).

5. Deklaracja kwoty za czynsz od 1800 zł do 4000 zł.

6. Ofertę produktów, przykładowy jadłospis i przykładowy cennik.

7. Dni i godziny funkcjonowania bufetu.

8. Formy płatności.

9. Oferta organizacji nieodpłatnych imprez okolicznościowych dla szkoły.

10. Vending.

Brak któregokolwiek z ww. dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

Oferta musi być złożona w języku polskim i podpisana przez uprawnioną osobę, wszystkie strony ofertowe powinny być spięte, każda ze stron powinna posiadać kolejny numer, poprawki lub zmiany powinny być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby uprawnionej.

W okresie składania ofert osoby zainteresowane mogą przyjść do szkoły w celu obejrzenia pomieszczeń po uprzednim umówieniu się telefonicznie 22 811-02-63 w godzinach 9:00-13:00.

Oferty będą rozpatrywane po 29.01.2024. Oferty, które zostaną rozpatrzone negatywnie i odrzucone, będą zniszczone komisyjnie bez informowania o tym zainteresowanych. Wybrani kandydaci na ajentów zostaną zaproszeni na spotkanie z komisją do 02.02.2024.

Oferty powinny być złożone w zaklejonych kopertach z dopiskiem „Bufet w XLVI LO” na adres Sekretariat XLVI Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Stefana Czarnieckiego ul. Żuromińska 4, 03-341 Warszawa w terminie 15.01 - 26.01.2024.



## **Załącznik nr 1**

1. Asortyment nie może zagrażać zdrowiu i życiu klientów. Powinien być oferowany w małych, jednorazowych porcjach i opakowaniach. Jeśli zachodzi taka potrzeba (np. w przypadku jogurtów, sałatek owocowych) powinny być również dołączane do nich sztuczce jednorazowe. Asortyment musi spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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.

W wynajmowanym pomieszczeniu nie można gotować.

2. Asortyment powinien obejmować m.in. „zdrową żywność” tj.

### **PRODUKTY**

a) obiady

b) Kanapki – w różnych wersjach (zestawach): pieczywo (razowe, pszenne, mieszane), masło,

wędliny chude o wysokiej jakości, pieczone mięsa, suszone kiełbasy, sery podpuszczkowe (żółte), twarogowe (białe), topione, ✓ dodatek warzyw np. sałata, pomidor, papryka, ogórek, pieczona marchewka.

c) Produkty mleczne: jogurty z dodatkiem musli, desery mleczne, sery i serki.

d) Bułki i bułeczki: bez nadzienia, z nadzieniem na słono, np. mięsny, pieczarkowy, z nadzieniem na słodko np. serowym, owocowym.

### **NAPOJE:**

a) naturalne wody mineralne i wody źródlane,

b) soki owocowe, zawierające tylko naturalnie występujące cukry,

c) soki warzywne,

d) soki owocowo-warzywne,

e) napoje mleczne.



**PRZEKĄSKI:**

- a) Owoce świeże sezonowe, umyte i przygotowane do bezpośredniego spożycia, np. jabłka, gruszki, śliwki, banany, brzoskwinie, nektarynki itp.,
- b) Owoce suszone np. jabłka, banany, morele, śliwki, rodzynki (w małych opakowaniach),
- c) Musy owocowe, koktajle owocowe,
- d) Warzywa świeże przygotowane do bezpośredniego spożycia np. marchewka, papryka, ogórek, rzodkiewka,
- e) Suchary smakowe,
- f) Orzeszki, migdały, nasiona słonecznika, dyni (w małych opakowaniach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia),
- g) Batony i ciasteczka zbożowe zawierające ziarna zbóż, płatki, orzechy, migdały, owoce.
- h) Sałatki i surówki z serem, z ziołami, jajkami itp.