

Kraków 27.10.2025 r.

OGŁOSZENIE KONKURSU OFERT
na wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki szkolnej
w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie zaprasza do składania ofert na wynajem kuchni szkolnej wraz z pomieszczeniami magazynowymi o łącznej powierzchni 86,53 m² od dnia **1 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2028 r.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie

1. Informacje ogólne:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest najem pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 86,53 m² w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie.
- 2) Liczba uczniów uczęszczających do szkoły w roku szkolnym 2025/2026: 410 uczniów.
- 3) Docelowo grupa konsumentów to uczniowie, nauczyciele, pracownicy szkoły ok. 200 osób miesięcznie.

2. Obowiązki Najemcy :

Szczegółowy zakres obowiązków Najemcy określać będzie umowa najmu. Należec do nich będzie m.in.:

- 1) Wydawanie posiłków oraz obsługiwanie funkcjonowania kuchni i stołówki własnym personelem.
- 2) Wydawanie posiłków, które winny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej i przygotowywane zgodnie z:
 - a) zasadami racjonalnego żywienia,
 - b) z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448),
 - c) normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
 - d) 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 (Dz.U. 2016 poz. 1154).
- 3) Najemca zapewni możliwość wyboru posiłków np. wegetariański, bezglutenowy.
- 4) Najemca zobowiązany będzie do żywienia uczniów korzystających z obiadów refundowanych.
- 5) Najemca będzie wywieszał w stołówce szkolnej oraz dostarczał do Dyrektora Szkoły 5-dniowy jadłospis wraz z wagowym (gramy/ml) i podaniem składników wchodzących w skład posiłku oraz z podaniem alergenów.
- 6) Najemca zapewni możliwość rozliczania płatności za posiłki przelewem.
- 7) Świadczenia dodatkowe:
Najemca zobowiązany będzie do uiszczania oprócz czynszu następujących opłat dodatkowych: opłaty za zużyty gaz - refaktura, opłaty za zużytą wodę i odprowadzenie ścieków, opłaty za zużycie energii elektrycznej według wskazań liczników, opłaty za najem

pojemników na śmieci, opłaty za wywóz nieczystości stałych i płynnych zgodnie z ilością pojemników przynależnych wyłącznie do kuchni na podstawie deklaracji DB oraz zryczałtowanej opłaty za centralne ogrzewanie.

3. Termin wykonania zamówienia

Od dnia 1 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2028 r.

4. Opis stanu technicznego przedmiotu wynajmu

Blok żywieniowy złożony jest z kuchni, zaplecza kuchennego oraz pomieszczeń gospodarczych przystosowanych do przygotowania i wydawania posiłków. Wykonano wszystkie przeglądy okresowe (przewodów gazowych, elektrycznych, kominiarskich, p.poż.)

Wykaz wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego – **załącznik nr 1**

5. Warunki wymagane od Najemcy:

- 1) Najemca zobowiązany będzie, w czasie trwania umowy najmu, do dokonywania na własny koszt bieżących remontów lokalu niezbędnych do utrzymania go w dobrym stanie technicznym, a w szczególności:
 - a. malowania pomieszczeń,
 - b. wykonywania napraw i bieżącej konserwacji sprzętu wewnątrz lokalu oraz ich wymiany,
 - c. wykonywania bieżących przeglądów instalacji gazowej, elektrycznej zgodnie z odrębnymi przepisami w ustalonych w przepisach terminach i przedstawienia ich do wglądu Wynajmującemu,
 - d. konserwacji i naprawy podłóg, posadzek, wykładzin podłogowych,
 - e. naprawy ściennych okładzin ceramicznych, szklanych oraz innych w pomieszczeniach, w których są zamontowane,
 - f. bieżącej konserwacji i remontów stolarki okiennej i drzwiowej, jak również mebli w lokalu,
 - g. naprawy i wymiany elementów ślusarki budowlanej,
 - h. wymiany osprzętu oraz zabezpieczeń instalacji elektrycznej w lokalu, bez wymiany przewodów,
 - i. naprawy tynków,
 - j. konserwacji, naprawy i wymiany grzejników wody przepływowej (gazowych, elektrycznych), podgrzewaczy wody, mis klozetowych, zlewów (zlewozmywaków, umywalek) wraz z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych, w które jest wyposażony lokal,
 - k. usuwania niedrożności przewodów odpływowych od urządzeń sanitarnych lokalu do pionów zbiorczych,
 - l. utrzymania lokalu i jego otoczenia w należyтым stanie sanitarno - porządkowym,
 - m. innych napraw związanych ze zwykłym korzystaniem z przedmiotu najmu.
- 2) Najemca lokalu, poza naprawami wymienionymi w ust. 5 pkt. 1) zobowiązany będzie do usuwania wszelkich szkód powstałych z jego winy lub będących następstwem normalnego zużycia.
- 3) Najemca zobowiązany będzie także do dokonywania na swój koszt przewidzianych prawem przeglądów. O ich terminie Najemca będzie miał obowiązek powiadamiać Wynajmującego, a po ich przeprowadzeniu przekazywać kopie stosownych protokołów (oryginał do wglądu).

- 4) Regularnie dokonywać opłat za wynajem i za zużyte media na podstawie wystawionych przez szkołę faktur.
 - 5) Przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia
- 6. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**
- 1) Oświadczenie stanowiące **załącznik nr 2** do formularza ofertowego.
 - 2) Dokument potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie prawnym, wypis z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
 - 3) Dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu w/w zaświadczenie zostanie złożone przed dniem zawarcia umowy najmu.
 - 4) Wykaz wykonywanych w okresie ostatnich 10 lat usług odpowiadających rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. sporządzanie i wydawanie obiadów dla dzieci i młodzieży szkolnej – **załącznik nr 3**.
 - 5) Oferta sporządzona przez Najemcę (**załącznik nr 4**) musi zawierać:
 - a) propozycję średniej dziennej ceny za obiad w szkole dla uczniów kl. I-III (zupa plus drugie danie i napój). Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - b) propozycję średniej dziennej ceny za obiad w szkole dla uczniów kl. IV-VIII (zupa plus drugie danie i napój). Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem,
 - c) propozycję dotyczącą wysokości czynszu za okresy miesięczne z tytułu najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni,
 - d) propozycję jadłospisu na 14 dni z podaniem składników wagowych.
 - 6) Podpisane oświadczenie RODO (**załącznik nr 5**)
- 7. Warunki ubiegania się o zamówienie:**
- O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się może Najemca, który:
- 1) Prowadzi działalność gospodarczą związaną z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
 - 2) Posiada niezbędną wiedzę potwierdzoną ukończonym kursem, szkoleniem itp. oraz doświadczenie w zakresie żywienia zbiorowego, np. prowadzenie stołówki szkolnej/przedszkolnej, zakładu gastronomicznego przygotowującego posiłki dla dzieci i/lub młodzieży itp., przez minimum 10 lat poprzedzających złożenie oferty.
 - 3) Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
 - 4) Nie jest dłużnikiem Gminy Miejskiej Kraków.
- 8. Składanie i otwarcie ofert**
- 1) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
 - 2) Oferty należy złożyć w nieprzejrzystych, zalepionych i nienaruszonych kopertach.
 - 3) Koperta zewnętrzna winna być zaadresowana:
Dyrektor Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie
Oferta na wynajem pomieszczeń kuchennych oraz prowadzenie stołówki szkolnej
- 9. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:**
- 1) Ofertę na formularzu oferty (**załącznik nr 4**) należy złożyć w terminie do **12.11.2025 roku do godz. 10.00 w formie pisemnej** (osobiście w sekretariacie szkoły lub listownie, z zastrzeżeniem, że w przypadku przesyłek listowych liczy się data wpływu do Szkoły, za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego) na adres: 30-079 Kraków, al. Kijowska 3.
 - 2) Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

- 3) Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania.
- 4) Otwarcie ofert nastąpi 17.11.2025 roku w siedzibie Zamawiającego.

10. Kryteria oceny ofert.

- 1) Wyboru Wykonawcy dokona komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły.
- 2) Kryterium wyboru oferty stanowiąc będzie :
 - doświadczenie zawodowe oferta – 1 pkt. za każdy rok udokumentowanego doświadczenia w prowadzeniu żywienia dzieci i młodzieży powyżej 10 lat. W przypadku udokumentowania wyłącznie 10 lat oferent otrzyma 0 punktów.
 - zaproponowana najniższa cena za obiady(średnia ceny za obiady dla uczniów kl. I-III i kl. IV-VIII) dla uczniów na zasadzie odwrotnego przydzielenia punktów do ilości zgłoszeń (tzn. przy 3 ofertach najniższa cena to 3 pkt. kolejna 2 itd.). Wynajmujący zastrzega, że maksymalna proponowana stawka za obiady (zupa plus drugie danie i napój) nie może przekraczać: 20 zł
 - zaproponowana najwyższa wysokość czynszu za wynajem ww. pomieszczeń na zasadzie odwrotnego przydzielenia punktów do ilości zgłoszeń (tzn. przy 3 ofertach najwyższa stawka to 3 pkt. kolejna 2 itd.)

11. INNE POSTANOWIENIA

- 1) Oferent, po wcześniejszym zgłoszeniu (minimum 1 dzień przed), może zapoznać się ze stanem kuchni i pomieszczeń przynależnych, z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej oferty.
W sprawie niezbędnych informacji proszę kontaktować się drogą email z Panią Krystyną Żak, sp12@mjo.krakow.pl
- 2) Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
- 3) Wykonawca, którego oferta zostanie przyjęta, jest zobowiązany do podpisania umowy najpóźniej 30.11.2025 r.
- 4) W przypadku rezygnacji wybranego Wykonawcy bądź nie podpisania umowy z Wykonawcą, który wygrał konkurs, z innych przyczyn, niezależnych od Zamawiającego, komisja ma możliwość wyboru kolejnej oferty w ciągu 1 tygodnia.
- 5) Oferty posiadające braki formalne nie będą rozpatrywane.
- 6) Informacja o wyniku konkursu będzie niezwłocznie upowszechniona przez opublikowana na stronie SP-12.

p.o. Dyrektor Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12

Krzysztof Wiatr

załącznik nr 1

Wykaz wyposażenia kuchni i pomieszczeń przynależnych w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 12 w Krakowie

l.p.	składnik majątku	ilość szt.
1	Brytfanna	1
2	Brytfanna	1
3	Garnek stal 65l	1
4	Garnek wysoki d28cm 15,4l	1
5	Garnek wysoki d45cm 71,6l polerowany z pokrywką	1
6	Garnek wysoki polerowany z pokrywką	1
7	Garnek z pokrywką	1
8	Gaśnica gastronomiczna	1
9	Gaśnica proszkowa	1
10	Koc gaśniczy	1
11	Kuchnia gazowa TG-425.L	1
12	Maszyna rozdrabniająca warzywa	1
13	Meble kuchenne	1
14	Meble kuchenne	1
15	Meble kuchenne	1
16	Meble kuchenne	1
17	Meble kuchenne	1
18	Młynek teka TR5061001904	1
19	Obieraczka OZP15,5+nakł.	1
20	Okap wentylacyjny z blachy nierdzewnej	1
21	Osprzęt (tarcze do maszyny rozdrabniającej warzywa)	1
22	Patelnia elektryczna PE-40N	1
23	Piekarnik gazowy	1
24	Podgrzewacz elektryczny	1
25	Podgrzewacz przepływowy Dafi	1
26	Podstawa pod PG1	1
27	Podstawa pod zmywarę	1
28	Regał drucziany chromowany	1
29	Stojak stalowy na 6 desek	1
30	Stół gastronomiczny	1
31	Stół roboczy 1500x700x850	1
32	Stół składany 1800x800	1
33	Stół z basenem 800x700x850	1

34	Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej	1
35	Szafa metalowa	1
36	Szafa metalowa	1
37	Szafa we wnęce kuchennej	1
38	Taboret gazowy	1
39	Tarcza do dokładnego rozdrabniania, drobna do robota RG 100	1
40	Tarcza Plastry 1,5 m do robota RG100	1
41	Tarcza wiórki 2 mm do robota RG 100	1
42	Termos z pompką 2,5 l	1
43	Termos z pompką 2,5 l	1
44	Termos z pompką 2,5 l	1
45	Termos z pompką 2,5 l	1
46	Termos z pompką 2,5 l	1
47	Urządzenie RG 100	1
48	Waga elektroniczna DS-53OR	1
49	Wanna cedzakowa	1
50	Wentylacja	1
51	Wózek transportowy z 2 półkami	1
52	Zaparzacz 12 l	1
53	Zaparzacz 12 l	1
54	Zmywarka uniwersalna	1
55	Żelazko	1