Warszawa, dnia 12 lutego 2024 r.

**OGŁOSZENIE O PRZETARGU**

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w Warszawie, zwane dalej „Zamawiającym”, zaprasza do wzięcia udziału w przetargu, którego przedmiotem jest wyłonienie podmiotu zwanego dalej „Wykonawcą”, z którym zostanie zawarta umowa najmu lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej, tj.: usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po zawarciu umowy
najmu lokalu, której projekt stanowi załącznik nr 7, staje się Najemcą, a Zamawiający – Wynajmującym.

**1.** **Termin realizacji przedmiotu przetargu**:

1. rozpoczęcie prowadzenia bufetu przewiduje się w terminie do 45 dni od dnia podpisania umowy. Zamawiający przekaże Wykonawcy przedmiot najmu niezwłocznie po zawarciu umowy na najem lokalu;
2. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt musi przeprowadzić adaptację pomieszczeń bufetu oraz pomieszczeń socjalnych, wyposażyć w niezbędny sprzęt i wyposażenie, a także dostosować je do obowiązujących przepisów. Zakres adaptacji będzie musiał być pisemnie uzgodniony i zaakceptowany przez Zamawiającego;
3. Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych prawem badań
i zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Ministerstwa.

**2. Miejsce prowadzenia przedmiotu przetargu**:

1. usługa prowadzenia bufetu pracowniczego ma mieć miejsce w budynku Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5 w Warszawie;
2. w budynku obowiązuje kontrolowany ruch osobowy. Obiekt jest zamknięty, bez dostępu klientów zewnętrznych, za wyjątkiem gości;
3. Ministerstwo zatrudnia ok. 900 pracowników;
4. pomieszczenia przeznaczone pod działalność bufetu znajdują się na I piętrze budynku, łączna powierzchnia przewidziana do najmu to 34,57 m2, z czego: jadalnia – 10,08 m2, zaplecze – 14,44 m2, zmywak – 4,00 m2, pomieszczenie gospodarcze – 2,64 m2, toaleta – 1,25 m2, magazynek – 2,16 m2;
5. pomieszczenia bufetu wyposażone są w sieci: centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjną, elektryczną, klimatyzację, wentylację grawitacyjną i mechaniczną oraz 10 czujek przeciwpożarowych;
6. Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenia lokalu na własny koszt w niezbędny sprzęt gastronomiczny, AGD, meble i inne wyposażenie potrzebne do profesjonalnego prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu pracowniczego wraz z ewentualnym wykorzystaniem wyposażenia będącego własnością MRPiPS, którego wykaz stanowi załącznik nr 3.
7. opłata ryczałtowa za media w 2024 roku, z zastrzeżeniem zał. Nr 2. II ust. 8, wynosi 650,00 zł. Opłata będzie corocznie waloryzowana wskaźnikiem wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłaszanym przez Prezesa GUS za rok ubiegły.

**3. Warunki udziału w przetargu**

O udzielenie przedmiotu przetargu ubiegać się mogą Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1. posiadają niezbędne uprawnienia do występowania w obrocie prawnym,
2. posiadają doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej, tj. prowadzili lub prowadzą działalność gastronomiczną (restauracja, bar, bufet) przez okres
co najmniej 6 miesięcy w okresie ostatnich trzech lat,
3. nie zalegają z płatnościami wobec Urzędu Skarbowego i Zakładu Ubezpieczeń Społecznych,
4. zapewnią wystarczającą liczbę wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu,
5. nie są w stanie upadłości lub nie prowadzi się w stosunku do nich postępowania upadłościowego ani nie są w stanie likwidacji,
6. Wykonawcy, którzy nie uczestniczyli w wizji lokalnej nie mogą przystąpić do składania ofert.

**4. Wadium:**

1. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest do wpłacenia wadium w kwocie
5 000 zł (pięć tysięcy złotych) na konto Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej nr rachunku: 67 1010 1010 0088 4613 9120 0000 dopiskiem „Przetarg na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu pracowniczego”. **Wpłaty wadium należy dokonać w taki sposób, aby wadium wpłynęło na wskazany wyżej rachunek bankowy Ministerstwa najpóźniej w dniu 20 lutego 2024 r. do godziny 12:00.** Decyduje data uznania na rachunku bankowym Ministerstwa;
2. wadium wniesione przez Wykonawców, którzy nie wygrają przetargu podlega zwrotowi w całości, niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty;
3. wadium nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Wykonawca, który wygrał przetarg, uchyli się od zawarcia umowy lub w przypadku, gdy zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
4. w przypadku, gdy z Wykonawcą, który wygrał przetarg zostanie zawarta umowa, wadium zostanie przeksięgowane, jako kaucja zabezpieczająca płatności;
5. wadium zostanie zwrócone także w przypadku unieważnienia przetargu.

**5. Opis sposobu przygotowania ofert i wymagane dokumenty:**

1. każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
2. oferta w formie pisemnej, wraz z załącznikami, musi być sporządzona w języku polskim i podpisana przez osoby, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie
z aktualnym odpisem z właściwego rejestru, zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem;
3. oferta powinna zawierać następujące dokumenty i oświadczenia:
4. **ofertę cenową** z wysokością stawki netto czynszu za 1 m2 powierzchni lokalu, oraz podstawowe dane Wykonawcy, zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia
o przetargu wraz z referencjami, o ile Wykonawca posiada,
5. **wykaz prowadzonych** **przez** **Wykonawcę** **zakładów** **gastronomicznych** przez okres co najmniej 6 miesięcy w okresie ostatnich trzech lat wraz z podaniem adresu strony Internetowej (o ile posiada) – zgodnie z załącznikiem nr 5 do ogłoszenia o przetargu,
6. **zestawienie menu do wyceny** – zgodnie z załącznikiem nr 4 do ogłoszenia o przetargu,
7. **aktualny odpis** z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
8. ponadto Wykonawca musi złożyć (w oryginale) **oświadczenie,** sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6, dotyczące:
* zapewnienia w lokalu na własny koszt pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej,
* zobowiązania Wykonawcy do rozpoczęcia działalności w terminie do 45 dni od daty podpisania Umowy,
* dysponowania osobami zdolnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu, zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami Zamawiającego,
* prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu zgodnie z systemem HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r poz. 1448) i innymi regulacjami prawnymi związanymi ze świadczeniem usług w ramach zbiorowego żywienia,
* posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiającej zagospodarowanie pomieszczeń i uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Zamawiającego;
1. w przypadku, gdy złożona oferta nie będzie zawierała dokumentów lub oświadczeń,
o których mowa w pkt 3, Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia oferty, wyznaczając termin na jej uzupełnienie. Oferty nieuzupełnione we wskazanym terminie nie będą podlegały ocenie;
2. w przypadku braku wpłaty wadium, zgodnie z zasadami określonymi w ust. 4 pkt 1, oferta nie będzie dopuszczona do II etapu wyboru Wykonawcy. **Wpłata wadium nie podlega uzupełnieniu**.

**6. Miejsce i termin składania ofert:**

1. ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami wymienionymi w ust. 5 pkt 3 należy złożyć w Kancelarii Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, ul. Bracka 4, 00-529 Warszawa w zamkniętej kopercie z dopiskiem: **„Oferta na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5” z dopiskiem „NIE OTWIERAĆ PRZED 20 lutego 2024 roku godz. 12:30”**;
2. termin składania ofert do 20 lutego **2024 r.** do godziny **12.00**;
3. oferty otwarte lub w kopertach nieoznakowanych w sposób określony w pkt 1, oraz oferty, które wpłyną do Zamawiającego po terminie, określonym w pkt 2, nie będą oceniane i zostaną zwrócone nadawcy.
4. otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu 20 lutego **2024 r.** o godz. **12.30** w siedzibie Zamawiającego.

**7. Etapy wyboru Wykonawcy**

 Zamawiający przewiduje 2 etapy wyboru Wykonawcy:

1. **I etap** obejmuje ocenę formalną złożonych ofert, tj. czy Wykonawca wpłacił wadium w wyznaczonym terminie oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w ust. 3, na podstawie dokumentów i oświadczeń wymienionych w ust. 5 pkt 3;
2. **II etap** obejmuje ocenę ofert w celu wyboru Wykonawcy na podstawie kryteriów oceny ofert, o których mowa w ust. 8. Do etapu II zakwalifikowani zostaną Wykonawcy, którzy spełnią wymagania formalne etapu I. O wynikach oceny formalnej wszyscy Wykonawcy zostaną niezwłocznie powiadomieni drogą elektroniczną na adres e-mail wskazany w formularzu oferty.

**8. Kryteria wyboru Wykonawcy**

1. Przy ocenie ofert dotyczących etapu II w celu wyboru Wykonawcy, Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa kryterium** | **Waga** |
| 1 | Wysokość miesięcznej stawki czynszu za 1 m2  | 50 |
| 2 | Średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów i dań obiadowych  | 50 |

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

1. Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach każdego z kryteriów zostanie obliczona jak niżej:

**kryterium nr 1** – wysokość miesięcznej stawki czynszu – 50%

W ramach kryterium nr 1 (K1) porównywana będzie zaproponowana przez Wykonawcę zgodnie z załącznikiem nr 1 stawka czynszu za 1 m2 powierzchni lokalu. **Stawka czynszu nie może być niższa niż 25 zł netto za 1 m2 powierzchni lokalu.**

Punkty zostaną przydzielone wg wzoru:

*miesięczna stawka czynszu za 1m2 ocenianej oferty*

 *Przyznane punkty (K1) = --------------------------------------------- x 50 (waga kryterium)*

*najwyższa zaoferowana miesięczna
stawka czynszu za 1 m2*

**kryterium nr 2** – średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów i dań obiadowych – 50%

W ramach kryterium nr 2 (K2) porównywana będzie średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów i dań obiadowych. Kryterium będzie liczone na podstawie załączonego i wypełnionego wykazu zgodnie z załącznikiem nr 4 *Zestawienie menu do wyceny*.

Uwaga - oferty, które nie będą zawierały ceny przy którejkolwiek z pozycji, nie będą podlegały ocenie.

Punkty zostaną przydzielone wg wzoru:

*najniższa zaoferowana średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów i dań obiadowych*

 *Przyznane punkty (K2) = ------------------------------------------------ x 50 (waga kryterium)*

*średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów obiadowych i dań ocenianej oferty*

1. za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta złożona przez Wykonawcę, który uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów w kryteriach, o których mowa w pkt 1, według zasad oceny ofert określonych w pkt 2;
2. w przypadku, gdy dwóch lub więcej Wykonawców otrzyma tę samą łączną liczbę punktów w kryteriach wymienionych w pkt 1, Zamawiający poinformuje ich
o zaistniałym fakcie i zwróci się do nich o złożenie nowych ofert cenowych na wysokość miesięcznej stawki czynszu za 1 m2 oraz cen zaproponowanych zestawów obiadowych – w takim przypadku Wykonawcy nie mogą zaproponować cen mniej korzystnych niż pierwotnie zaproponowane w ofertach.

**9. Informacje dodatkowe:**

1. przetarg uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone przez Zamawiającego;
2. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
Za zgodą Wykonawców termin ten może być w każdym czasie przedłużony przez Zamawiającego;
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty;
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do uznania, że żadna ze złożonych ofert nie spełnia jego oczekiwań i może zakończyć przetarg bez wyboru oferty najkorzystniejszej;
5. Zamawiający może unieważnić przetarg w każdym czasie, bez podania przyczyny;
6. złożona oferta przestaje wiązać Wykonawcę, gdy:
7. zostanie wybrana inna oferta,
8. przetarg został zakończony bez wyboru oferty,
9. przetarg został unieważniony;
10. wyjaśnień i odpowiedzi na pytania w zakresie przedmiotu przetargu udziela upoważniony pracownik Zamawiającego:

Ewa Gniewek, tel. 789 448 211, mail: ewa.gniewek@mrips.gov.pl

1. przed wyznaczonym terminem do składania ofert w niniejszym postępowaniu zostanie zorganizowana wizja lokalna, w celu umożliwienia uzyskania wszelkich informacji dla prawidłowego sporządzenia oferty. Zamawiający ustala termin wizji lokalnej, która odbędzie się w dniu **15 lutego 2024 r.** o **godz. 11:00**. Innego terminu wizji lokalnej nie przewiduje się. Wykonawca zobowiązany jest do uczestnictwa w wizji lokalnej;
2. umowa zostanie zawarta na czas nieokreślony z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia;
3. czynsz za najem lokalu będzie obliczony jako iloczyn zaproponowanej przez Wykonawcę stawki czynszu za 1 m2 i powierzchni lokalu (tj. 34,57 m2) plus obowiązująca stawka podatku od towarów i usług. Czynsz będzie corocznie waloryzowany wskaźnikiem wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłaszanym przez Prezesa GUS za rok ubiegły.

**10. Załączniki:**

1. Formularz oferty (wzór),
2. Opis Przedmiotu Zamówienia,
3. Wykaz wyposażenia bufetu pracowniczego będącego własnością MRPiPS,
4. Zestawienie menu do wyceny,
5. Wykaz prowadzonych przez Wykonawcę zakładów gastronomicznych (wzór),
6. Oświadczenia Wykonawcy (wzór),
7. Projekt Umowy,
8. Wzór protokołu zdawczo-odbiorczego.

**Załącznik nr 1**

**Formularz oferty**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wykonawca**(pełna nazwa/firma, adres) |  |
| **w zależności od podmiotu:****numer KRS** |  |
| **(imię, nazwisko, podstawa do reprezentacji)** |  |
| **NIP/REGON** |  |
| **telefon** |  |
| **fax** |  |
| **e-mail** |  |
| **osoba do kontaktów z Zamawiającym** |  |

**Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej**

**ul. Nowogrodzka 1/3/5,**

**00- 513 Warszawa**

**OFERTA**

Odpowiadając na ogłoszenie o przetargu, którego przedmiotem jest najem lokalu
w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: **„Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MRPiPS przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5”**,składam ofertę cenową na wysokość stawki netto czynszu 1 m2 powierzchni lokalu:

Cena netto za 1 m2: ............... zł (słownie złotych:...........................................................).

 ……………….…… dn. .........................

 ..............................................................

***Podpis osoby***

 ***uprawnionej do reprezentowania***

 ***Wykonawcy***

**Załącznik nr 2**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Prowadzenie działalności gastronomicznej dla pracowników i gości Ministerstwa**

**I. Zakres zamówienia**

Oferta musi zawierać pełnowartościowe i urozmaicone posiłki bez dodatków ulepszaczy. Posiłki muszą być dostarczane do Ministerstwa przez Wykonawcę w formie gotowej do spożycia, w tym posiłki obiadowe ciepłe lub podgrzewane na miejscu. Menu powinno zapewniać różnorodność i urozmaicenie serwowanych potraw, z uwzględnieniem:

* 1. Propozycji śniadaniowych:
1. szeroka gama propozycji śniadaniowych zawierających między innymi potrawy podawane na gorąco, jak również różnorodność przekąsek zimnych (sery, sałatki mięsne i warzywne, pieczywo, wędliny);
2. kanapki różnego rodzaju serwowane na zimno i gorąco (np. kanapki grillowane, wegetariańskie, kanapki z wędliną, pastą) z zastosowaniem białego i ciemnego pieczywa.
	1. Dań obiadowych:
3. dania mięsne i jarskie (urozmaicone do wyboru), z możliwością tworzenia dowolnej kompozycji i zestawów (składniki mięsne, składniki jarskie skrobiowe, jarzyny, kasze, makarony, surówki obiadowe, dania tzw. jednogarnkowe – do wyboru);
4. zupy: przynajmniej 2 rodzaje;
5. zestawy obiadowe z zupą i kompotem: przynajmniej trzy rodzaje z czego dwa mięsne i jeden jarski;
6. serwowanie potraw zależnych od pór roku;
7. wybór zawsze świeżych sałat, surówek (co najmniej trzy rodzaje) do dań obiadowych;
8. dania mączne typu pierogi, naleśniki, kluski leniwe.
	1. Deserów: ciasta, lody, owoce, itp.
	2. Napojów gotowych oraz soków, w tym świeżo wyciskanych.
	3. Przygotowywania koktajli owocowych i warzywnych.
	4. Przygotowywania sałatek w pojemnikach (np.: mięsnych, wegetariańskich, owocowych) gotowych do sprzedaży (na zasadzie zdrowych przekąsek).
	5. Różnych gatunków kawy, różnorodny sposób ich parzenia (z uwzględnieniem urządzeń do parzenia kawy) oraz sposobu ich podania, a także kawy na wynos.
	6. Napojów zimnych.
	7. Pozostałych artykułów (np. czekolada, słodkie przekąski, ciastka pakowane, napoje w butelkach i w puszkach, cukierki itp.) – z marżą na poziomie nie większym niż 20%.
	8. W bufecie ma obowiązywać bezwzględny zakaz sprzedaży papierosów i napojów alkoholowych.
	9. Bufet zapewni możliwość zakupu połówek porcji na dodatki skrobiowe, dania mączne (np. naleśniki, pierogi, placki).
	10. Bufet zapewni możliwość wymiany w zestawach dodatków skrobiowych.
	11. Wszystkie podawane przez Wykonawcę posiłki muszą odpowiadać najwyższym standardom obowiązującym przy prowadzeniu działalności gastronomicznej tego rodzaju oraz muszą być przygotowywane na bazie produktów o najwyższej jakości,
	w tym w zakresie ich właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych
	i mikrobiologicznych.
	12. Przygotowywanie posiłków w systemie HACCP.
	13. Posiłki co do zasady wydawane będą na zastawie wielokrotnego użytku (talerzy, szklanek, sztućców) typu porcelana, porcelit itp. Wykonawca zapewni również opakowania „na wynos” do serwowanych dań, jak również umożliwi wydawanie posiłków w pojemnikach własnych pracowników Ministerstwa.
	14. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach
	i gramaturach poszczególnych potraw.
	15. Godziny funkcjonowania bufetu od 7:00 do 16:00 w dni pracy ministerstwa.
	16. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli prowadzenia bufetu w szczególności w zakresie przestrzegania gramatury i składu dań obiadowych.

**II. Dodatkowe wymagania**

1. Przed zawarciem umowy Wykonawca przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na sumę gwarancyjną
w wysokości 200 000 zł.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej liczby wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu.
3. Wykonawca zobowiązany jest zainstalować terminal w bufecie umożliwiający płatność kartą za posiłki.
4. Płatność kartą za posiłki nie może mieć ograniczeń kwotowych.
5. Wykonawca na własnych stronach internetowych zapewni publikację serwowanych posiłków. Publikowane menu będzie co najmniej tygodniowe.
6. Przedmiot najmu zostanie przekazany Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, w którym zostanie opisany stan techniczny przedmiotu najmu na dzień podpisania umowy.
7. Wykonawca będzie płacił comiesięczny czynsz za najem bufetu w kwocie ustalonej w wyniku przetargu.
8. Niezależnie od czynszu zadeklarowanego w ofercie, Wykonawca zobowiązany będzie pokrywać dodatkowo wszelkie koszty związane z eksploatacją przedmiotu najmu, w szczególności opłaty za energię elektryczną, które będą rozliczane na podstawie podliczników oraz opłatę ryczałtową za: centralne ogrzewanie i podgrzania wody, dostawę wody, odprowadzenie ścieków, podatek od nieruchomości, ochronę obiektu, ubezpieczenie mienia oraz konserwację i naprawę instalacji systemu wentylacji i klimatyzacji (opłata ryczałtowa naliczona według procentowego udziału powierzchni użytkowej 5 550,57 m2, do powierzchni bufetu 34,57 m2 tj.: 0,62%).
9. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego wywozu wygenerowanych wszelkich odpadów na własny koszt, zgodnie z zasadą obowiązującej segregacji.
10. Wykonawca zobowiązany jest to dezynsekcji użytkowanych pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa miesiące oraz do ustawienia detektorów na owady we wszystkich pomieszczeniach, w których jest doprowadzona woda.
11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sprzątania w celu utrzymania
w należytej czystości wynajmowanego pomieszczenia.

**Załącznik 3**

**Wykaz wyposażenia bufetu pracowniczego będącego własnością MRPiPS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.**  | **Nazwa przedmiotu** | **Nr ewidencyjny** | **Ilość** |
| Lodówka | Lodówka Vestfrost | 21-07379 | 1 |
| Zmywarka | Zmywarka Hendi  | ST-578-04160 | 1 |
| Kuchenka mikrofalowa | Kuchenka mikrofalowa MC28H5015AK SAMSUNG | M-21-29403 | 1 |
| Kuchenka mikrofalowa | Kuchenka mikrofalowa MC28H5015AK SAMSUNG | M-21-29404 | 1 |

**Załącznik nr 4**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wykonawca** *(pełna nazwa/firma)* |  |
| **adres** |  |

Dotyczy: przetargu, którego przedmiotem jest najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: **„Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MRPiPS przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5”**

**ZESTAWIENIE MENU DO WYCENY**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Danie | Gramatura | Cena brutto |
|  | Zestaw obiadowy nr 1 (zupa, II danie mięsne, kompot) | 330 g zupa/420 g II danie/250 ml kompot | ………. zł |
|  | Zestaw obiadowy nr 2 (zupa, II danie mięsne, kompot) | 330 g zupa /420 g II danie/250 ml kompot | ………. zł |
|  | Zestaw obiadowy nr 3 jarski (zupa, II danie jarskie, kompot) | 330 g zupa/420 g II danie/250 ml kompot | ………. zł |
|  | Rosół z makaronem  | 330 g | ………. zł |
|  | Pomidorowa z ryżem | 330 g | ………. zł |
|  | Krupnik | 330 g | ………. zł |
|  | Barszcz biały/żur z jajkiem i kiełbasą | 330 g | ………. zł |
|  | Pierś w kurczaka smażona  | 150 g | ………. zł |
|  | Kotlet schabowy | 150 g | ………. zł |
|  | Kotlet mielony  | 150 g | ………. zł |
|  | Udko z kurczaka pieczone  | 170 g | ………. zł |
|  | Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym | 200 g | ………. zł |
|  | Placek ziemniaczany po zbójnicku  | 400 g | ………. zł |
|  | Kluski leniwe z masłem i cukrem | 300 g | ………. zł |
|  | Łosoś pieczony z cytryną | 150 g | ………. zł |
|  | Miruna smażona  | 150 g | ………. zł |
|  | Pierogi ruskie  | 250 g | ………. zł |
|  | Pierogi z mięsem | 250 g | ………. zł |
|  | Naleśniki z serem i śmietaną  | 350 g | ………. zł |
|  | Jajecznica z trzech jaj na szynce lub boczku  | porcja  | ………. zł |
|  | Omlet z szynką lub serem.  | 250 g | ………. zł |
|  | Twarożek z dodatkami typu szczypiorek, rzodkiewka  | 200 g | ………. zł |
|  | Kanapka z wędliną i warzywami | 1 szt. 200 g | ………. zł |
|  | Kanapka z jajkiem i warzywami.  | 1 szt. 200 g | ………. zł |
|  | Kanapka wegańska z warzywami | 1 szt. 200 g | ………. zł |
| **RAZEM** *(suma pozycji od 1 do 25)* | **………………. zł** |

…………………………………..

*Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych*

*do reprezentowania wykonawcy*

**Załącznik 5**

|  |  |
| --- | --- |
| **Wykonawca** *(pełna nazwa/firma)* |  |
| **adres** |  |

Dotyczy: przetargu, którego przedmiotem jest najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: **„Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MRPiPS przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5”**

**WYKAZ PROWADZONYCH PRZEZ WYKONAWCĘ**

**ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres zakładu gastronomicznego | Czas prowadzenia zakładu gastronomicznego | Adres strony Internetowej |
| od dzień/miesiąc/rok | do dzień/miesiąc/rok |
| 1.  |  |  |  |  |
| 2.  |  |  |  |  |
| 3.  |  |  |  |  |
| 4.  |  |  |  |  |
| 5.  |  |  |  |  |
| 6.  |  |  |  |  |
| 7.  |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |

\* prosimy o załączenie referencji

…………………………………..

*Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych*

*do reprezentowania wykonawcy*

**Załącznik 6**

Warszawa, dn. ………………..

|  |  |
| --- | --- |
| **Wykonawca** *(pełna nazwa/firma)* |  |
| **adres** |  |

Dotyczy: przetargu, którego przedmiotem jest najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: **„Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MRPiPS przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5”**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania**

Na potrzeby przetargu na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5, oświadczam, że:

* 1. posiadam niezbędne uprawnienia do występowania w obrocie prawnym;
	2. zobowiązuję się do zapewnia w lokalu na własny koszt pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej;
	3. posiadam środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające zagospodarowanie pomieszczeń i uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Zamawiającego;
	4. zobowiązuje się do rozpoczęcia działalności w terminie do 45 dni od daty podpisania Umowy;
	5. zobowiązuję się do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu zgodnie
	z systemem HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r poz. 1448) i innymi regulacjami prawnymi związanymi ze świadczeniem usług w ramach zbiorowego żywienia;
	6. dysponuję osobami zdolnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu, zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami Zamawiającego, tj. zapewniam wystarczającą liczbę wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu;
	7. nie znajduję się w stanie upadłości oraz nie prowadzi się w stosunku do mnie postępowanie upadłościowe, jak również nie znajduję się w stanie likwidacji.

…………………………………..

*Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych*

*do reprezentowania wykonawcy*

**Załącznik 8**

Warszawa, dn………………..

**PROTOKÓŁ**

 **zdawczo-odbiorczy**

*(wzór)*

Sporządzony w dniu ……………………… w Warszawie przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5 na okoliczność przekazania pomieszczeń wynajętych na działalność gastronomiczną prowadzoną przez…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Przekazujący w imieniu : Biura Obsługi Ministerstwa MRPiPS:

* + - 1. ……………………………………………………………………...........
			2. …………………………………………………………………………...

Przyjmujący :……………………………………………………………........................

 ….………………………………………………………………………..

Protokół dotyczy przekazania pomieszczeń na I piętrze budynku MRPiPS o łącznej powierzchni 34,57 m2.

Stany licznika energii elektrycznej na dzień ……………………:

**Licznik energii elektrycznej**

Podlicznik od licznika nr IEC61036 Stan ……………

Uwagi:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

PRZEKAZUJĄCY PRZYJMUJĄCY

…………………………… ……………………………..

…………………………… ……………………………..