



Warszawa, 08 września 2025 r.

KONKURS

ofert na prowadzenie

bufetu pracowniczego w siedzibie Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego

przy ul. Wspólnej 1/3 w Warszawie

Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego w Warszawie, zwane dalej „Organizatorem konkursu”, zaprasza do wzięcia udziału w Konkursie, którego przedmiotem jest wyłonienie podmiotu zwanego dalej „Uczestnikiem konkursu”, z którym zostanie zawarta umowa najmu lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej, tj.: usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku przy ul. Wspólnej 1/3 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2.

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

1. Termin realizacji przedmiotu konkursu:

- 1) rozpoczęcie prowadzenia bufetu przewiduje się nie wcześniej niż 1 października 2025 r. Organizator konkursu przekaże Uczestnikowi konkursu przedmiot najmu niezwłocznie po zawarciu umowy na najem lokalu, nie wcześniej niż 1 października 2025 r.;
- 2) Najemca we własnym zakresie i na własny koszt musi wyposażyć pomieszczenia w niezbędny sprzęt i wyposażenie (z wyłączeniem mebli do jadalni: stoły i krzesła).
- 3) Najemca zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych prawem badań i zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Ministerstwa.

2. Miejsce prowadzenia przedmiotu konkursu:

- 1) usługa prowadzenia bufetu pracowniczego ma mieć miejsce w budynku Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego przy ul. Wspólnej 1/3 w Warszawie;
- 2) w budynku obowiązuje kontrolowany ruch osobowy. Obiekt jest zamknięty, bez dostępu klientów zewnętrznych, za wyjątkiem gości;
- 3) Ministerstwo zatrudnia ok. 450 pracowników, pracownicy Ministerstwa mają możliwość świadczenia pracy w formie pracy zdalnej;
- 4) pomieszczenia przeznaczone pod działalność bufetu znajdują się na parterze budynku, łączna powierzchnia przewidziana do najmu to 60 m², z czego: strefa wydawania posiłków – 27 m², kuchnia – 23 m², zaplecze – 10 m², jadalnia o powierzchni 47 m² nie jest przedmiotem najmu, zostanie wyposażona w stoły i krzesła przez Wynajmującego. Z jadalni mogą korzystać wszyscy pracownicy Ministerstwa, niezależnie czy są klientami Najemcy.
- 5) pomieszczenia bufetu wyposażone są w sieci: centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjną, elektryczną, klimatyzację, wentylację grawitacyjną i mechaniczną oraz 3 czujki przeciwpożarowe;
- 6) Najemca zobowiązany będzie do wyposażenia lokalu na własny koszt w niezbędny sprzęt gastronomiczny, AGD i inne wyposażenie potrzebne do profesjonalnego prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu pracowniczego, wraz z ewentualnym wykorzystaniem wyposażenia będącego własnością MNiSW, którego wykaz stanowi załącznik nr 3.

3. Warunki udziału w konkursie

O udzielenie przedmiotu konkursu ubiegać się mogą Uczestnicy konkursu spełniający następujące warunki:

- a) posiadają niezbędne uprawnienia do występowania w obrocie prawnym,



- b) 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,
- c) nie zalegają z płatnościami wobec Urzędu Skarbowego i Zakładu Ubezpieczeń Społecznych,
- d) zapewnią wystarczającą liczbę wykwalifikowanej obsługi posiadającej niezbędne uprawnienia do prowadzenia bufetu,
- e) nie są w stanie upadłości lub nie prowadzi się w stosunku do nich postępowania upadłościowego ani nie są w stanie likwidacji,
- f) Uczestnicy konkursu, którzy nie wzięli udziału w wizji lokalnej nie mogą przystąpić do składania ofert.

4. Wadium:

- 1) Uczestnik konkursu składający ofertę zobowiązany jest do wpłacenia wadium w kwocie 5 000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych) na konto Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, nr rachunku: 23 1010 1010 0029 6113 9120 0000 z dopiskiem „Konkurs 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 19 września 2025 r. do godz. 12:00** Decyduje data uznania na rachunku bankowym Ministerstwa;
- 2) wadium wniesione przez Uczestników konkursu, którzy nie wygrały konkursu podlega zwrotowi w całości, niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty;
- 3) wadium nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Uczestnik konkursu, który wygrał konkurs, uchylił się od zawarcia umowy lub w przypadku, gdy zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Uczestnika konkursu;
- 4) w przypadku, gdy z Uczestnikiem konkursu, który wygrał konkurs zostanie zawarta umowa, wadium na wniosek Najemcy zostanie zakwalifikowane, jako kaucja zabezpieczająca płatności;
- 5) wadium zostanie zwrócone także w przypadku unieważnienia konkursu.

5. Opis sposobu przygotowania ofert i wymagane dokumenty:

- 1) każdy Uczestnik konkursu 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 Uczestnika konkursu, 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:
 - a) **ofertę cenową** z wysokością stawki netto czynszu za 1 m² powierzchni lokalu oraz podstawowe dane Uczestnika konkursu, zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia o konkursie,
 - b) **wykaz prowadzonych przez Uczestnika konkursu 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 konkursie, wraz z referencjami, o ile posiada,
 - c) **zestawienie menu do wyceny** – zgodnie z załącznikiem nr 4 do ogłoszenia o konkursie,
 - d) **aktualny odpis** z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - e) ponadto Uczestnik konkursu musi złożyć następujące **oświadczenie**, sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6, dotyczące:
 - spełniania warunków udziału w konkursie, o których mowa w ust. 3,



- zapewnienia w lokalu na własny koszt pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej,
 - zobowiązania Uczestnika konkursu do rozpoczęcia działalności nie wcześniej niż 1 października 2025 r., lub w pierwszym możliwym terminie po tej dacie, jeżeli rozpoczęcie działalności w terminie 1 października 2025 r. z obiektywnych, przyczyn niezależnych od Najemcy nie będzie możliwe,
 - dysponowania osobami zdolnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu, zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami Organizatora konkursu,
 - prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu zgodnie z systemem HACCP oraz 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,
- 4) w przypadku, gdy złożona oferta nie będzie zawierała dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w pkt 3, Organizator konkursu wezwie Uczestnika konkursu do ich uzupełnienia, wyznaczając termin na jej uzupełnienie. Oferty nieuzupełnione we wskazanym terminie nie będą podlegały ocenie;
- 5) w przypadku braku wpłaty wadium, zgodnie z zasadami określonymi w ust. 4 pkt 1, oferta nie będzie dopuszczona do II etapu. **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 Nauki i Szkolnictwa Wyższego, ul. Wspólna 1/3 (wejście od ul. Hożej 20), 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 Nauki i Szkolnictwa Wyższego przy ul. Wspólnej 1/3**” z dopiskiem „**NIE OTWIERAĆ PRZED 19 września 2025 r. godz. 12:30**”;
- 2) termin składania ofert do **19 września 2025 r. do godz. 12.00**;
- 3) oferty otwarte lub w kopertach nieoznakowanych w sposób określony w pkt 1, oraz oferty, które wpłyną do Organizatora konkursu po terminie, określonym w pkt 2, nie będą oceniane i zostaną zwrócone nadawcy.
- 4) otwarcie ofert odbędzie się w dniu **19 września 2025 r. o godz. 12:30**. Organizator konkursu powiadomi niezwłocznie uczestników o jego wyniku lub o jego zamknięciu bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej. Powiadomienie zostanie udostępnione na stronie internetowej.

7. Etapy wyboru Najemcy

Organizator konkursu przewiduje 2 etapy wyboru Najemcy:

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



8. Kryteria wyboru Najemcy

- 1) Przy ocenie ofert dotyczących etapu II w celu wyboru Najemcy, Organizator konkursu będzie kierował się następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1	Wysokość miesięcznej stawki czynszu za 1 m ²	30
2	Średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3 Menu do wyceny	30
3	Suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny	20
4	Ocena jakości i estetyki	20

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

- 2) Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach każdego z kryteriów zostanie obliczona jak niżej:

kryterium nr 1 – wysokość miesięcznej stawki czynszu – 30%

W ramach kryterium nr 1 (K1) porównywana będzie zaproponowana przez Uczestnika konkursu zgodnie z załącznikiem nr 1 *Formularz oferty*, 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:

$$\text{Przyznane punkty (K1)} = \frac{\text{miesięczna stawka czynszu za 1m}^2 \text{ ocenianej oferty}}{\text{najwyższa zaoferowana miesięczna stawka czynszu za 1m}^2} \times 30 \text{ (waga kryterium)}$$

kryterium nr 2 – średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych w poz. 1-3 Menu do wyceny – 30%

W ramach kryterium nr 2 (K2) porównywana będzie średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych. Kryterium będzie liczone na podstawie załączonego i wypełnionego zestawienia menu zgodnie z załącznikiem nr 4.

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 obiadowych wskazanych
w poz. 1-3 Menu do wyceny*

Przyznane punkty (K2) = ----- x 30 (waga kryterium)

*średnia arytmetyczna cen zaproponowanych
zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3
Menu do wyceny ocenianej oferty*

kryterium nr 3 – suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny – 20%

W ramach kryterium nr 3 (K3) porównywana będzie suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny. Kryterium będzie liczone na podstawie załączonego i wypełnionego zestawienia menu zgodnie z załącznikiem nr 4.

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

Punkty zostaną przydzielone wg wzoru:

*najniższa zaoferowana suma cen
jednostkowych dań wskazanych w
poz. 4-22 Menu do wyceny*

Przyznane punkty (K3) = ----- x 20 (waga kryterium)

*suma cen jednostkowych dań
wskazanych w poz. 4-22 Menu do
wyceny ocenianej oferty*

kryterium nr 4 – ocena jakości i estetyki – 20%

W ramach kryterium nr 4 (K4) dokonywana będzie ocena jakości i estetyki poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych prezentowanych zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3 Menu do wyceny. Prezentacja odbędzie się w siedzibie Wynajmującego przy ul. Wspólnej 1/3 w sali konferencyjnej, która zostanie udostępniona Najemcom, zakwalifikowanym na podstawie spełnienia wymagań formalnych na etapie I. Koszt degustacji obciąża Uczestnika konkursu.

Uczestnik konkursu może uzyskać od 2 do 20 punktów w tym:

- 1) smak potrawy – od 1 do 15 pkt,
- 2) wygląd zewnętrzny potrawy – od 1 do 5 pkt.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny w kryterium ocena jakości i estetyki zostaną dodane oraz podzielone przez ilość osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium nr 4 (K4).

W przedmiotowym postępowaniu, Organizator konkursu wymaga, aby osoby wykonujące czynności dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia, tj. osoby bezpośrednio wykonujące czynności takie jak: przygotowywanie posiłków były zatrudnione przez Uczestnika konkursu na podstawie umowy o pracę (zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z 26 czerwca 1974 - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320)).



- 3) za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta złożona przez Uczestnika konkursu, który uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów w kryteriach, o których mowa w pkt 1, według zasad oceny ofert określonych w pkt 2;
- 4) jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą łączną liczbę punktów w kryteriach wymienionych w pkt 1, Organizator konkursu wybierze spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium K2.
- 5) jeżeli dokonanie wyboru oferty w sposób określony w pkt 4 nie będzie możliwe Organizator konkursu wezwie Uczestników konkursu, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Organizatora konkursu ofert dodatkowych zawierających nowe ceny dla zestawów obiadowych – w takim przypadku Uczestnicy konkursu nie mogą zaproponować cen mniej korzystnych niż pierwotnie zaproponowane w ofertach.

9. Informacje dodatkowe:

- 1) konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone przez Organizatora konkursu;
- 2) Uczestnik konkursu jest związany ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert. Za zgodą Uczestników konkursu termin ten może być w każdym czasie przedłużony przez Organizatora konkursu;
- 3) Uczestnik konkursu ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty;
- 4) Organizatorowi konkursu przysługuje prawo do uznania, że żadna ze złożonych ofert nie spełnia jego oczekiwań i może zakończyć konkurs bez wyboru oferty najkorzystniejszej;
- 5) Organizator konkursu może unieważnić konkurs w każdym czasie, bez podania przyczyny;
- 6) złożona oferta przestaje wiązać Uczestnika konkursu, gdy:
 - a) zostanie wybrana inna oferta,
 - b) konkurs został zakończony bez wyboru oferty,
 - c) konkurs został unieważniony;
- 7) wyjaśnień i odpowiedzi na pytania w zakresie przedmiotu konkursu udzielają upoważnieni pracownicy Organizatora konkursu:
 - Gustaw Gawęda,
mail: Gustaw.Gaweda@mnisw.gov.pl
 - Iwona Świątkowska
mail: Iwona.Swiatkowska@mnisw.gov.pl
- 8) przed wyznaczonym terminem do składania ofert w niniejszym konkursie zostanie zorganizowana wizja lokalna, w celu umożliwienia uzyskania wszelkich informacji dla prawidłowego sporządzenia oferty. Organizator konkursu ustala termin wizji lokalnej, która odbędzie się w dniu **16 września 2025 r. o godz. 10:00**. Innego terminu wizji lokalnej nie przewiduje się. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do udziału w wizji lokalnej;
- 9) umowa zostanie zawarta na czas oznaczony, tj. na okres 60 miesięcy liczonym z dniem podpisania umowy przez ostatnią ze Stron, z możliwością jej przedłużenia o maksymalnie dodatkowe 12 miesięcy z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia;
- 10) czynsz za najem lokalu będzie obliczony jako iloczyn zaproponowanej przez Uczestnika konkursu stawki czynszu za 1 m² i powierzchni lokalu (tj. 60 m²). Czynsz będzie corocznie waloryzowany wskaźnikiem wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.

10. Załączniki:

- 1) Formularz oferty,
- 2) Opis Przedmiotu Najmu,
- 3) Wykaz wyposażenia bufetu pracowniczego będącego własnością MNIŚW,



- 4) Zestawienie menu do wyceny,
- 5) Wykaz prowadzonych przez Uczestnika konkursu zakładów gastronomicznych (wzór),
- 6) Oświadczenia Uczestnika konkursu,
- 7) Projekt Umowy,
- 8) Wzór protokołu zdawczo-odbiorczego.

Olga Jarmołowicz
Dyrektor
/ – podpisano cyfrowo/



Formularz oferty

Uczestnika konkursu (pełna nazwa/firma, adres)	
w zależności od podmiotu: numer KRS	
(imię, nazwisko, podstawa do reprezentacji)	
NIP/REGON	
telefon	
e-mail	
osoba do kontaktów z Organizatorem konkursu	

Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
ul. Wspólna 1/3, 00- 529 Warszawa

OFERTA

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

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

..... dn.

.....
*Podpis (i pieczętka) osoby
uprawnionej do reprezentowania
Uczestnika konkursu*



Opis Przedmiotu Najmu

Prowadzenie działalności gastronomicznej dla pracowników i gości Ministerstwa

I. Zakres zamówienia

Menu musi zawierać pełnowartościowe i urozmaicone posiłki bez dodatków i ulepszczy. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni, na miejscu przez kucharza, dopuszczamy możliwość dostarczania do Ministerstwa przez Najemcę w formie gotowej do spożycia, w tym posiłki obiadowe ciepłe, podgrzewane na miejscu w bemarkach. Menu powinno zapewniać różnorodność i urozmaicenie serwowanych potraw, z uwzględnieniem:

1. Propozycji śniadaniowych:
 - 1) propozycje śniadaniowe zawierające między innymi potrawy podawane na gorąco (jajecznica, tosty, parówki i kiełbaski na gorąco), jak również różnorodność przekąsek zimnych (sery, sałatki mięsne i warzywne, owsianki z sezonowymi owocami, jogurty naturalne np. z granolą i owocami, 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.
2. Dań obiadowych:
 - 1) 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);
 - 2) zupy: przynajmniej 2 rodzaje;
 - 3) zestawy obiadowe z zupą i kompotem: przynajmniej trzy rodzaje z czego dwa mięsne i jeden jarski;
 - 4) serwowanie potraw zależnych od pór roku;
 - 5) wybór zawsze świeżych sałat, surówek (co najmniej trzy rodzaje) do dań obiadowych;
 - 6) dania mączne typu pierogi, naleśniki, kluski leniwe.
3. Deserów: ciasta, tapioki z owocami, lody, owoce, itp.
4. Przygotowywania sałatek w pojemnikach (np.: mięsnych, wegetariańskich, owocowych) gotowych do sprzedaży (na zasadzie zdrowych przekąsek).
5. Różnych gatunków kawy oraz różnorodny sposób ich parzenia (z uwzględnieniem urządzeń do parzenia kawy).
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. Najemca zapewni możliwość zakupu połówek porcji na dodatki skrobiowe, dania mączne (np. naleśniki, pierogi, placki) – ½ ceny całej porcji.



10. Najemca zapewni możliwość wymiany w zestawach dodatków skrobiowych.
11. Wszystkie podawane przez Najemcę 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 wydawane będą na zastawie wielokrotnego użytku (talerzy, szklanek, sztućców) typu porcelana, porcelit itp. Najemca zapewni również odpłatnie opakowania „na wynos” do serwowanych dań, jak również umożliwi wydawanie posiłków w pojemnikach własnych pracowników Ministerstwa. W przypadku korzystania z opakowań „na wynos” Najemcy, cena za jedno opakowanie nie może przekroczyć 1,50 zł za jedno opakowanie.
14. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw oraz menu.
15. Godziny funkcjonowania bufetu od 7:30 do 15:30 w dni pracy Ministerstwa.
16. Wynajmujący 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 Najemca przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że 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. Najemca będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej liczby wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu.
3. Najemca zobowiązany jest zainstalować terminal w bufecie umożliwiający płatność kartą za posiłki.
4. Płatność kartą za posiłki nie może mieć ograniczeń kwotowych.
5. Najemca będzie przekazywał menu Wynajmującemu na adres mail wskazany w umowie. Publikowane menu będzie co najmniej tygodniowe.
6. Przedmiot najmu zostanie przekazany Najemcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli stron, w którym zostanie opisany stan techniczny przedmiotu najmu na dzień podpisania umowy.
7. Najemca będzie płacił comiesięczny czynsz za najem bufetu w kwocie ustalonej w wyniku konkursu.
8. Niezależnie od czynszu zadeklarowanego w ofercie, Najemca zobowiązany będzie pokrywać dodatkowo wszelkie koszty związane z eksploatacją przedmiotu najmu, w szczególności opłaty za energię elektryczną, dostawę wody, odprowadzenie ścieków i dostawę gazu, które będą rozliczane na podstawie podliczników, jak również opłaty za odbiór odpadów komunalnych oraz podatek od nieruchomości.
9. Dostawa energii cieplnej będzie rozliczana według procentowego udziału powierzchni ogrzewanej budynku tj.: 0,57% (powierzchnia użytkowa budynku wynosi 10 522,6 m², powierzchnia bufetu 60 m²) wartości z każdej faktury otrzymanej od dostawcy.
10. Podatek od nieruchomości wg. deklaracji podatkowej (podatek za działalność gospodarczą) za dany rok zostanie naliczony proporcjonalnie od zajmowanej powierzchni 60 m².



11. Najemca niezwłocznie po podpisaniu umowy będzie zobowiązany do podpisania umowy na wywóz śmieci. Najemca zobowiązany jest do codziennego wywozu wygenerowanych wszelkich odpadów na własny koszt, zgodnie z zasadą obowiązującej segregacji.
12. Najemca 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.
13. Najemca zobowiązany jest do codziennego sprzątania w celu utrzymania w należytej czystości wynajmowanych pomieszczeń z uwzględnieniem części jadalnianej.



Wykaz wyposażenia bufetu pracowniczego będącego własnością MNiSW

Lp.	Nazwa przedmiotu	Nr ewidencyjny	Ilość
1.	Zmywarka do naczyń	ST-8-808-0071	1
2.	Klimatyzator LG	ST-IW-8-7-0343	1
3.	Klimatyzator LG	ST-IW-8-7-0344	1
4.	Klimatyzator SINCLAIR	ST-IW-8-7-0533	1



Zestawienie menu do wyceny

Lp.	Danie	Gramatura	Cena brutto
1.	Zestaw obiadowy (zestaw dnia) nr 1 (zupa, II danie mięsne, kompot)	330 g zupa /420 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
2.	Zestaw obiadowy nr 2 (zupa, II danie mięsne, kompot)	330 g zupa /420 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
3.	Zestaw obiadowy nr 3 jarski (zupa, II danie jarskie, kompot)	330 g zupa /420 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
RAZEM (suma pozycji od 1 do 3)			zł
4.	Rosół z makaronem	330 g	zł
5.	Pomidorowa z ryżem	330 g	 zł
6.	Krupnik	330 g	 zł
7.	Barszcz biały z jajkiem i kiełbasą	330 g	zł
8.	Pierś w kurczaka smażona	150 g	 zł
9.	Kotlet schabowy	150 g	 zł
10.	Kotlet mielony	150 g	 zł
11.	Udko z kurczaka pieczone	170 g	 zł
12.	Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	200 g	 zł
13.	Placek ziemniaczany po zbójnicku	400 g	 zł
14.	Kluski leniwe z masłem i cukrem	300 g	 zł
15.	Łosoś pieczony z cytryną	150 g	 zł
16.	Dorsz smażony	150 g	 zł
17.	Pierogi ruskie	250 g	 zł
18.	Pierogi z mięsem	250 g	 zł
19.	Naleśniki z serem i śmietaną	350 g	 zł
20.	Jajecznica z trzech jaj na szynce lub boczku	porcja	 zł
21.	Omlet z szynką lub serem	250 g	 zł
22.	Twarożek z dodatkami typu szczypiorek, rzodkiewka	200 g	 zł
RAZEM (suma pozycji od 4 do 22)			 zł

..... dn.

.....
Podpis osoby
uprawnionej do reprezentowania
Uczestnika konkursu

Uczestnik konkursu (pełna nazwa/firma)	
adres	

Dotyczy: konkursu, którego przedmiotem jest najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: „Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MNiSW przy ul. Wspólnej 1/3”

**WYKAZ PROWADZONYCH PRZEZ UCZESTNIKA KONKURSU
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 Uczestnika konkursu



Uczestnik konkursu (pełna nazwa/firma)	
adres	

Dotyczy: konkursu, którego przedmiotem jest najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: „Usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku MNiSW przy ul. Wspólnej 1/3”

OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA KONKURSU
dotyczące spełniania warunków udziału w konkursie

Na potrzeby konkursu na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej tj.: usługi prowadzenia bufetu pracowniczego w budynku Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego przy ul. Wspólnej 1/3, oświadczam, że:

- 1) posiadam niezbędne uprawnienia do występowania w obrocie prawnym;
- 2) posiadam doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej;
- 3) nie zalegam z płatnościami wobec Urzędu Skarbowego i Zakładu Ubezpieczeń Społecznych;
- 4) 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;
- 5) nie znajduję się w stanie upadłości oraz nie prowadzi się w stosunku do mnie postępowanie upadłościowe, jak również nie znajduję się w stanie likwidacji;
- 6) zobowiązuję się do zapewnienia w lokalu, na własny koszt, pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej;
- 7) posiadam środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające zagospodarowanie pomieszczeń i uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Zamawiającego;
- 8) zobowiązuje się do rozpoczęcia działalności od dnia 1 października 2025 r., lub w pierwszym możliwym terminie po tej dacie, jeżeli rozpoczęcie działalności w terminie 1 października 2025 r. z obiektywnych przyczyn nie będzie możliwe;
- 9) zobowiązuję się do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu zgodnie z systemem HACCP oraz 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.

.....

Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych
do reprezentowania Uczestnika konkursu



Załącznik 8

Warszawa, dn.

**PROTOKÓŁ
zdawczo-odbiorczy
(wzór)**

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

Przekazujący w imieniu : Biura Dyrektora Generalnego MNiSW:

1.
2.

Przyjmujący :
.....

Protokół dotyczy przekazania pomieszczeń na parterze budynku MNiSW o łącznej powierzchni 60 m².

Stany liczników na dzień:

Licznik energii elektrycznej

Podlicznik od licznika nr 3240125 Stan

Liczniki wody

Nr licznika zimna woda 33333229-2013 Stan

Nr licznika ciepła woda 33091195-2013 Stan.....

Licznik gazu

Nr licznika 00253586 Stan.....

Uwagi:

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

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

PRZEKAZUJĄCY

PRZYJMUJĄCY

.....
.....

.....
.....