



Warszawa, dnia 8 kwietnia 2025 r.

OGŁOSZENIE O PRZETARGU

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w Warszawie, zwane dalej „Organizatorem przetargu”, zaprasza do wzięcia udziału w przetargu, którego przedmiotem jest wyłonienie podmiotu zwanego dalej „Uczestnikiem przetargu”, 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.

Uczestnik przetargu, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po zawarciu umowy najmu lokalu, której projekt stanowi załącznik nr 6, staje się Najemcą, a Organizator przetargu – Wynajmującym.

1. Termin realizacji przedmiotu przetargu:

- 1) rozpoczęcie prowadzenia bufetu przewiduje się nie wcześniej niż 1 czerwca 2025 r. Organizator przetargu przekaze Uczestnikowi przetargu przedmiot najmu niezwłocznie po zawarciu umowy na najem lokalu nie wcześniej niż 1 czerwca 2025 r.;
- 2) Najemca we własnym zakresie i na własny koszt musi przeprowadzić ewentualny remont pomieszczeń bufetu oraz pomieszczeń socjalnych, wyposażyć pomieszczenia w niezbędny sprzęt i wyposażenie. Zakres prac remontowych będzie musiał być pisemnie uzgodniony i zaakceptowany przez Wynajmującego;
- 3) Najemca 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, pracownicy Ministerstwa mają możliwość świadczenia pracy w formie pracy zdalnej;
- 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) Najemca 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 2025 roku, z zastrzeżeniem zał. Nr 2. II ust. 8, wynosi 650,00 zł. Opłata będzie corocznie waloryzowana wskaźnikiem wzrostu cen i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły. Pierwsza waloryzacja po roku obowiązywania umowy.

3. Warunki udziału w przetargu

O udzielenie przedmiotu przetargu ubiegać się mogą Uczestnicy przetargu 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 przetargu, którzy nie wzięli udziału w wizji lokalnej nie mogą przystąpić do składania ofert.

4. Wadium:

- 1) Uczestnik przetargu 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 z 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 18 kwietnia 2025 r. do godziny 12:00.** Decyduje data uznania na rachunku bankowym Ministerstwa;
- 2) wadium wniesione przez Uczestników przetargu, którzy nie wygrają przetargu podlega zwrotowi w całości, niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty;
- 3) wadium nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Uczestnik przetargu, który wygrał przetarg, uchyli się od zawarcia umowy lub w przypadku, gdy zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Uczestnika przetargu;
- 4) w przypadku, gdy z Uczestnikiem przetargu, który wygrał przetarg zostanie zawarta umowa, wadium, na wniosek Najemcy może zostać przebiegowane, jako kaucja zabezpieczająca płatności;
- 5) wadium zostanie zwrócone także w przypadku unieważnienia przetargu.

5. Opis sposobu przygotowania ofert i wymagane dokumenty:

- 1) każdy Uczestnik przetargu 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 przetargu, 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, zestawienie menu do wyceny oraz podstawowe dane Uczestnika przetargu, zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia o przetargu,
 - b) **wykaz prowadzonych przez Uczestnika przetargu 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 4 do ogłoszenia o przetargu, wraz z referencjami, o ile posiada,
 - c) **aktualny odpis** z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - d) ponadto Uczestnik przetargu musi złożyć (w oryginale) **oświadczenie**, sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5, dotyczące:
 - spełniania warunków udziału w przetargu, o których mowa w ust. 3,
 - zapewnienia w lokalu na własny koszt pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej,
 - zobowiązania Uczestnika przetargu do rozpoczęcia działalności nie wcześniej niż 1 czerwca 2025 r., lub w pierwszym możliwym terminie po tej dacie, jeżeli rozpoczęcie działalności w terminie 1 czerwca 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 przetargu,
 - 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,
 - posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiającej zagospodarowanie pomieszczeń i uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Organizatora przetargu;
- 4) w przypadku, gdy złożona oferta nie będzie zawierała dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w pkt 3, Organizator przetargu wezwie Uczestnika przetargu 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 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 18 kwietnia 2025 roku godz. 12:30**”;
- 2) termin składania ofert do **18 kwietnia 2025 r. do godziny 12.00**;
- 3) oferty otwarte lub w kopertach nieoznakowanych w sposób określony w pkt 1, oraz oferty, które wpłyną do Organizatora przetargu po terminie, określonym w pkt 2, nie będą oceniane i zostaną zwrócone nadawcy.
- 4) otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **18 kwietnia 2025 r. o godz. 12.30** w siedzibie Organizatora przetargu.

7. Etapy wyboru Najemcy

Zamawiający przewiduje 2 etapy wyboru Najemcy:

- 1) **I etap** obejmuje ocenę formalną złożonych ofert, tj. czy Uczestnik przetargu 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 Najemcy na podstawie kryteriów oceny ofert, o których mowa w ust. 8. Do etapu II zakwalifikowani zostaną Uczestnicy przetargu, którzy spełnią wymagania formalne etapu I. O wynikach oceny formalnej wszyscy Uczestnicy przetargu 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 przetargu będzie kierował się następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1	Wysokość miesięcznej stawki czynszu za 1 m ²	40
2	Średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3 Menu do wyceny	40
3	Suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny	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 – 40%

W ramach kryterium nr 1 (K1) porównywana będzie zaproponowana przez Wykonawcę 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:

$$\text{Przyznane punkty (K1)} = \frac{\text{miesięczna stawka czynszu za 1m}^2 \text{ ocenianej oferty}}{\text{najwyższa zaoferowana miesięczna stawka czynszu za 1 m}^2} \times 40 \text{ (waga kryterium)}$$

kryterium nr 2 – średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych w poz. 1-3 Menu do wyceny – 40%

W ramach kryterium nr 2 (K2) porównywana będzie średnia arytmetyczna cen zaproponowanych trzech zestawów obiadowych. Kryterium będzie liczone na podstawie załączonego i wypełnionego wykazu zgodnie z załącznikiem nr 1 *Formularz oferty*.

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

Punkty zostaną przydzielone wg wzoru:

$$\text{Przyznane punkty (K2)} = \frac{\text{najniższa zaoferowana średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3 Menu do wyceny}}{\text{średnia arytmetyczna cen zaproponowanych zestawów obiadowych wskazanych w poz. 1-3 Menu do wyceny ocenianej oferty}} \times 40 \text{ (waga kryterium)}$$

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 wykazu zgodnie z załącznikiem nr 1 *Formularz oferty*.

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

Punkty zostaną przydzielone wg wzoru:

$$\text{Przysznane punkty (K3)} = \frac{\text{najniższa zaoferowana suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny}}{\text{suma cen jednostkowych dań wskazanych w poz. 4-22 Menu do wyceny ocenianej oferty}} \times 20 \text{ (waga kryterium)}$$

- 3) za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta złożona przez Uczestnika przetargu, 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 przetargu 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 przetargu wezwie Uczestników przetargu, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Organizatora przetargu ofert dodatkowych zawierających nowe ceny dla 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 Organizatora przetargu;
- 2) Uczestnik przetargu jest związany ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
Za zgodą Uczestników przetargu termin ten może być w każdym czasie przedłużony przez Organizatora przetargu;
- 3) Uczestnik przetargu ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty;
- 4) Organizatorowi przetargu przysługuje prawo do uznania, że żadna ze złożonych ofert nie spełnia jego oczekiwań i może zakończyć przetarg bez wyboru oferty najkorzystniejszej;
- 5) Organizator przetargu może unieważnić przetarg w każdym czasie, bez podania przyczyny;
- 6) złożona oferta przestaje wiązać Uczestnika przetargu, gdy:
 - a) zostanie wybrana inna oferta,
 - b) przetarg został zakończony bez wyboru oferty,
 - c) przetarg został unieważniony;
- 7) wyjaśnień i odpowiedzi na pytania w zakresie przedmiotu przetargu udziela upoważniony pracownik Organizatora przetargu:

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

- 8) przed wyznaczonym terminem do składania ofert w niniejszym postępowaniu zostanie zorganizowana wizja lokalna, w celu umożliwienia uzyskania wszelkich informacji dla prawidłowego sporządzenia oferty. Organizator przetargu ustala termin wizji lokalnej, która odbędzie się w dniu **15 kwietnia 2025 r. o godz. 10:00**. Innego terminu wizji lokalnej nie przewiduje się. Uczestnik przetargu zobowiązany jest do udziału w wizji lokalnej;
- 9) umowa zostanie zawarta na czas nieokreślony z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia;
- 10) 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 Najmu,
- 3) Wykaz wyposażenia bufetu pracowniczego będącego własnością MRPiPS,
- 4) Wykaz prowadzonych przez Uczestnika przetargu zakładów gastronomicznych (wzór),
- 5) Oświadczenia Uczestnika przetargu (wzór),
- 6) Projekt Umowy.

Formularz oferty

Uczestnik przetargu (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 przetargu	

**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 oraz menu do wyceny:

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

Menu do wyceny:

1.	Zestaw obiadowy (zestaw dnia) nr 1 (zupa, II danie mięsne, kompot)	350 g zupa /450 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
2.	Zestaw obiadowy nr 2 (zupa, II danie mięsne, kompot)	350 g zupa /450 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
3.	Zestaw obiadowy nr 3 jarski (zupa, II danie jarskie, kompot)	350 g zupa /450 g II danie/ 250 ml kompot	 zł
RAZEM (suma pozycji od 1 do 3)			 zł

4.	Rosół z makaronem	350 g	 zł
5.	Pomidorowa z ryżem	350 g	 zł
6.	Krupnik	350 g	 zł
7.	Barszcz biały/żur z jajkiem i kielbasą	350 g	 zł
8.	Pierś z 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.	Miruna smażona	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	250 g	 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 przetargu*

Opis Przedmiotu Najmu

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 Najemcę 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) propozycje śniadaniowe zawierające 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.
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 dwa rodzaje) do dań obiadowych;
 - 6) dania mączne typu pierogi, naleśniki, kluski leniwe.
3. Napojów zimnych.
4. Pozostałych artykułów (np. czekolada, słodkie przekąski, ciastka pakowane, napoje w butelkach i w puszkach, cukierki itp.) – z marżą na poziomie nie większym niż 20%.
5. W bufecie ma obowiązywać bezwzględny zakaz sprzedaży papierosów i napojów alkoholowych.
6. Najemca zapewni możliwość zakupu połówek porcji na dodatki skrobiowe, dania mączne (np. naleśniki, pierogi, placki) – ½ ceny całej porcji.
7. Najemca zapewni możliwość wymiany w zestawach dodatków skrobiowych.

8. 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.
9. Przygotowywanie posiłków w systemie HACCP.
10. Posiłki co do zasady 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.
11. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw oraz menu.
12. Godziny funkcjonowania bufetu od 7:00 do 16:00 w dni pracy Ministerstwa.
13. 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 przetargu.
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, 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 bufetu 34,57 m² do powierzchni użytkowej 5 550,57 m² tj.: 0,62%).

9. Najemca zobowiązany jest do codziennego wywozu wygenerowanych wszelkich odpadów na własny koszt, zgodnie z zasadą obowiązującej segregacji.
10. 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.
11. Najemca zobowiązany jest do codziennego sprzątania w celu utrzymania w należytej czystości wynajmowanego pomieszczenia.

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

Załącznik 4

Uczestnik przetargu (<i>pełna nazwa/firma</i>)	
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 Uczestnika przetargu*

Uczestnik przetargu (<i>pełna nazwa/firma</i>)	
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 UCZESTNIKA PRZETARGU
dotyczące spełniania warunków udziału w przetargu**

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) 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 czerwca 2025 r., lub w pierwszym możliwym terminie po tej dacie, jeżeli rozpoczęcie działalności w terminie 1 czerwca 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 przetargu