**UMOWA nr MEiN/2021/BDG/**

Zawarta w Warszawie w dniu …………………… roku pomiędzy:

**Ministerstwem Edukacji i Nauki** z siedzibą w Warszawie przy ul. Wspólnej 1/3, 00-529 Warszawa **NIP 701 101 04 60 REGON 387796051**, zwanym w dalszej treści umowy **„Wynajmującym”** lub **„Ministerstwem”**, w imieniu którego działa **Pani Izabela Stępień – Zastępca Dyrektora Biura Dyrektora Generalnego Ministerstwa Edukacji i Nauki**,

a

**Wynajmujący** i **Najemca** zwani są w dalszej części umowy **„Stronami”** lub każda z osobna **„Stroną”**.

**§1**

1. Przedmiotem Umowy jest najem pomieszczeń celem prowadzenia, w godz.
8.00-16.15, od poniedziałku do piątku w dni robocze działalności gastronomicznej, to jest stołówki i kuchni w siedzibie Ministerstwa Edukacji i Nauki w Warszawie przy al. J.Ch. Szucha 25, dla osób pracujących w siedzibie MEiN, interesantów, gości oraz osób z zewnątrz Najem dotyczy lokalu o łącznej powierzchni 368,48 m2, dzielącego się na kuchnię o powierzchni 129,30 m2, stołówkę w powierzchni
204,0 m2 oraz magazyn o powierzchni 35,18 m2 (dalej jako **„Lokal”**). W przypadku zwiększenia liczby uprawnionych do korzystania ze stołówki dopuszcza się, na wniosek Najemcy, objęcie umową zwiększonej powierzchni stołówki.
2. Lokal będący przedmiotem najmu stanowi wyodrębnioną cześć budynku,
z kontrolowanym ruchem osobowym, z pełnym dostępem do sieci: wodociągowej, gazowej, elektrycznej i kanalizacyjnej. Lokal jest wyposażony
w sprzęt gastronomiczny i sprzęt AGD (wykaz sprzętu zawiera Załącznik nr 1 do Umowy) i posiada odrębne wejście.
3. Wynajmujący oświadcza, że przysługuje mu prawo do władania nieruchomością, na terenie której znajduje się na Lokal, na zasadach trwałego zarządu oraz na podstawie art. 43 ust. 3 ustawy o gospodarce nieruchomościami oraz stosownej decyzji Ministra właściwego do spraw Skarbu Państwa, uprawniony jest do oddawania Lokalu w najem.
4. Wynajmujący oświadcza, że Lokal nie jest obciążony prawami osób trzecich, które mogłyby utrudniać lub uniemożliwiać Najemcy prowadzenie działalności gastronomicznej w Lokalu.
5. Wynajmujący zapewnia miejsce parkingowe dla jednego pojazdu dostawczego Najemcy poza dziedzińcami budynku. Dostawy związane z prowadzoną działalności muszą być realizowane w sposób uzgodniony z Wynajmującym, tak aby nie zakłócały pracy Ministerstwa.
6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do monitorowania, przy pomocy kamer, Lokalu udostępnianego Najemcy.
7. Najemca na uzasadniony wniosek Wynajmującego zobowiązany jest do wstrzymania działalności gastronomicznej i udostępnienia Lokalu w całości lub części. Wniosek o udostępnienie Lokalu powinien zostać złożony nie później niż do godz. 12:00 dnia poprzedzającego datę udostępnienia Lokalu.

**§2**

1. Najemca zobowiązuje się świadczyć usługi gastronomiczne wysokiej jakości,
z zachowaniem zasad zdrowego żywienia, w tym ograniczając użycie cukru, soli, tłuszczu, konserwantów oraz środków chemicznych przyspieszających przygotowywanie potraw lub przedłużających ich przechowywanie.
2. Na wniosek Wynajmującego Najemca zobowiązany jest do udzielania informacji na temat składników jakich użyto przy przygotowaniu posiłków.
3. Najemca podejmie działalność gastronomiczną obejmującą:
4. prowadzenie bufetu szybkiej obsługi w godzinach 8.00-16.15, w tym sprzedaż co najmniej:
* dań i zestawów śniadaniowych,
* posiłków zimnych (sałatki, kanapki, wyroby garmażeryjne),
* wyrobów cukierniczych,
* napojów zimnych i gorących (soki owocowe i warzywne, woda mineralna, napoje, kawa, herbata, czekolada),
* zgodnie z życzeniami klientów zwiększenie asortymentu sprzedaży np.
o pieczywo, kefir, jogurt, mleko, serki, twarożki, świeże owoce, warzywa, dania na zamówienie,
1. prowadzenie sprzedaży dań obiadowych przygotowanych na miejscu w oparciu o świeże produkty, półprodukty. Posiłki obiadowe proponowane mogą być
w formie zestawów (min. 1 zestaw obiadowy), bądź dowolnej kombinacji dostępnych danego dnia składników dań. Każdy składnik dania będzie wyceniony oddzielnie. Oferta sprzedaży powinna zawierać co najmniej:
* 2 zupy,
* 2 dania lub składniki mięsne,
* 2 dania jarskie (np. ryba, naleśniki, pierogi),
* 3 składniki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron),
* 3 rodzaje surówek bądź jarzyn gotowanych,
* deser,
* kompot,
* zgodnie z życzeniami klientów zwiększenie asortymentu sprzedaży np.
o dania dietetyczne.

Wydawanie obiadów powinno następować w godzinach 11:30-16.15.

1. przygotowanie poczęstunku na małe (do 10-osób) spotkania organizowane przez Wynajmującego, zgodnie ze złożonym zamówieniem przez osoby upoważnione. Zamówienie musi być złożone do Najemcy nie później niż
z dwugodzinnym wyprzedzeniem.
2. W ramach umowy Wynajmujący może zlecać Najemcy, za jego zgodą, inne usługi lub modyfikację świadczonych usług, w szczególności polegające na:
3. incydentalnym zwiększeniu liczby osób uprawnionych do korzystania z usług gastronomicznych lub zamówienia określonej liczby posiłków np. dla gości konferencji, spotkań itp.,
4. zapewnieniu przez Najemcę dostawy posiłków do pomieszczeń wraz z obsługą kelnerską w gmachu Ministerstwa Edukacji i Nauki, na żądanie Wynajmującego, po wcześniejszym zawiadomieniu przez osoby upoważnione,
5. świadczeniu usług cateringowych na prośbę Wynajmującego i za pisemną zgodą Wynajmującego,
6. realizowaniu nietypowych zamówień jak np. przygotowanie oferty świątecznej, okolicznościowej itp., zgodnie z ofertą cenową przedstawioną przez Najemcę.
7. Wynajmujący dopuszcza, na wniosek Najemcy, możliwość wydłużenia działalności stołówki ponad godziny i dni wskazane w ust. 3 a) powyżej oraz w §1 niniejszej umowy powyżej.
8. Najemca zapewnia, że sprzedaż będzie odbywała się w systemie gotówkowym oraz bezgotówkowym (za pomocą kart płatniczych bez ograniczenia kwot transakcji). Koszty związane z obsługą kart płatniczych, w tym linii telefonicznych ponosi Najemca.
9. Sposób i zasady świadczenia przez Najemcę usług gastronomicznych, w tym cennik
i zasadnicze Menu będą zgodne z treścią dokumentacji, na którą składają się:
(i) ustalone przez Wynajmującego warunki Konkursu ofert na prowadzenie stołówki
w siedzibie Ministerstwa, (ii) oferta z dnia ………….. roku złożona przez Najemcę
w postępowaniu konkursowym oraz (iii) pismo Najemcy zawierające dodatkowe informacje, w szczególności cennik dań, z dnia …………….. roku. Powyższa dokumentacja (kopie) stanowi Załącznik nr 2 do Umowy. W przypadku wystąpienia sprzeczności pomiędzy zasadniczą treścią Umowy, a dokumentacją stanowiącą Załącznik nr 2, pierwszeństwo w regulowaniu praw i obowiązków Stron będzie miała niniejsza Umowa.
10. Wynajmujący zastrzega, że będzie przeprowadzał wśród pracowników zatrudnionych
w Ministerstwie ankietę zadowolenia z usług gastronomicznych świadczonych przez Najemcę. W przypadku dwukrotnego stwierdzenia niezadowolenia na poziomie 60% lub większym z tych usług na przestrzeni 12 miesięcy, Wynajmujący będzie uprawniony do wypowiedzenia Umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia.

**§3**

1. Najemca oświadcza, że zapoznał się ze stanem technicznym i wizualnym Lokalu,
w szczególności wyposażeniem kuchni, mebli oraz innym sprzętem znajdującym się w Lokalu i stan Lokalu oraz jego wyposażenia nie budzi jego wątpliwości oraz jest wystarczający do świadczenia usług w sposób określony Umową.
2. Najemca zobowiązuje się korzystać z Lokalu zgodnie z jego przeznaczeniem
i zasadami określonymi w Umowie oraz nie oddawać Lokalu ani jego części
w podnajem, ani w inny sposób udostępniać podmiotom trzecim, bez pisemnej zgody Wynajmującego.
3. Najemca nie jest uprawniony do umieszczania jakichkolwiek treści reklamowych,
w tym także szyldu na budynku, w którym znajduje się Lokal. Umieszczenie jakichkolwiek tablic informacyjnych lub reklamowych a także umieszczanie ulotek, wewnątrz budynku lub w okolicach budynku wymaga pisemnej zgody Wynajmującego.
4. Najemca zobowiązany jest na własny koszt i własnym staraniem wyposażyć Lokal
w naczynia, sztućce i inne akcesoria oraz wyposażenie niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej na zasadach ustalonych w niniejszej Umowie.
5. Najemca zobowiązany jest do utrzymywania Lokalu jak i jego otoczenia
w należytym porządku, w szczególności estetycznego składowania i utylizowania odpadów, w tym także oczyszczania separatora zanieczyszczeń oraz regularnego sprzątania Lokalu.
6. Najemca zobowiązuje się do higienicznego i estetycznego prowadzenia kuchni
i jadalni oraz zapewnienia odpowiedniego ubioru dla pracowników zaangażowanych w świadczenie usług gastronomicznych i pomocniczych.
7. Najemca powinien poprzez swoje działania, w szczególności stałe korzystanie
z systemu wentylacji, powinien ograniczać ryzyko rozprzestrzeniania się zapachów kuchennych poza Lokal.
8. Najemca i jego pracownicy są zobowiązani do stosowania się do obowiązujących na terenie budynku regulacji wewnętrznych, w tym ograniczeń w zakresie palenia wyrobów tytoniowych i spożywania napojów alkoholowych. Najemca przyjmuje przy tym do wiadomości, że naruszenie powyższych zasad może stanowić przyczynę do wypowiedzenia Umowy w trybie natychmiastowym.

**§4**

1. Umowa najmu zostaje zawarta na okres 36 miesięcy, licząc od dnia ……………. roku. Przekazanie Najemcy Lokalu zostanie potwierdzone stosownym protokołem podpisanym przez przedstawicieli Stron.
2. Stosunek najmu może zostać przedłużony o 24 miesiące ponad okres wskazany
w ust. 1 powyżej pod warunkiem złożenia przez Strony zgodnych oświadczeń w tym zakresie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron za trzymiesięcznym wypowiedzeniem ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego wyłącznie
z ważnych przyczyn, w szczególności likwidacji lub upadłości Najemcy a także sytuacji, w której Lokal stanie się niezbędny dla Wynajmującego.
4. Wynajmujący ma również prawo rozwiązać Umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia na podstawie art. 43 ust. 4 ustawy
o gospodarce nieruchomościami.
5. Wynajmujący jest uprawniony do wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego naruszenia postanowień Umowy lub powszechnie obowiązujących przepisów prawa przez Najemcę, a także w sytuacji opóźnienia w zapłacie czynszu lub opłat eksploatacyjnych przekraczającego jeden miesiąc oraz w innych sytuacjach przewidzianych niniejszą Umową.
6. Po zakończeniu stosunku najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Wynajmującemu Lokal w stanie niepogorszonym.

**§5**

1. Tytułem korzystania z Lokalu, Najemca będzie płacić Wynajmującemu czynsz miesięczny wynoszący ………….............. PLN brutto ( słownie: ). Do czynszu, o którym mowa w ust. 1 powyżej doliczone zostaną przypadające na Najemcę koszty związane z dostawą mediów, to jest w szczególności wody, energii elektrycznej, gazu – według wskazań liczników oraz centralnego ogrzewania -
wg stawki za m2 powierzchni Lokalu.
2. Najemca będzie również zobowiązany do pokrywania kosztów utylizacji odpadów na podstawie stosownych not wystawianych przez Wynajmującego.
3. Stawka czynszu będzie corocznie waloryzowana, ze skutkiem od 1 marca danego roku kalendarzowego, począwszy od …………. roku, o wysokość wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez GUS za rok ubiegły.
4. Czynsz będzie płatny przez Najemcę z góry do 10-do dnia każdego miesiąca kalendarzowego na następujący rachunek bankowy Wynajmującego: …………………………………. Wszelkie świadczenia dodatkowe, w szczególności opłaty za media, będą płatne przez Najemcę na rachunki bankowe wskazane przez Wynajmującego w notach księgowych, w terminie 14 dni od daty doręczenia stosowanej noty księgowej.
5. W przypadku wstrzymania prowadzenia przez Najemcę działalności gastronomicznej na wniosek Wynajmującego, o którym mowa § 1 ust. 7 niniejszej Umowy, wysokość miesięcznego czynszu zostanie proporcjonalnie zmniejszona.
6. W przypadku opóźnienia w zapłacie jakichkolwiek świadczeń należnych Wynajmującemu, będzie on uprawniony do naliczenia odsetek ustawowych.

**§6**

1. Najemca zobowiązany jest ponadto do:
2. uzyskania i utrzymania wszelkich wymaganych zezwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej w Lokalu, w tym także badań lekarskich lub zezwoleń dla swoich pracowników. Na żądanie Wynajmującego, Najemca zobowiązany jest niezwłocznie okazać stosowną dokumentację,
3. utrzymywania Lokalu w należytym stanie technicznym i estetycznym oraz przestrzegania zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego,
4. nieprowadzenia, bez pisemnej zgody Wynajmującego, usług cateringowych
w budynku Wynajmującego,
5. wykonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw i konserwacji elementów Lokalu i jego wyposażenia, uwzględniając wymogi wynikające
z przepisów traktujących o ochronie zabytków,
6. niezwłocznego informowania Wynajmującego o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze i innych szkodach powstałych w Lokalu a także przeciwdziałania powstawania dalszych szkód,
7. szczegółowego informowania Wynajmującego oraz uzyskiwania każdorazowo jego pisemnej zgody przed rozpoczęciem ewentualnych prac adaptacyjnych lub naprawczych w Lokalu, przy czym wszelkie ewentualne prace adaptacyjne Najemca będzie wykonywał na własny koszt.
8. Najemca ponosi wyłączną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników, wykonawców, kontrahentów i inne osoby działające na rzecz Najemcy. Szkody te zostaną niezwłocznie naprawione przez samego Najemcę. Strony ustalają, że w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Najemcę obowiązku naprawy powyższych szkód w terminie wyznaczonym przez Wynajmującego, Wynajmujący będzie uprawniony do wykonania odpowiednich napraw na koszt i ryzyko Najemcy, w ramach wykonania zastępczego, bez konieczności uzyskiwania sądowego upoważnienia zgodnie
z art. 480 Kodeksu cywilnego.

**§7**

1. W celu zabezpieczenia pokrycia należności wobec Wynajmującego, Najemca zobowiązany jest najpóźniej w dniu podpisania niniejszej Umowy:
2. wpłacić na rachunek bankowy Wynajmującego o numerze …………………………… kwotę stanowiącą trzykrotność czynszu miesięcznego, to jest ……………………. PLN tytułem kaucji gwarancyjnej należytego wykonywania Umowy,
3. przedstawić Wynajmującemu kopię polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę minimum 300.000 PLN,
a także niezwłocznie przedstawiać potwierdzenia kontynuowania posiadania takiej polisy.
4. Wynajmujący jest uprawniony do potrącenia z kaucji gwarancyjnej, o której mowa w ust. 1 pkt a) powyżej wszelkich przysługujących mu należności od Najemcy, zaległości czynszowych, opłat eksploatacyjnych, odszkodowań itp. W razie skorzystania przez Wynajmującego z powyższego uprawnienia, Najemca na żądanie Wynajmującego zobowiązany jest niezwłocznie, to jest nie później niż
w terminie 7 dni, uzupełnić kwotę kaucji do stanu nominalnego wynoszącego trzykrotność aktualnego czynszu miesięcznego.
5. Kaucja gwarancyjna zostanie zwrócona Najemcy w terminie 30 dni od daty zwrotu Lokalu Wynajmującego po uprzednim dokonaniu rozliczenia wzajemnych należności Stron.
6. Najemca zobowiązany jest w terminie 30 dni od darty zawarcia Umowy, przedłożyć Wynajmującemu odpis aktu notarialnego zawierającego oświadczenie Najemcy,
w którym poddaje się on egzekucji w trybie art. 777 § 1 pkt 4 k.p.c. w zakresie obowiązku opróżnienia i wydania Lokalu w dacie rozwiązania lub wygaśnięcia Umowy, a Wynajmujący będzie uprawniony do wystąpienia do sądu powszechnego o nadanie klauzuli takiemu oświadczeniu złożonemu w formie aktu notarialnego
w terminie 12 miesięcy od daty upływu terminu wydania Lokalu.
7. Najemca jest zobowiązany najpóźniej w dniu wygaśnięcia lub rozwiązania Umowy opuścić Lokal, usunąć z niego należące do niego przedmioty ruchome i zwrócić go Wynajmującemu w stanie wolnym od osób i rzeczy należących do Najemcy, chyba że Wynajmujący wskaże Najemcy inny termin opróżnienia Lokalu.
8. Strony ustalają, że ewentualne nakłady (ulepszenia) poczynione przez Najemcę na Lokal, będą po rozwiązaniu Umowy, niezależnie od trybu jej rozwiązania lub po jej wygaśnięciu - zależnie od woli Wynajmującego - albo podlegały usunięciu przez Wynajmującego na koszt Najemcy, albo zostaną na żądanie Wynajmującego pozostawione przez Najemcę w Lokalu. Wynajmujący może również zażądać, aby Lokal został przywrócony do stanu pierwotnego na koszt Najemcy.

**§8**

1. Strony wyznaczają następujących przedstawicieli delegowanych do kontaktu w celu realizacji przedmiotu Umowy:

ze strony Najemcy: tel.

ze strony Wynajmującego: email, tel.

1. W okresie trwania niniejszej Umowy, Najemca zapewni przedstawicielom Wynajmującego, w szczególności osobie wskazanej w ust. 1 powyżej nieograniczony dostęp do Lokalu.
2. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody Najemcy powstałe w wyniku kradzieży, uszkodzenia mienia, zalania ani z innych przyczyn niezależnych od Wynajmującego.
3. Obowiązek zgłoszenia (rejestracji) Umowy w Urzędzie Skarbowym ciąży na Najemcy.
4. Załączniki do Umowy stanowią integralną jej część.
5. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia Umowy, jak i ewentualne oświadczenia prowadzące do jej rozwiązania, wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zmiana numerów rachunków lub danych osób wymienionych
w ust. 1 powyżej, następuje w formie pisemnego oświadczenia złożonego drugiej Stronie.
6. Strony oświadczają, że w przypadku, gdy którekolwiek z postanowień niniejszej Umowy, z mocy prawa lub ostatecznego albo prawomocnego orzeczenia jakiegokolwiek organu administracyjnego lub sądu, zostanie uznane za nieważne lub nieskuteczne, pozostałe postanowienia niniejszej Umowy zachowują pełną moc
i skuteczność, a w razie konieczności Strony podejmą negocjacje w dobrej wierze celem zastąpienia postanowień nieważnych lub nieskutecznych nowymi, które
w możliwie najpełniejszy sposób oddają pierwotny zamiar Stron.
7. W przypadku zaistnienia jakiegokolwiek sporu związanego z Umową, który nie zostanie rozwiązany przez Strony w sposób polubowny, sądem właściwym do jego rozstrzygnięcia będzie rzeczowo właściwy sąd powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.
8. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa egzemplarze przeznaczone są dla Wynajmującego, a jeden dla Najemcy.

WYNAJMUJĄCY NAJEMCA

**MINISTERSTWO EDUKACJI I NAUKI**

BIURO DYREKTORA GENERALNEGO

Załącznik nr 1

**Jadalnia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Pomieszczenie | Nroznaczenia | Uwagi |
| 1 | Holi wejściowy | 01 | - grzejniki żeliwne 3 szt. |
| 2 | Mała sala | 02 | * świetlówka nasufitowa 6 szt.,
* grzejnik płytowy Brugman 1 szt.
 |
| 3 | Duża sala | 03 | * świetlówka nasufitowa 45 szt.,
* oprawa oświetleniowa downlight 10 szt.,
* głośniki Taga 8 szt.,
* opuszczana mata projektowa.
 |
| 4 | Korytarz | 04 | - grzejnik płytowy Brugman 5 szt. |

**MINISTERSTWO EDUKACJI I NAUKI**

BIURO DYREKTORA GENERALNEGO

Załącznik nr 1

**Wyposażenie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Numer | Nazwa | Numer fabryczny |
| N/5-78-000030 | AUTOMATYCZNY ZMIĘKCZACZ WODY | A401233DC24368 |
| S/5-78-000015 | OKAP KUCHENNY | B.N.F. |
| S/5-78-000023 | WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE | B.N.F. |
| S/5-78-000029 | PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY | FS1GI9677 |
| S/5-78-000049 | PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY | FS1JI6571 |
| S/6-52-000001 | CENTRALA WENTYLACYJNA | 8-110-10-3055-00107 |
| S/6-52-000002 | CENTRALA WENTYLACYJNA | 8-110-10-3030-00134 |
| S/6-52-000003 | CENTRALA WENTYLACYJNA | 8-110-10-3010-00191 |

**MINISTERSTWO EDUKACJI I NAUKI**

BIURO DYREKTORA GENERALNEGO

Załącznik nr 1

**Kuchnia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp- | Pomieszczenie | Nroznaczenia | Uwagi |
|  1 | Kuchnia | 01 | * umywalka Koło 50 cm,
* bateria krakowska na fotokomórkę,
* chromowany syfon.
 |
|  2 | Zmywalnia | 02 | * umywalka narożna Koło 40 cm,
* bateria krakowska na fotokomórkę,
* chromowany syfon.
 |
|  3 | Komunikacja | 03 | * umywalka narożna Koło 40 cm,
* bateria umywalkowa krakowska,
* chromowany syfon.
 |
|  4 | Pomieszczenieporządkowe | 04 |  |
|  5 | Obieralnia | 05 | * umywalka Koło 50 cm,
* bateria umywalkowa krakowska.
 |
|  6 | Magazyn jaj | 06 | * umywalka Koło 50 cm,
* bateria umywalkowa na fotokomórkę.
 |
|  7 | Magazynchłodnia | 07 |  |
|  8 | Magazyn warzyw | 08 |  |
|  9 | Przedsionek | 09 |  |
| 10 | Łazienka |  10 | * kabina prysznicowa z brodzikiem Koło,
* grzejnik drabinkowy 1 szt.,
* kompakt Koło 1 szt.,

-umywalka Koło 40 cm,* bateria umywalkowa krakowska,
* chromowany syfon.
 |
| 11 | Pomieszczeniepersonalne | 11 | * umywalka Koło 50 cm,
* bateria umywalkowa krakowska.
 |
| 12 | Magazynproduktów suchych | 12 | - grzejnik żeliwny 1 szt. |
|  13 | Pomieszczeniebiurowe |  13 | - grzejnik płytowy Brugmana 1 szt. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opis | Umiejscowienie | Model | Nazwa producenta | Ilość | Wartość brutto | Nr ŚT |  |
| Stół roboczy z półką | przedmagazyn | CST003 | KOMAT | 1 | 845,091 | S/5-78-000023/01 |
| Waga pomostowa | przedmagazyn | Rubin 150 | FAWAG | 1 | 1 450,00 | S/5-78-000023/02 |
| Szafka pracownicza dwudzielna | pomieszczenie personelu | 30C | MORTEX | 1 | 460,00 | S/5-78-000023/03 |
| Szatka pracownicza dwudzielna | pomieszczenie personelu | 30C | NORTEX | 1 | 460,00 | 3/5-78-000023/04 |
| Szatką pracownicza dwudzielna | pomieszczenie personelu | 30C | NORTEX | 1 | 460,00 | S/6-78-000023/05 |
| Szafka pracownicza dwudzielna | pomieszczenie personelu | SOC | NORTEX | 1 | 460,00 | S/5-78-000023/06 |
| Szafka | pomieszczenie personelu | 300-600-850 | Stolarskie | 1 | 136,00 | S/5-78-000023/07 |
| Lodówka na próbki | pomieszczenie personelu | 350001,00 | STALGAST | 1 | 1 610,00 | S/5-78-000023/08 |
| Regał nierdzewny | magazyn produktów suchych | KRT313 | KOMAT | 1 | 1 240,00 | S/5-78-000023/09 |
| Regal nierdzewny | magazyn produktów suchych | KRT 313 | KOMAT | 1 | 1 240,00’ | 3/5-78-000023/10 |
| Regał nierdzewny | magazyn produktów suchych | KRT 313 | KOMAT | 1 | 1 240,00 | S/5-78-000023/11 |
| Regał nierdzewny z półkami perforowanymi | magazyn warzyw | KRT 314 | KOMAT | 1 | 1 262,00 | S/5-78-000023/12 |
| Regał nierdzewny z półkami perforowanymi | magazyn warzyw | KRT 314 | KOMAT | 1 | 1 262,00 | S/5-78-000023/13 |
| Szafa chłodnicza 5001 | magazyn warzyw | S500S | BOLARUS | 1 | 3 381,00 | S/5-78-000023/14 |
| Paleta na ziemniaki | magazyn warzyw | 915-533-300 | BEKUPLAST | 1 | 338,00 | S/5-78-000023/15 |
| Szafa chłodnicza 7001 | Pomieszczenie urządzeń chłodniczych i mroźniczych | SPG 071.L | EDESA | 1 | 5 005,00 | S/5-78-000023/16 |
| Szafa chłodnicza 7001 | pomieszczenie urządzeń chłodniczych i mroźniczych | SPG 071L | EDESA | 1 | 5 005,00 | S/5-78-000023/17 |
| Szafa mroźnicza 7001 | pomieszczenie urządzeń chłodniczych i mroźniczych | SNG 071L | EDESA | 1 | 6 086,00 | S/5-78-000023/18 |
| Szafa mroźnicza 7001 | pomieszczenie urządzeń chłodniczych i mroźniczych | SNG 071L | EDESA | 1 | 6 086,00 | S/5-78-000023/19 |
| Stół z basenem jednokomorowym | pomieszczenie urządzeń chłodniczych i mroźniczych | KBT 161 | KOMAT | 1 | 1 368,00 | S/5-78-000023/20 |
| Stół stalowy ze zlewem z miejscem na lodówkę podbiałową | magazyn jaj | KST 101 | KOMAT | 1 | 1 622,00 | S/5-78-000023/21 |
| Lodówka podbłatowa | magazyn jaj | 600-600-850 | AGD | 1 | 1 000,00 | S/5-78-000023/22 |  |
| Urządzenie do sterylizacji jaj | magazyn jaj | 402-572-292 | Ziółkowski | 1 | 2 040,00 | S/5-78-000023/23/ |  |
| Stój roboczy z półką | obieralnia warzyw | KST 003 | KOMAT | 1 | 840,00 | S/5-78-000023/24 |  |
| Stół nierdzewny z szafką i blokiem szuflad | obieralnia warzyw | KST 029 | KOMAT | 1 | 2 570,00 | S/5-78-000023/25 |  |
| Stół do oczkowania z basenem jednokomorowym | obieralnia warzyw | KST 156 | KOMAT | 1 | 2 830,0C | S/5-78-000023/26 |  |
| Pojemnik na odpadki jezdny szczelny zamykany | obieralnia warzyw | KKT451 | KOMAT | 1 | 1 507,0C | S/5-78-000023/27 |  |
| Obieraczka do ziemniaków | obieralnia warzyw | PPS-5-T | EDEŚA | 1 | 7 020,0C | S/5-78-000023/28 |  |
| Patelnia uchylna gazowa | kuchnia | CBRE | GIGA | 1 | 15628,00 | S/5-78-000023/29 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Regał nierdzewny | Kuchnia | KRT 313 | KOMAT | 1 | 1 240,00 | S/5-78-000023/30 |
| Szafa stalowa | Kuchnia | KDT 204 | KOMAT | 1 | 3 355,00 | S/5-78-000023/31 |
| Szafa chłodnicza 5001 | Kuchnia | S500S | SOLARUS | 1 | 3 806,00 | S/5-78-000023/32 |
| Paleta stalowa na brudne naczynia | Doks myda naczyń kuchennych | KST 075 | KOMAT | 1 | 385,00 | S/5-78-000023/33 |
| Basen jednokomorowy gl.400 | boks myda naczyń kuchennych | KBT161 | KOMAT | 1 | 1 840,00 | S/5-78-000023/34 |
| Regał stalowy z półkami gretingowymi | boks mycia naczyń kuchennych | KRT 315 | KOMAT | 1 | 1 520,00 | S/5-78-000023/35 |
| Stół nierdzewny z szafką i blokiem szuflad | obróbka warzyw | KST 029 | KOMAT | 1 | 2 574,00 | S/5-78-000023/36 |
| Stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym i szafką | obróbka warzyw | KST 103 | KOMAT | 1 | 2 490,00 | S/5-78-000023/37 |
| Stół nierdzewny z szafką | obróbka warzyw | KST 032 | KOMAT | 1 | 1 737,00 | S/5-78-000023/38 |
| Robot wielofunkcyjny | obróbka warzyw | CV3000M | EDESA | 1 | 3 720,00 | S/5-78-000023/39 |
| Stół roboczy z półką | obróbka warzyw | KST 003 | KOMAT | 1 | 836,00 | S/5-78000023/40-000023/40O/ |
| Stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym i szafką | obróbka ryb | KST 103 | KOMAT | 1 | 2 490,00 | S/5-78-000023/41 |
| Stół nierdzewny z szafką i blokiem szuflad | obróbka ryb | KST 029 | KOMAT | 1 | 2 571,00 | S/5-78-000023/42 |
| Stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym i szafką | obróbka mięsa | KST 103 | KOMAT | 1 | 2 490,00 | S/5-78-000023/43 |
| Stół nierdzewny z szafką | obróbka mięsa | KST 023 | KOMAT | 1 | 2 281,00 | S/5-78-000023/44 |
| Kloc do rozbijania mięsa | obróbka mięsa | KST 073/075 | KOMAT | 1 | 500,00 | S/5-78-000023/45 |
| Stół nierdzewny z szafką | stanowisko ogólne | KST 032 | KOMAT | 1 | 1 735,00 | S/5-78-000023/46 |
| Szafka stalowa wisząca | stanowisko ogólne | KPT 091 | KOMAT | 1 | 1 834,00 | S/5-78-00002347 |
| Krajalnica żywności | Stanowisko ogólne | 495-465-440 | EDESA |  1 | 5 275,00 | S/5-78-000023/48 |
| Stół nierdzewny ze zlewem jednokomorowym i szafką | kuchnia zimna i mączna | KST 103 | KOMAT | 1 | 2 490,00 | S/5-78-000023/49 u |
| Stół nierdzewny z szafką i półką | kuchnia zimna i mączna | KST 033 | KOMAT | 1 | 1 734,00 | S/5-78-000023/50 ***1*** |
| Stół nierdzewny z szafką i półką | wydawanie potraw | KST 033 | KOMAT | 1 | 1 830,00 | S/5-78-000023/51 |
| Bemar stacjonarny czterokomorowy (4\*1/1GN) | wydawanie potraw | KTG 910 | KOMAT | 1 | 5 226,00 | S/5-78-000023/52 |
| Szafa, stalowa przelotowa | wydawanie potraw | KDT208 | KOMAT | 1 | 4 361,00 | S/6-78-000023/53 |
| Stół stalowy z półką | trzon obróbki cieplnej | KST 003 | KOMAT | 1 | 836,00 | S/5-78-000023/54 /, |
| Stół stalowy z półką | trzon obróbki cieplnej | KST 003 | KOMAT | 1 | 836,00 | S/5-78-000023/55 |
| Kuchnia gazowa czteropalnikowa z piekarnikiem elektrycznym (Hnia 700) | trzon obróbki cieplnej | C4FZSFEP | GIGA | 1 | 11 001,OC | S/5-78-000023/56 |
| Taboret gazowy | trzon obróbki cieplnej | 500-500-460 | NAYATI | 1 | 2860,00 | S/5-78-000023/57 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opis | Umiejscowienie | Model | Nazwa producenta | Ilość | Wartość brutto | Nr ŚT |
| Warnik elektryczny (do gotowania makaronu, potraw mącznych i gotowania na parze) | trzon Obróbki cieplnej | CCPE6 | GIGA | 1 | 7 480,00 | S/5-78-000023/58  |
| Stół ze zlewem dwukomorowym | zmywalnia | KST121 | KOMAT | 1 | 2 288,00 | S/5-78-000023/59  |
| Pojemnik na odpadki jezdny szczelny zamykany | zmywalnia | KKT451 | KOMAT | 1 | 1 500,00 | S/5-78-000023/60 |
| Stół roboczy z półką | zmywalnia | KST003 | KOMAT | 1 | 836,00 | S/5-78-000023/61 ***u'*** |
| Zmywarka do szkła | zmywalnia | UCM | WINTERHALTER | 1 | 18 000,00 | S/5-78-000023/62 e," |
| Zmywarka kapturowa | zmywalnia | GS501 | WINTERHALTER | 1 | 24 700,00' | S/5-78-000023/63 \*■' |
| Szafka na środki czystości | pomieszczenie porządkowe | KDT 201 | KOMAT | 1 | 3 500,00 | S/5-78-000023/65 ***[y'*** |
| Hak na worek z brudną bielizną | pomieszczenie porządkowe | 200-100-150 | KOMAT | 1 | 330,00 | S/5-78-000023/66 |
| Szafka wnykowa na zasoby | komunikacja | 1600-720-2000 | Stolarskie | 1 | 2 034,00 | S/5-78-000023/67  |
| Szafka wnękowa na czystą bieliznę | komunikacja | 1600-720-2000 | Stolarskie | 1 | 1 700,00 | S/5-78-000023/68 |
|  | 211 937,00 |  |

**FORMULARZ OFERTOWY na prowadzenie jadalni w siedzibie Ministerstwa Edukacji
i Nauki przy al. J.Ch. Szucha 25, 00-918 w Warszawie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pełna nazwa Najemcy:** |  |
| **Siedziba Najemcy:** |  |
| **NIP:** | **REGON:** | **Nr tel.:** | **Nr fax.:** | **E-mail:** |
|  |
| **WYSOKOŚĆ STAWKI CZYNSZU:** |
| **Nazwa** | **Ilość metrów kw.** | **Stawka jednostkowa brutto za jeden metr kw.\*** | **Wartość brutto\* /kolumna 2x3/** |
|  | ***1.*** | ***2.*** | ***3.*** | ***4.*** |
| 1. | **Wysokość czynszu - KUCHNIA** | **129,3** |  |  |
| **2.** | **Wysokość czynszu - JADALNIA** | **204,0** |  |  |
| **3.** | **Wysokość czynszu –** **magazyn** | **35,18** |  |  |
|  ***RAZEM:***  |
| ***WYSOKOŚĆ BRUTTO CZYNSZU- SŁOWNIE\****CZTERY TYSIĄCE SZEŚĆSET DWADZIEŚCIA SZEŚĆ ZŁOTYCH |

*UWAGA!***\* Wartości należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku**

1. Oświadczam(y), że zaoferowane ceny brutto podane w niniejszym formularzu zawierają wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu konkursu.
2. Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się z regulaminem konkursu i nie wnoszę(imy) do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję(emy) warunki w nim zawarte.
3. Oświadczam(y), że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiekolwiek znaczące zmiany sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformuję(emy) o nich Zamawiającego.
4. Oświadczam(y), że jestem(śmy) związany(i) niniejszą ofertą przez okres 40 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam(y), Spełniamy warunki udziału w konkursie na prowadzenie jadalni w siedzibie Ministerstwa Edukacji i Nauki w Warszawie przy al. J. Ch. Szucha 25, określone w rozdziale IV regulaminu konkursu.
6. Oferta została złożona na 45 stronach.
7. Do oferty załączam(y) dokumenty o których mowa w § 4 ust 2 regulaminu (proszę wyszczególnić):
8. OPIS FIRMY ORAZ OPIS KONCEPCJI PROWADZENIA STOŁÓWKI
9. AKTUALNY KRS
10. ZAŚWIADCZENIE O NIEZALEGANIU Z ZUS I Z URZĘDU SKARBOWEGO
11. REFERENCJE
12. DOKUMENTY POTWIERDZAJĄCE KWALIFIKACJE PERSONELU