

**OGŁOSZENIE O PISEMNYM KONKURSIE OFERTOWYM
NA DZIERŻAWĘ LOKALI UŻYTKOWYCH W CELU PROWADZENIA
DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH
W BUDYNKU MUZEUM HISTORII POLSKI W WARSZAWIE**

DYREKTOR MUZEUM HISTORII POLSKI

ogłasza pisemny konkurs ofertowy na dzierżawę lokali użytkowych w celu prowadzenia bistro oraz restauracji w budynku Muzeum Historii Polski w Warszawie.

REGULAMIN KONKURSU

**Nazwa i adres Organizatora: Muzeum Historii Polski w Warszawie, ul. Gwardii 1, 01-538
Warszawa**

Strona internetowa: <https://muzhp.pl/bip>

§ 1.

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem „Konkursu ofert na dzierżawę lokali użytkowych w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalach gastronomicznych w budynku Muzeum Historii Polski w Warszawie”, *zwanym dalej Konkursem*, jest Muzeum Historii Polski w Warszawie z siedzibą w Warszawie (01-538) przy ul. Gwardii 1, *zwane dalej Muzeum*.
2. Ogłoszenie o konkursie oraz wszelkie informacje o Konkursie zostały zamieszczone na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej (BIP) Muzeum.
3. Do Konkursu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.).
4. Konkurs ma formę pisemną i jest prowadzony w języku polskim.
5. Konkurs jest prowadzony zgodnie z następującą procedurą:
 - 1) Ogłoszenie Konkursu,
 - 2) Zgłoszenia uczestnictwa w wizji lokalnej, Uwaga! Wizja lokalna jest obowiązkowa,
 - 3) Wizja lokalna,
 - 4) Składanie ofert wraz z dowodem wniesienia wadium,
 - 5) Ocena formalna Ofert,
 - 6) Ogłoszenie wyników oceny formalnej Ofert,
 - 7) Ocena merytoryczna Ofert - degustacja oraz rozmowy negocjacyjne,
 - 8) Ogłoszenie wyników oceny merytorycznej Ofert, ogłoszenie Zwycięzcy Konkursu.
6. W trakcie trwania Konkursu Muzeum zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu. Informacja o zmianach będzie opublikowana na podmiotowej stronie Biuletynu Informacji Publicznej (BIP) Muzeum.
7. Muzeum przysługuje prawo do zamknięcia Konkursu bez wybrania którejkolwiek z Ofert, bez podania przyczyn.
8. Załącznikami do Regulaminu stanowiącymi jego integralną całość są:
 - 1) Załącznik nr 1 - Założenia dla Dzierżawcy,
 - 2) Załącznik nr 2 - Lista pomieszczeń wraz zestawieniem wyposażenia gastronomicznego i meblowego,
 - 3) Załącznik nr 3 - Technologia gastronomii -2,
 - 4) Załącznik nr 4 - Technologia gastronomii -1,
 - 5) Załącznik nr 5 - Technologia gastronomii 0,
 - 6) Załącznik nr 6 – Formularz Oferty,

- 7) Załącznik nr 7 - Technologia gastronomii +3,
- 8) Załącznik nr 8 - Projektowane postanowienia umowy,
- 9) Załącznik nr 9 – Wykaz usług,

§ 2.

Cel Konkursu

1. Celem Konkursu jest oddanie w dzierżawę, na okres 5 lat, z możliwością przedłużenia umowy, dwóch lokali użytkowych w celu prowadzenia Bistro oraz Restauracji a la carte w budynku Muzeum Historii Polski przy ul. Gwardii 1 w Warszawie (teren Cytadeli Warszawskiej).
2. W ramach prowadzenia działalności gastronomicznej wybrany w Konkursie Oferent zobowiązany będzie do:
 - 1) wydawania posiłków w następujących lokalach gastronomicznych:
 - a) Bistro,
 - b) Restauracji a la carte oraz przylegającej Sali bankietowej,
 - 2) dzierżawy następujących przestrzeni:
 - a) zaplecze Bistro i Restauracji o powierzchni 231,69 m² (zaplecze + pomieszczenie na odpadki), położone na poziomie -2, zwane dalej Zapleczem Bistro i Restauracji -2,
 - b) zaplecze Bistro o powierzchni 85,99 m² położone na poziomie 0, zwane dalej Zapleczem Bistro 0,
 - c) wydawalnia Bistro o powierzchni 73,9 m² oraz Bistro o powierzchni 117,00 m² o łącznej powierzchni 190,9 m²,
 - d) część konsumpcyjna Restauracji wraz z barem oraz salą bankietową o powierzchni 320,13 m², położone na poziomie +3, zwane dalej Częścią konsumpcyjną Restauracji wraz z barem Restauracji,
 - e) zaplecze Restauracji o powierzchni 311,23 m² położone na poziomie +3, zwane dalej Zapleczem restauracji +3;
o łącznej powierzchni 1139,94 m²,
 - 3) dzierżawy wyposażenia Bistro, Restauracji, opisanego w załączniku nr 2 do Regulaminu, z zastrzeżeniem, że niektóre parametry sprzętu mogą ulec zmianie, przy czym zmiana nie wpłynie na funkcjonalność i wydajność sprzętu. Dokładna lista wraz z dokładnym wyszczególnieniem modeli sprzętu zostanie określona każdorazowo w protokole zdawczo-odbiorczym, z zastrzeżeniem ust. 14 poniżej.

Po przekazaniu Lokali gastronomicznych oraz wyposażenia, lecz przed rozpoczęciem prowadzenia przez Oferenta działalności gastronomicznej w Lokalach gastronomicznych, Oferent wykona na własny koszt prace adaptacyjne polegające na dostosowaniu Lokali gastronomicznych do rozpoczęcia prowadzenia działalności w zakresie wyposażenia mobilnego, oznakowania i elementów dekoracyjnych. Dodatkowe wyposażenie któregośkolwiek z Lokali gastronomicznych powinno być zgodne pod kątem estetycznym z projektem przedstawionym i zaakceptowanym w Konkursie, lub ze zmianami ustalonymi i zaakceptowanymi na etapie negocjacji w protokole z negocjacji. Każdorazowa zmiana ustaleń wcześniej zaakceptowanych przez Muzeum wymaga ponownej akceptacji w formie pisemnej

- 4) zapewnienia właściwej eksploatacji, bieżących napraw, konserwacji i przeglądów niezbędnych do zachowania przedmiotu umowy w stanie niepogorszonym.
 - 5) należytej obsługi i eksploatacji urządzeń będących na wyposażeniu lokali i utrzymania lokali w należyłym stanie technicznym.
 - 6) posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej oraz w zakresie prowadzonej działalności, posiadanego mienia, gwarantującego naprawienie szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej na sumę gwarancyjną wynoszącą, co najmniej 5.000.000 zł, przez cały okres obowiązywania umowy. Szczegółowe informacje dotyczące wymaganego ubezpieczenia zawarte są w §14 Projektu umowy.
3. Oferent ponosił będzie koszty mediów: energii elektrycznej, klimatyzacji, wody, odprowadzania ścieków na zasadzie refakturowania przez Muzeum oraz kosztów dostarczenia do budynku energii cieplnej w wysokości odpowiadającej stosunkowi metrażu Lokali gastronomicznych do powierzchni użytkowej budynku. Wartość szacunkowa partycypacji Dzierżawcy w kosztach dostarczania energii cieplnej wynosić będzie 46 084,87 zł brutto +/- 30% w skali roku.
 4. Oferent zobligowany będzie do zawarcia umowy na wywóz odpadów oraz ponoszenia kosztów tych usług.
 5. Oferent zobligowany będzie do uzgodnienia nazwy Bistro i Restauracji oraz ich logo z Muzeum. Muzeum zastrzega sobie prawo zatwierdzenia nazw, sugestii zmiany oraz prawa do akceptacji ewentualnej wizualizacji reklamowej bądź braku akceptacji.
 6. Muzeum nie dopuszcza możliwości dalszego podnajmowania/dzierżawienia lokalu.

Działalność musi być wykonywana przez Oferenta osobiście lub za pośrednictwem jego pracowników, bez możliwości ustanowienia podwykonawstwa.

7. Czynsz dzierżawny będzie się składał z dwóch składników:
 - 1) określonej w Ofercie stawki miesięcznej za 1 m² wydzierżawionej powierzchni, nie niższej niż 10 zł za 1 m²,
 - 2) prowizji od obrotów w wysokości 5% wartości obrotu (przychód ze sprzedaży netto minus podatek dochodowy).

Wysokość czynszu dzierżawnego będzie ulegała podwyższeniu na zasadach opisanych w umowie.

Czynsz obejmuje koszty wynikające z administrowania budynkiem, energią ciepłą, koszty bieżącej konserwacji i eksploatacji, opłaty przyłączeniowe mediów.

8. **Oprócz czynszu Dzierżawca ponosił będzie co miesiąc opłaty licznikowe za dostawę wody, odprowadzenie ścieków, zużycie energii elektrycznej oraz koszty klimatyzacji a także koszty dostarczenia do budynku energii cieplnej w wysokości odpowiadającej stosunkowi metrażu Lokali gastronomicznych do powierzchni użytkowej budynku.** Wartość szacunkowa partycypacji Dzierżawcy w kosztach dostarczania energii cieplnej wynosić będzie 46 084,87 zł brutto +/- 30% w skali roku.
9. Rozpoczęcie prowadzenia działalności gastronomicznej oraz wydanie przestrzeni i wyposażenia koniecznych do jej prowadzenia będzie się odbywało w II etapach:
 - 1) Etap I – działalność gastronomiczna w Bistro, zwany *dalej Etapem I*,
 - 2) Etap II – działalność gastronomiczna w Restauracji, zwany *dalej Etapem II*.
10. Ze zwycięzcą Konkursu zawarta zostanie umowa regulująca szczegółowe zasady prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym terminy rozpoczęcia prowadzenia działalności gastronomicznej oraz wydanie przestrzeni i wyposażenia koniecznych do jej prowadzenia w poszczególnych przestrzeniach, która stanowi załącznik nr 8 do Regulaminu.
11. Świadczenie działalności gastronomicznej będzie się odbywało zgodnie z pkt III Założeń dla Dzierżawcy stanowiących załącznik nr 1 do Regulaminu.
12. Etap I dzierżawy realizowany będzie od momentu podpisania umowy z **Dzierżawcą**. Opłaty zostaną naliczone od momentu faktycznego rozpoczęcia działalności przez Dzierżawcę w Bistro, jednakże nie później niż 3 miesiące od podpisania umowy. Zmiana terminu trwania umowy na poszczególne części Przedmiotu najmu zostanie potwierdzona stosownym aneksem do umowy. Z tytułu przesunięcia terminu dostaw sprzętu Dzierżawcy nie przysługują w stosunku do Muzeum żadne roszczenia, z wyjątkiem żądania zmiany

czasu trwania umowy.

13. Etap II dzierżawy realizowany będzie od momentu wyposażenia Restauracji w sprzęt gastronomiczny. O terminie wyposażenia Restauracji w sprzęt **Dzierżawca** zostanie poinformowany z miesięcznym wyprzedzeniem. Opłaty za tę część Przedmiotu dzierżawy zostaną naliczone od momentu faktycznego rozpoczęcia działalności przez Dzierżawcę w tej części, jednakże nie później niż 2 miesiące od poinformowania o wyposażeniu Restauracji.
14. Muzeum zastrzega, że w dacie rozpoczęcia prowadzenia działalności gastronomicznej w ramach Etapu I, zaplecze gastronomiczne może jeszcze nie być w pełni wyposażone. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzednim, zwycięzca Konkursu, z którym została podpisana umowa, będzie zobowiązany świadczyć usługę gastronomiczną poprzez przygotowywanie dań poza siedzibą Muzeum i zapewnienie ich dostawy do Muzeum w formie gotowej do spożycia. W takim przypadku Muzeum przewiduje możliwość obniżenia stawki składnika czynszu dzierżawnego, o którym mowa w § 2 ust. 3 pkt 1), o połowę. Muzeum powiadomi zwycięzcę Konkursu, z którym została podpisana umowa, o wyposażeniu w pełni zaplecza gastronomicznego oraz terminie jego przekazania, z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Z przekazania wyposażenia sporządzony zostanie protokół zdawczo-odbiorczy, w którym zostanie zawarta dokładna lista wraz z dokładnym wyszczególnieniem modeli sprzętu.

§ 3.

Komisja Konkursowa

1. Wyboru najkorzystniejszej Oferty dokona powołana przez Dyrektora Muzeum Komisja Konkursowa składająca się m.in. z Przewodniczącego i Sekretarza, *zwana dalej Komisją*.
2. Dyrektor Muzeum sprawuje nadzór nad Komisją w zakresie zgodności jej prac z Regulaminem Konkursu, zatwierdza wynik Konkursu lub unieważnia Konkurs.
3. Pracami Komisji kieruje Przewodniczący.
4. Komisja podejmuje decyzje zwykłą większością głosów. W razie równej liczby głosów Przewodniczącemu Komisji przysługuje głos rozstrzygający.
5. Komisja dokonuje otwarcia i oceny formalnej i merytorycznej Ofert złożonych w Konkursie.
6. Komisja rozstrzyga Konkurs, wybierając spośród Ofert niepodlegających odrzuceniu Ofertę, która uzyskała największą ilość punktów (Zwycięzca Konkursu).
7. Komisja może korzystać z merytorycznego wsparcia zewnętrznych ekspertów.

§ 4.

Komunikacja z Oferentami

1. Osobą upoważnioną do kontaktów z Oferentami jest Sekretarz Komisji – p. Anna Kucharska.
2. W sprawach Konkursu należy kontaktować się drogą elektroniczną na adres e-mail: anna.kucharska@muzhp.pl.
3. Wszelkie pytania i wątpliwości związane z Konkursem należy kierować wyłącznie na adres e-mail wymieniony w ust. 2.
4. Po otwarciu ofert Komisja kontaktuje się z Oferentami wyłącznie elektronicznie na podane w Ofertach adresy e-mailowe. Domniemywa się, iż pismo wysłane przez Muzeum na adres poczty elektronicznej podany przez Oferenta zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z tym pismem.
5. Muzeum nie ponosi odpowiedzialności za podanie przez Oferenta błędnego lub niepełnego adresu e-mail.

§ 5.

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Konkurs adresowany jest do osób fizycznych, osób prawnych i jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej, które są zainteresowane prowadzeniem działalności gastronomicznej w Muzeum i spełniają warunki uczestnictwa w Konkursie określone w niniejszym Regulaminie.
2. Podmioty zainteresowane udziałem w Konkursie mogą składać Oferty w Konkursie samodzielnie lub wspólnie z innymi podmiotami (konsorcjum). W przypadku podmiotów składających wspólną Ofertę w Konkursie, postanowienia Regulaminu dotyczące Oferenta stosuje się do każdego z podmiotów wchodzących w skład konsorcjum.
3. W Konkursie nie mogą uczestniczyć:
 - 1) osoby biorące udział w opracowaniu materiałów, warunków oraz w organizacji Konkursu,
 - 2) członkowie Komisji,
 - 3) pracownicy Muzeum.
4. Do udziału w Konkursie zostaną dopuszczeni oferenci, którzy spełniają następujące warunki:
 - 1) posiadają doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej – tj. wykażą,

iż w okresie ostatnich 6 lat przed terminem ogłoszenia Konkursu, przez okres co najmniej 4 lat samodzielnie prowadzili/prowadzą nadal restaurację w lokalu, który spełnia następujące kryteria:

- a) konsumpcja odbywa się przy stolikach z użyciem zastawy i sztuców wielokrotnego użytku,
 - b) dania są w większości przygotowywane ze świeżych surowców, a nie z półproduktów lub produktów gotowych,
 - c) dania są przygotowywane na bieżąco w lokalu, w którym są serwowane,
 - d) asortyment uzupełniają napoje zimne i gorące, wyroby cukiernicze,
 - e) lokal prowadzi obsługę co najmniej 80 osób dziennie.
- 2) w okresie ostatnich 4 lat przed terminem ogłoszenia Konkursu zrealizowali co najmniej 3 usługi gastronomiczne polegające na obsłudze restauracyjnej lub cateringowej zamkniętego wydarzenia, w tym co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowaniu i podaniu co najmniej ciepłego i zimnego bufetu oraz napojów zimnych i gorących oraz obsłudze kelnerskiej wydarzenia dla co najmniej 500 osób i dwie usługi polegające na przygotowaniu i podaniu co najmniej ciepłego i zimnego bufetu oraz napojów zimnych i gorących oraz obsłudze kelnerskiej wydarzenia dla co najmniej dla co najmniej 100 osób,
 - 3) posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 500.000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych) umożliwiającą uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Regulaminu,
 - 4) nie posiadają zaległości w opłacaniu podatków i składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy Oferent uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
 - 5) nie znajdują się w stanie upadłości, likwidacji lub restrukturyzacji, nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w ustawie z dnia 14 maja 2014 r. o udostępnianiu informacji gospodarczych i wymianie danych gospodarczych (tekst jedn. Dz. U. 2021, poz. 2057 z późn. zm.),
 - 6) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej, na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 5.000.000 zł (słownie: pięć milionów złotych), przy czym zwycięzca Konkursu, z którym została podpisana umowa, jest zobowiązany utrzymać ubezpieczenie na ww. sumę

gwarancyjną przez cały okres trwania umowy.

5. Ocena spełnienia warunków udziału w Konkursie przez Oferentów zostanie dokonana według formuły spełnia/nie spełnia.
6. Na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w Konkursie określonych w ust. 4 powyżej Oferent wraz z Ofertą składa:
 - 1) dokumenty potwierdzające samodzielne prowadzenie działalności gastronomicznej przez 4 lata (np. umowy, rekomendacje, akt własności/dzierżawy, inne dokumenty potwierdzające okres, zakres i rodzaj prowadzonej działalności),
 - 2) wykaz wykonanych usług gastronomicznych, którego wzór stanowi załącznik nr 9 do Regulaminu wraz z referencjami potwierdzającymi należyte wykonanie każdej z usług,
 - 3) informację z banku, w którym Oferent posiada rachunek, potwierdzającą wysokość środków finansowych lub zdolność kredytową, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert,
 - 4) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Ofert,
 - 5) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Ofert,
 - 6) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, nie starszy niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert,
 - 7) oświadczenie Oferenta, że nie figuruje on w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych.
 - 8) kopię polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej, że Oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem Konkursu w wysokości wskazanej w ust. 4 pkt. 6)
7. Dokumenty, o których mowa w ust. 6 pkt 1)-8) mogą zostać złożone w oryginale lub

kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta.

8. Niespełnienie warunków będzie skutkowało odrzuceniem Oferty.

§ 6.

Wizja lokalna

1. Oferent ma obowiązek zapoznania się z lokalami gastronomicznymi, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt 1) - 4) podczas wizji lokalnej. Wizja lokalna odbędzie się po uprzednim zgłoszeniu Oferenta i ustalenia terminu wizji przez Muzeum.
2. Uczestnictwo w wizji lokalnej należy zgłosić do dnia **18.01.2024 r.** na adres e-mail: anna.kucharska@muzhp.pl wraz z podaniem liczby osób uczestniczących w wizji.
3. Muzeum zastrzega sobie prawo zmiany terminu wizji lokalnej lub wyznaczenia dodatkowego terminu wizji, o czym powiadomi na stronie Muzeum (BIP) oraz podmioty zainteresowane drogą mailową.
4. Oferta złożona przez Oferenta nieuczestniczącego w wizji lokalnej zostanie odrzucona.

§ 7.

Wadium

1. Oferent, który chce złożyć Ofertę w Konkursie zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości **15.000,00 PLN (słownie: piętnaście tysięcy złotych)**. Wadium może być wniesione wyłącznie przelewem na następujący rachunek bankowy: 93 1130 1017 0020 1461 6420 0004 w tytule przelewu podając: "Wadium do konkursu ofert na dzierżawę lokali gastronomicznych".
2. Wadium uważa się za wniesione w sposób prawidłowy, gdy Muzeum otrzyma środki pieniężne na konto Muzeum przed upływem terminu składania ofert. Dowód wniesienia wadium Oferent składa wraz z Ofertą. Muzeum przechowuje wadium na rachunku bankowym.
3. Muzeum zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Oferent, którego Oferta została wybrana jako najkorzystniejsza:
 - 1) uchyli się od podpisania umowy na warunkach określonych w Regulaminie Konkursu i złożonej Ofercie,
 - 2) nie wniósł wymaganej kaucji zabezpieczającej,
 - 3) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.
4. Muzeum zwróci wadium:

- 1) Oferentom, których Oferta nie spełniała wymogów formalnych – w terminie 7 dni od ogłoszenia wyników oceny formalnej Ofert,
- 2) Oferentom, którzy spełnili wymogi formalne i przeszli ocenę merytoryczną, ale ich Oferta nie została wybrana jako najkorzystniejsza – w terminie 7 dni od ogłoszenia wyników Konkursu,
- 3) w przypadku unieważnienia Konkursu – w terminie 7 dni od ogłoszenia o unieważnieniu Konkursu.
- 4) Brak wniesienia wadium skutkuje odrzuceniem oferty.

§ 8.

Składanie Ofert

1. Oferty należy złożyć do dnia **2 lutego 2024 r. do godz. 10:00** w siedzibie Muzeum, ul. Gwardii 1, 01-538 Warszawa, w sekretariacie Muzeum.
2. Ofertę należy przygotować na Formularzu Oferty z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Regulaminu.
3. Do Oferty należy załączyć:
 - 1) dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie przez Oferenta warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w § 5 ust. 6 Regulaminu,
 - 2) koncepcję prowadzenia działalności gastronomicznej,
 - 3) pełnomocnictwo do złożenia Oferty w przypadku składania Oferty przez pełnomocnika, które może być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta lub notariusza.
 - 4) dowód wniesienia wadium.
4. W przypadku, gdy Oferta, oświadczenia lub dołączone dokumenty, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Oferent w sposób niebudzący wątpliwości zastrzega, które spośród zawartych w Ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane. **Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia Ofert, tj. informacje dotyczące oferowanej stawki czynszu.**
5. Oferta musi być podpisana przez Oferenta bądź osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta.

6. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną Ofertę. Oferent, który złoży więcej niż jedną Ofertę, zostanie wykluczony z Konkursu i jego Oferty nie będą rozpatrywane.
7. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości Oferty bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Oferenta i zaadresowane w następujący sposób: Muzeum Historii Polski w Warszawie, ul. Gwardii 1, 01-538 Warszawa oraz opisane: Oferta na prowadzenie działalności gastronomicznej w lokalach gastronomicznych w Muzeum Historii Polski w Warszawie. Nie otwierać przed dniem 2 lutego 2024 r. godz. 10:30
8. Oferent może wycofać Ofertę, wprowadzić zmiany lub uzupełnienia do złożonej Oferty przed upływem terminu składania Ofert.
9. Oferenci ponoszą we własnym zakresie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem Ofert. Muzeum nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w Konkursie.
10. Oferent związany jest ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania Ofert. Muzeum zastrzega sobie możliwość, w uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, jednorazowego zwrócenia się do Oferentów o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż o 30 dni.

§ 9.

Ocena formalna Ofert

1. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu **2 lutego 2024 r. godz. 10:30** w siedzibie Muzeum. Udział Oferentów w otwarciu Ofert nie jest obowiązkowy. Oferenci zainteresowani udziałem w otwarciu Ofert powinni się stawić w recepcji w budynku głównym Muzeum w dniu otwarcia Ofert o godz. 10:15. Podczas otwarcia Ofert Komisja odczyta następujące informacje:
 - 1) imię i nazwisko lub nazwa (firma) Oferenta,
 - 2) oferowana stawka czynsz.
2. W ramach oceny formalnej Ofert Komisja dokona oceny spełniania przez Oferenta warunków udziału w postępowaniu określonych w § 5 ust. 4 Regulaminu.
3. W toku oceny złożonych Ofert Komisja może z zastrzeżeniem § 9 ust. 5 pkt 6):
 - 1) zażądać od Oferentów w wyznaczonym przez siebie terminie udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych Ofert i załączonych do nich dokumentów i oświadczeń,
 - 2) zażądać od Oferentów jednokrotnie, w wyznaczonym przez siebie terminie

uzupełnienia dokumentów i oświadczeń potwierdzających spełnianie przez Oferenta warunków udziału w Konkursie. Uzupełnienie dokumentów nie dotyczy Koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej.

4. Komisja konkursowa odrzuci Oferty:

- 1) złożone po terminie, o którym mowa w § 8 ust. 1 Regulaminu, w niewłaściwym miejscu lub przez Oferenta, który nie wniósł wadium,
 - 2) złożone zostały przez Oferenta nie spełniającego warunków, o których mowa w § 5 ust. 4 Regulaminu,
 - 3) w których Oferenci złożą nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik Konkursu,
 - 4) które nie zawierają danych, o których mowa w § 8 ust. 2 Regulaminu,
 - 5) które nie zawierają dokumentów, o których mowa w § 8 ust. 3 Regulaminu, i nie zostały one uzupełnione przez Oferenta w wyznaczonym przez Muzeum terminie,
 - 6) dane i dokumenty zawarte w Ofercie lub załączone do Oferty są niekompletne, nieczytelne lub budzą inną wątpliwość, zaś ich uzupełnienie lub złożenie wyjaśnień mogłoby prowadzić do uznania Oferty za nową Ofertę,
 - 7) które nie zostały uzupełnione w wyznaczonym terminie lub w stosunku do których nie zostały udzielone w terminie wyjaśnienia.
 - 8) nie zawierają Koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej.
5. Oferenci, których Oferty spełniają wymagania określone w Regulaminie, zostaną zakwalifikowani do oceny merytorycznej Ofert.
6. Informacja o ocenie formalnej Ofert, w tym o Ofertach odrzuconych oraz spełniających wymogi Konkursu zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie internetowej Muzeum oraz przesłana mailowo do Oferentów.

§ 10.

Ocena merytoryczna ofert - degustacja i rozmowy negocjacyjne

1. Oferta spełniająca wymogi formalne Konkursu zostanie oceniona pod kątem merytorycznym. Zamawiający oceni zaproponowaną Koncepcję prowadzenia działalności gastronomicznej, a następnie Oferenci zostaną poproszeni o przygotowanie potraw do degustacji oraz zaproszeni na rozmowę negocjacyjną, w wyznaczonym terminie nie krótszym niż 10 dni od ogłoszenia wyników oceny formalnej.
2. Muzeum zastrzega sobie prawo do zadawania Oferentom, którzy pozytywnie przeszli ocenę formalną, dodatkowych pytań dotyczących złożonej przez nich Koncepcji

prowadzenia działalności gastronomicznej. Prawo zadawania pytań, o którym mowa w zdaniu poprzednim, przysługuje od momentu zamieszczenia informacji o ocenie formalnej Ofert do momentu zakończenia rozmowy negocjacyjnej. Wszystkie odpowiedzi oferenta muszą być utrwalone na piśmie nie później niż 5 dni od dnia zakończenia rozmowy negocjacyjnej.

3. Degustacja oraz rozmowa negocjacyjna odbędą się w miejscu i w terminie wskazanym w zaproszeniu.
4. Menu degustacyjne będzie składać się z 3 dań kuchni polskiej wskazanych przez Muzeum w zaproszeniu (takich samych dla każdego zaproszonego Oferenta) oraz z 3 dań zaproponowanych przez Oferenta.
5. Oferent będzie zobowiązany do podania proponowanej ceny sprzedaży brutto oraz gramatury przygotowanych do degustacji potraw.
6. Przedmiotem rozmowy negocjacyjnej będzie współpraca Oferenta z Muzeum oraz warunki prowadzenia działalności gastronomicznej w Muzeum przez Oferenta, w oparciu o złożoną wraz z Ofertą Koncepcją prowadzenia działalności. Podczas rozmowy negocjacyjnej Komisja przeprowadzi z każdym z Oferentów negocjacje dotyczące założeń Koncepcji prowadzenia działalności. Negocjacom nie podlegają zapisy dot. terminu rozpoczęcia świadczenia usług, przedmiotu umowy oraz warunki finansowe w zakresie stawki czynszu za m² i prowizji od obrotu.
7. Ustalenia poczynione w ramach rozmowy negocjacyjnej zostaną zawarte w protokole z negocjacji podpisanym przez Strony.
8. Do umowy dzierżawy zostaną wprowadzone ustalenia zawarte w protokole z negocjacji ze zwycięzcą Konkursu.

§ 11.

Kryteria oceny merytorycznej Ofert

1. W ramach oceny merytorycznej Ofert Komisja dokona oceny złożonych Ofert zgodnie z wymaganiami określonymi w Regulaminie oraz na podstawie określonych w Regulaminie kryteriów oceny Ofert. Ocenie merytorycznej podlegają wyłącznie Oferty niepodlegające odrzuceniu w ramach oceny formalnej.
2. Ocena Ofert będzie polegała na:
 - 1) przyznaniu Ofertom przez Komisję określonej liczby punktów w ramach kryterium: oferowana stawka czynszu, oraz Koncepcja prowadzenia działalności,
 - 2) w ramach pozostałych kryteriów oceny Ofert: przyznaniu indywidualnie przez

każdego członka Komisji określonej liczby punktów wskazanych przy danym kryterium, ostateczna ocena każdej Oferty w ramach tych kryteriów będzie stanowiła średnią arytmetyczną punktacji przyznanej przez poszczególnych członków Komisji.

3. Komisja dokona oceny Ofert w oparciu o następujące kryteria:

1) **Oferowana stawka czynszu za dzierżawę przestrzeni w ramach I i II Etapu Dzierżawy - waga 40%.**

Oferentowi zostaną przyznane **punkty w skali od 0 do 40**. Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferta zawierająca najwyższą proponowaną stawkę czynszu. Liczba punktów w kryterium zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$\frac{\text{stawka czynszu oferty ocenianej}}{\text{najwyższa oferowana stawka czynszu}} \times 40$
--

Ocenie podlegać będzie oferowana stawka miesięcznego czynszu brutto za jeden metr następującej przestrzeni:

- a) Dzierżawionej w ramach I etapu, tj.:
 - (i) Poziom -2 Bistro zaplecze,
 - (ii) Poziom -2 Restauracja zaplecze,
 - (iii) Poziom -1 zaplecze,
 - (iv) Poziom 0 Bistro część konsumpcyjna i wydawalnia,
 - (v) Poziom 0 Bistro zaplecze,
- b) dzierżawionej w ramach II etapu, tj.:
 - (vi) Poziom +3 Restauracja zaplecze,
 - (vii) Poziom +3 Restauracja część konsumpcyjna i bar,

Oferowana stawka czynszu nie może być niższa niż **10 zł** brutto za jeden metr kwadratowy powierzchni.

2) **Jakość oferowanych potraw – waga 30%. Dotyczy dań serwowanych w Bistro i Restauracji.**

Ocena jakości potraw zostanie dokonana przez Komisję w oparciu o przeprowadzoną degustację przygotowanych przez Oferenta potraw serwowanych w Bistro i w Restauracji. Oferentowi zostaną przyznane **punkty w skali od 0 do 40**.

Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferta oceniona przez członków Komisji jako najlepsza, gdzie oceniane będą:

- i. Smak: 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 niezadawalający smak, brak równowagi w smaku, nieprzyjemne wrażenia.

4 – 6 przeciętny smak, brak wyrazistości, brakuje harmonii w smaku.

7 – 8 dobry smak, zrównoważony, przyjemny dla podniebienia.

9 – 10 doskonały smak, harmonijny, wyjątkowy, wzbudzający zachwyty.

ii. Prezentacja (estetyka): 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 nieapetyczny wygląd, brak estetyki, chaotycznie ułożone składniki potrawy.

4 – 6 przeciętny wygląd, brak pomysłowości w prezentacji, poprawny, ale nie wyróżniający się.

7 – 8 estetyczny wygląd, staranne ułożenie, przyciągający wzrok.

9 – 10 Doskonała prezentacja, estetyczne i artystyczne podejście do aranżacji potrawy.

iii. Tekstura (konsystencja): 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 nieprzyjemna konsystencja, niejednolita, gumowata lub przesadnie miękka/twarda;

4 – 6 średnia konsystencja, nieznaczne niedociągnięcia, akceptowalna, ale nie wyjątkowa.

7 – 8 dobra konsystencja, przyjemna dla podniebienia, dobrze wyważona.

9 – 10 doskonała konsystencja, harmonijna i atrakcyjna w odbiorze, idealnie dopasowana do dania.

iv. Oryginalność (kreatywność): 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 brak oryginalności, potrawa banalna, nieinspirująca.

4 – 6 nieco oryginalna, pewne elementy standardowe.

7 – 8 oryginalna, z wyraźnymi pomysłami, nietypowa kombinacja składników.

9 – 10 wyjątkowo oryginalna i kreatywna, zaskakująca kombinacja smaków, niezwykle połączenie składników.

Punkty w kryterium **Jakość oferowanych potraw – waga 30%** zostaną obliczone wg wzoru:

Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3

3) **Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności - waga 30%.**

Zaprezentowana przez Oferenta Koncepcja ma dotyczyć prowadzenia Bistro i Restauracji a także zasad świadczenia usług na rzecz Muzeum i innych podmiotów realizujących wydarzenia w budynku Muzeum w przypadku posiadania wyłączności na świadczenie usług cateringowych dla różnych kategorii wydarzeń, tj: uroczysta kolacja zasiadana w restauracji, impreza w foyer na 500 osób, lunch dla młodzieży przy imprezie edukacyjnej oraz dotyczyć propozycja realizacji zniżek na rzecz wskazanych kategorii osób.

W ramach tego kryterium Oferentowi zostaną przyznane **punkty w skali od 0 do 40**. W koncepcji prowadzenia działalności Oferent powinien jak najbardziej szczegółowo opisać i przedstawić kompleksowe działania, jakie zamierza podjąć poparte danymi liczbowymi, harmonogramem i przykładami świadczącymi o posiadanym doświadczeniu i wypracowanych optymalnych rozwiązaniach. Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferent, którego Koncepcja prowadzenia działalności zostanie oceniona przez członków Komisji jako plan najbardziej przemyślany, spójny, uwzględniający charakter Muzeum, otoczenie biznesowe i konkurencję. W Koncepcji ocenie będą podlegały:

i. Kreatywność koncepcji: 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 Koncepcja banalna, brak oryginalności, standardowa oferta na rynku gastronomicznym.

4 – 6 Koncepcja nieco inna, pewne unikalne elementy w ofercie, ale bez wyraźnej oryginalności.

7 – 8 oryginalna koncepcja, ciekawe innowacje w menu lub podejściu do obsługi klienta.

9 – 10 Wyjątkowo oryginalna i kreatywna koncepcja, unikalna oferta, zaskakujące podejście do usług gastronomicznych.

ii. Menu i jakość potraw dla Bistro i Restauracji oraz podczas świadczenia usług na rzecz Muzeum i innych podmiotów realizujących wydarzenia w budynku Muzeum w przypadku posiadania wyłączności na świadczenie usług cateringowych dla trzech różnych kategorii wydarzeń, tj: uroczysta kolacja zasiadana w restauracji, impreza w foyer na 500 osób, lunch dla młodzieży przy imprezie edukacyjnej.: 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 Niedopracowane menu, brak oryginalności i różnorodności w ofercie, nieuwzględnienie różnorodności typów kuchni/ rodzajów serwowanych dań/

diet/ dostosowania dań danego typu wydarzenia przy świadczeniu usług cateringowych dla trzech różnych kategorii wydarzeń.

4 – 6 Przeciętne menu, nieco zróżnicowane jednak bez kreatywnego i autorskiego podejścia, pojawienie się w menu ograniczonej propozycji w zakresie typów kuchni/ rodzajów serwowanych dań/ diet/ dostosowanych do danego typu wydarzenia przy świadczeniu usług cateringowych dla trzech różnych kategorii wydarzeń.

7 – 8 Dobre menu, różnorodność dań i kreatywne podejście do kompozycji, uwzględnienie w menu w różnych typów kuchni/ rodzajów serwowanych dań/ diet/ dostosowanych do danego typu wydarzenia przy świadczeniu usług cateringowych dla trzech różnych kategorii wydarzeń.

9 – 10 Doskonałe menu, starannie dobrana oferta, autorski asortyment, opierający się na zdrowej, mało przetworzonej żywności z opcją wegetariańską i wegańską. Posiadanie w menu przy świadczeniu cateringu na wyłączność szerokie oferty przygotowania dań różnych typów kuchni lub rodzajów serwowanych dań, diet, dostosowanych do danego typu wydarzenia dla trzech różnych kategorii wydarzeń. Wysoki nakład starań powodujący, że klient ma powód wrócić nawet bez korzystania z pozostałej oferty Muzeum.

iii. Atmosfera i wystrój: 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3 Brak estetyki w wystroju, niedopracowane wnętrza, niespójne wizualnie.

4 – 6 Pewne starania w kwestii wystroju, aranżacja spójna graficznie i kolorystycznie, jednak wymagająca poprawy.

7 – 8 Przyjemny wystrój, starannie zaprojektowane wnętrza, stwarzające komfortowe warunki dla klientów.

9 – 10 Doskonały, spójny wystrój, kreujący niepowtarzalny nastrój, wyposażenie z naturalnych materiałów. Lokal zachęca wyglądem i organizacją, stanowi wizytówkę Muzeum.

iv. Plan promocji lokali gastronomicznych: 0 – 10 punktów, gdzie:

0 – 3: Ograniczone metody promocji, brak różnorodności w strategiach, brak wyraźnych planów skutecznych działań promocyjnych, brak konkretnego uwzględnienia grupy docelowej, plan nieadaptowany do lokalnego rynku, brak wyraźnych planów skutecznych działań promocyjnych.

4 – 6: Przeciętna różnorodność strategii promocyjnych, niektóre metody promocji zaproponowane, niektóre innowacyjne elementy w planie promocyjnym, uwzględnienie w pewnym stopniu grupy docelowej i lokalnych cech rynku, średnia skuteczność działań promocyjnych, niepewne rezultaty.

7 – 8: Dobrze zróżnicowany plan promocyjny, uwzględniający różne kanały reklamowe i promocyjne, oryginalne i kreatywne podejście do promocji, wykorzystanie nowatorskich strategii, dobrze dopasowany plan promocyjny do grupy docelowej i lokalnych preferencji, dobrze przemyślane i potencjalnie skuteczne działania promocyjne.

9 – 10 Wyjątkowo różnorodne i kreatywne strategie promocji, obejmujące różne aspekty marketingowe, wyjątkowo innowacyjne podejście, nowatorskie rozwiązania w promocji, doskonale dostosowany plan do potrzeb lokalnego rynku i precyzyjnie zdefiniowanej grupy docelowej, plan skutecznych działań promocyjnych, dobrze uzasadniony i potencjalnie zapewniający pozytywne rezultaty.

Punkty w kryterium Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru:

Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3

4. OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE KONCEPCJI:

Oferent wraz z Ofertą zobowiązany jest złożyć Koncepcję zawierającą:

1. Zaproponowanie koncepcji menu, uwzględniającej różnorodność potraw i napojów, jak również ich jakość i innowacyjność dla Bistro oraz Restauracji;
2. Prezentację pomysłów na wystrój wnętrza lokalu, uwzględniająca atmosferę oraz estetykę w kontekście koncepcji gastronomicznej dla Bistro oraz Restauracji;
3. Koncepcję obsługi klienta, obejmującej profesjonalizm oraz należyte podejście do gości dla Bistro oraz Restauracji;
4. Koncepcje dla Bistro i Restauracji nie muszą być spójne (np. jeżeli chodzi o wystrój), wystrój lokali musi zachować spójność z estetyką budynku;
5. Oferent może złożyć jeden dokument lub dwa – dla Bistro i Restauracji osobno – wedle uznania;

Ocenię podlega finalna wersja koncepcji, tj. koncepcja załączona do oferty wraz ze wszystkimi wyjaśnieniami złożonymi w formie pisemnej na pytania Muzeum.

Koncepcja nie podlega uzupełnieniu. Oferty niezawierające Koncepcji zostaną odrzucone.

5. W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Muzeum wezwie Oferentów, którzy złożyli te Oferty, do złożenia Ofert dodatkowych, zawierających nową propozycję stawki czynszu (nie mniej korzystną niż zaoferowana w pierwotnej Ofercie). W takim przypadku za najkorzystniejszą zostanie uznana Oferta dodatkowa, zawierająca najwyższą nową stawkę czynszu.
6. Wyniki Konkursu zostaną rozesłane Oferentom mailowo oraz umieszczone na stronie internetowej Muzeum.

§ 12.

Umowa

1. Zwycięzca Konkursu zostanie zaproszony przez Muzeum do zawarcia umowy dzierżawy, której treść określają Projektowane postanowienia umowy stanowiące Załącznik nr 8 do Regulaminu oraz protokół z negocjacji.
2. Umowa zostanie podpisana przez Strony pod warunkiem wyrażenia zgody na zawarcie umowy przez organ właściwy zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. o zasadach zarządzania mieniem państwowym.
3. Najpóźniej do dnia poprzedzającego zawarcie umowy, Zwycięzca Konkursu zobowiązany będzie do wpłacenia na wskazany rachunek bankowy Muzeum kaucji zabezpieczającej roszczenia Muzeum w stosunku do dzierżawcy wynikające z umowy dzierżawy, w szczególności roszczenia o zapłatę czynszu lub innych należnych opłat lub naprawienie szkody wynikającej z niewykonania lub nienależytego wykonywania umowy dzierżawy, w kwocie stanowiącej sześciokrotność łącznego miesięcznego czynszu brutto. Oferent zobowiązany jest do przedstawienia dowodu wpłaty na wezwanie Muzeum oraz oświadczenie w formie aktu notarialnego o dobrowolnym poddaniu się egzekucji w trybie art. 777 kpc co do wydania lokalu oraz zapłaty kwoty stanowiącej sześciokrotność łącznego miesięcznego czynszu brutto.
4. Muzeum zaliczy wniesione wadium na poczet kaucji zabezpieczającej. Zwycięzca Konkursu zobowiązany jest do wpłacenia pozostałej części wymaganej kwoty kaucji.
5. W przypadku odmowy zawarcia umowy dzierżawy przez zwycięzcę Konkursu,

Komisja może podjąć decyzję o nierozstrzygnięciu Konkursu lub wybrać Ofertę, która uzyskała drugą w kolejności najwyższą liczbę punktów.

§ 13.

Przetwarzanie danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych jest Muzeum Historii Polski, ul. Gwardii 1, 01-583 Warszawa, RIK 73/2006.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Muzeum jest możliwy pod adresem: oraz pod adresem administratora danych.
3. Dane osobowe Oferentów przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b)
rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – tj. przetwarzanie jest niezbędne do ustalenia wzajemnych zobowiązań stron na następnie zawarcia i wykonania umowy.
4. Dane osobowe Oferentów będą przetwarzane w celu przeprowadzenia Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w Muzeum Historii Polski w Warszawie.
5. Dane osobowe Oferentów mogą zostać udostępniane podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja Konkursu, w tym w trybie przepisów o dostępie do informacji publicznej, a także podmiotom, których administrator upoważnił lub którym powierzył przetwarzanie danych (m.in. obsługa prawna, podmioty świadczące obsługę serwerów, poczty elektronicznej, usługi pocztowe) oraz organom uprawnionym z mocy prawa.
6. Dane osobowe Oferentów nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej w rozumieniu art. 4 pkt 26 RODO.
7. Dane osobowe Oferentów będą przechowywane przez okres 5 lat licząc od końca roku, w którym Konkurs rozstrzygnięto lub do czasu wygaśnięcia obowiązków przechowywania wynikających z przepisów prawa.
8. Oferentom przysługuje prawo dostępu do treści ich danych osobowych oraz ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego: Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
9. W przypadku gdy wykonanie obowiązków zapewnienia Oferentowi dostępu do treści jego

danych osobowych, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Muzeum może żądać od Oferenta wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty konkursu.

10. Wystąpienie przez Oferenta z żądaniem ograniczenia przetwarzania jego danych osobowych, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia konkursu.
11. Dane osobowe Oferenta nie będą wykorzystywane do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.
12. Podanie przez Oferenta jego danych osobowych jego dobrowolne, ale ich niepodanie uniemożliwi oferentowi udział w konkursie i zawarcie umowy w przypadku jego pozytywnego dla oferenta rozstrzygnięcia.

§ 14.

Postanowienia końcowe

1. Złożenie Oferty przez Oferenta oznacza akceptację postanowień niniejszego Regulaminu.
2. Muzeum ma prawo do wiążącej interpretacji postanowień Regulaminu.
3. Muzeum zastrzega sobie prawo zmiany postanowień Regulaminu, w tym terminów wskazanych w Regulaminie. O zmianie Regulaminu Muzeum zawiadomi Oferentów w sposób określony w § 1 ust. 6 Regulaminu.
4. Muzeum zastrzega sobie prawo odwołania lub przerwania Konkursu bez podania przyczyn w każdym czasie. W takim przypadku Oferentom nie przysługują wobec Muzeum żadne roszczenia.
5. Od decyzji Muzeum nie przysługują Oferentom żadne środki odwoławcze.

DYREKTOR
Muzeum Historii Polski w Warszawie



Robert Kostro