**Załącznik nr 6**

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

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

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

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

(nazwa i adres Wykonawcy)

**O F E R T A**

Odpowiadając na ogłoszenie Dyrektora Muzeum Historii Polski o pisemnym Konkursie ofertowym

na dzierżawę lokali użytkowych w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalach gastronomicznych

w budynku Muzeum Historii Polski w Warszawie, składam poniższą ofertę:

**Wysokość miesięcznego czynszu za 1m2 wydzierżawionej powierzchni ………PLN netto**

**(nie mniej niż 10 zł netto za m2)**

**Oświadczam(y), że:**

1. Zapoznałem się z warunkami podanymi przez Muzeum w Regulaminie i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń;
2. Uzyskałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania Oferty;
3. Akceptuję bez zastrzeżeń istotne postanowienia umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Muzeum;
4. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez 60 dni od dnia upływu terminu składania ofert;
5. Zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Muzeum;
6. Zobowiązuję się do wypłaty prowizji od obrotów w wysokości 5% wartości obrotu (przychód ze sprzedaży netto minus podatek dochodowy).
7. Oświadczam, że nie figuruję on w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych;

Informacje dotyczące Wykonawcy:

Adres email, na który Organizator powinien przesyłać korespondencję:

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

Numer telefonu:…………………………………………

Załączniki do oferty:

……………………………………………………

……………………………………………………

……………………………………………………

……………………………………………………

…………………………………………………...

......................., dn. \_ \_ . \_ \_ . 2024

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

Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

#

Załącznik nr 9

**WYKAZ USŁUG**

Dotyczy warunku: 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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Usługa (opis przedmiotu umowy)** | **Data wykonania** | **Podmiot zlecający** |
| 1 | USŁUGA 1Nazwa wydarzenia zamkniętego w trakcie którego realizowano obsługę restauracyjną lub cateringową\*:……………………………………….Czy w trakcie usługi przygotowywano i podawano co najmniej ciepły i zimny bufet: TAK/NIE\*\*Podać liczbę osób dla których świadczona była obsługa kelnerska…………….  | Dzień/miesiąc/rok | Należy podać dane kontaktowe zlecającego |
| 2 | USŁUGA 2Nazwa wydarzenia zamkniętego w trakcie którego realizowano obsługę restauracyjną lub cateringową\*:……………………………………….Czy w trakcie usługi przygotowywano i podawano co najmniej ciepły i zimny bufet: TAK/NIE\*\*Podać liczbę osób dla których świadczona była obsługa kelnerska…………….  |  |  |
| 3 | USŁUGA 3Nazwa wydarzenia zamkniętego w trakcie którego realizowano obsługę restauracyjną lub cateringową\*:……………………………………….Czy w trakcie usługi przygotowywano i podawano co najmniej ciepły i zimny bufet: TAK/NIE\*\*Podać liczbę osób dla których świadczona była obsługa kelnerska…………….  |  |  |

\*podać nazwę

\*\*Odpowiednio skreślić

**Uwaga 1:** Oferent jest zobowiązany wypełnić wszystkie rubryki, podając kompletne informacje, z których wynikać będzie spełnienie warunku.

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane.

**DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Wymagane jest wykazanie, iż Wykonawca posiada doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej – 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:

* + 1. konsumpcja odbywa się przy stolikach z użyciem zastawy i sztućców wielokrotnego użytku,
		2. dania są w większości przygotowywane ze świeżych surowców, a nie z półproduktów lub produktów gotowych,
		3. dania są przygotowywane na bieżąco w lokalu, w którym są serwowane,
		4. asortyment uzupełniają napoje zimne i gorące, wyroby cukiernicze,
		5. lokal prowadzi obsługę co najmniej 80 osób dziennie

Wykonawca przedstawi dokumenty i informacje z których jednoznacznie będzie wynikało w jakim czasie i gdzie taką działalność (usługę) prowadził.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj wykonywanej działalności gastronomicznej i podmiot współpracujący****(np. bufet, kawiarnia, restauracja,)** | **Miejsce wykonywania działalności****(adres)** | **Okres w jakim działalność gastronomiczna była prowadzona****(od/do)** |
| NAZWA I RODZAJ LOKALU: |  |  |