

Biuletyn Informacji Publicznej Muzeum Narodowe w Warszawie

Adres artykułu: <https://bip.mnw.art.pl/arttykul/konkurs-na-najem-pomieszczen-na-prowadzenie-kawiarni-i-restauracji>

Konkurs na najem pomieszczeń na prowadzenie kawiarni i restauracji

Muzeum Narodowe w Warszawie zaprasza do składania ofert w ramach konkursu na najem pomieszczeń, przeznaczonych na prowadzenie kawiarni i restauracji w budynku Muzeum Narodowego w Warszawie przy Al. Jerozolimskich 3, 00-495 Warszawa

Informacje o przedmiocie najmu

I. Organizator

Muzeum Narodowe w Warszawie, Al. Jerozolimskie 3, 00-495 Warszawa

II. Opis szczegółowy:

Przedmiotem najmu są dwa lokale użytkowe – oferty można składać oddzielnie na każdy lokal:

Lokal użytkowy nr 1 - Kawiarnia o powierzchni 60,18 m² oraz fragment przestrzeni Dziedzińca im. Stanisława Lorentza położonej bezpośrednio przy wejściu do lokalu o powierzchni około 260 m² na prowadzenie kawiarnianego ogródka letniego. Lokal użytkowy nr 1 jest przeznaczony na prowadzenie kawiarni. Lokal znajduje się na parterze budynku, droga do lokalu przebiega przez otwartą bramę, prowadzącą na Dziedziniec im. Stanisława Lorentza. Lokal jest wyposażony w zaplecze kuchenne, instalację wodno-kanalizacyjną, elektryczną i centralne ogrzewanie.

Stan techniczny: dobry, wymagający odświeżenia i dostosowania do własnych potrzeb.

Organizator wymaga, aby Najemca zapewnił w ramach działalności kawiarni serwowanie kawy, ciast, ciastek, kanapek i zestawów lunchowych oraz zimnych napoi. Dania powinny

uwzględniać menu kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Najemca stworzy menu opierając się o własne doświadczenia oraz po konsultacji z Wynajmującym. Dla pracowników Muzeum i ich gości powinna zostać uwzględniona zniżka na wszystkie oferowane produkty i dania w wysokości min. 20 % przez cały okres obowiązywania umowy.

Plan pomieszczenia stanowi załącznik nr 1.

Lokal użytkowy nr 2 - Restauracja o powierzchni 287 m², składający się z: sali restauracyjnej o powierzchni 170 m², zaplecza o powierzchni 100 m², pokoju o powierzchni 17m², ogródka letniego, przyległego do sali restauracyjnej i zaplecza, oraz część trawnika o powierzchni około 177 m².

Lokal użytkowy nr 2 jest przeznaczony na prowadzenie restauracji. Lokal znajduje się na poziomie (- jeden) w budynku, wejście do lokalu dla klientów prowadzi przez wejście główne Gmachu Muzeum. Pomieszczenie jest wyposażone w zaplecze kuchenne, instalację wodno-kanalizacyjną, elektryczną i centralne ogrzewanie, wentylację. Stan techniczny: dobry, wymagający odświeżenia i dostosowania do własnych potrzeb. Organizator wymaga, aby Najemca zapewnił w ramach działalności restauracji serwowanie dań obiadowych, zestawów lunchowych dla pracowników Muzeum, zimnych i ciepłych napoi. Dania powinny uwzględniać menu kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Najemca stworzy menu opierając się o własne doświadczenia oraz po konsultacji z Wynajmującym. Dla pracowników Muzeum i ich gości powinna zostać uwzględniona zniżka na wszystkie oferowane produkty i dania w wysokości min. 20 % oraz przygotowana specjalna oferta lunchowa przez cały okres obowiązywania umowy. Plan pomieszczenia oraz dokumentacja zdjęciowa stanowi załącznik nr 2.

W zakresie dotyczącym obu lokali, obowiązkiem Najemcy będzie przygotowanie lokalu do rozpoczęcia działalności w ramach określonego przez Organizatora przeznaczenia, zgodnie z projektem aranżacji złożonym przez Oferenta wraz z ofertą, zaakceptowanym przez Organizatora. Przed Gmachem Muzeum znajdują się ogólnodostępne miejsca parkingowe w płatnej strefie parkowania m.st. Warszawy. Szczegółowe warunki najmu, opis przedmiotu najmu oraz obowiązki przyszłego Najemcy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

III. Wymagania stawiane Najemcy lokalu:

1. Warunkiem koniecznym do złożenia oferty jest prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej.
2. Najemca nie może zalegać z opłatą podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
3. Najemca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować potencjałem technicznym i osobowym niezbędnym do należytego realizowania zobowiązań umownych.
4. Najemca nie ogłosił upadłości lub likwidacji, nie jest objęty postępowaniem restrukturyzacyjnym oraz nie jest prowadzone względem niego postępowanie upadłościowe.

5. Oferent zobowiązany będzie do przedstawienia do zatwierdzenia Organizatora aranżacji lokalu w formie wizualizacji, dostosowany do infrastruktury budowlanej budynku, zawierający koncepcję umeblowania i instalacji wyposażenia Sali konsumpcyjnej wraz z propozycją logo i nazwy lokalu.
6. Najemca posiada uprawnienia do wykonywania zadeklarowanej działalności lub czynności, jeżeli przepisy obowiązującego prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
7. Wykluczenie z udziału w konkursie dotyczy podmiotów mających zadłużenie wobec Muzeum Narodowego w Warszawie lub z którymi Organizator rozwiązał umowy z przyczyn leżących po stronie tych podmiotów.
8. Najemca zobowiązany jest do uzgodnienia z Wynajmującym godzin otwarcia i zamknięcia lokali użytkowych. Lokale muszą być otwarte minimum w godzinach otwarcia Muzeum Narodowego w Warszawie dla zwiedzających. Informacja o godzinach otwarcia Muzeum znajduje się na stronie <https://www.mnw.art.pl/>
9. Wyposażenie lokali w sprzęt niezbędny do prowadzenia działalności określonej w umowie leży po stronie Najemcy, przy czym Organizator informuje, iż na dzień opublikowania niniejszego ogłoszenia istnieje możliwość zakupu wyposażenia lub wynajmu bezpośrednio od podmiotu, który zakończył prowadzenie działalności w ww. lokalach. Udostępnienie wykazu wyposażenia może nastąpić wyłącznie na wniosek zainteresowanego Najemcy po zgłoszeniu telefonicznym pod numerem telefonu podanym poniżej.
10. Minimalna oferowana kwota czynszu nie może być niższa niż:
Dla lokalu Nr 1 Kawiarni **4.282,00 zł** netto miesięcznie.
Dla lokalu Nr 2 Restauracji **12.130,00 zł** netto miesięcznie.
11. Wszystkie opłaty związane z prowadzeniem swojej działalności Najemca opłaca we własnym imieniu i zakresie. Wszelkie koszty eksploatacyjne związane z używaniem przedmiotu najmu, w tym koszty energii elektrycznej, ogrzewania, wody, obciążają Najemcę. Rozliczenie zużycia poszczególnych mediów nastąpi zgodnie ze wskazaniami urządzeń pomiarowych.

IV. Pozostałe warunki najmu:

1. Z wyłonionym w drodze przedmiotowego konkursu podmiotem zostanie zawarta umowa najmu na okres 3 lat z możliwością przedłużenia na okres 2 lat na wniosek Najemcy.
2. Muzeum ma prawo renegocjacji warunków współpracy, gdy będzie to konieczne dla zachowania obiektu w należytym stanie i dla zabezpieczenia interesów Muzeum.
3. Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie uzyskać zgody odpowiednich organów do prowadzenia działalności, w tym w szczególności wymaganych do prowadzenia działalności gastronomicznej.
4. Najemca nie będzie wykorzystywał pomieszczeń do innych celów niż określone w

Umowie.

5. Najemca nie ma prawa podnajmować, ani oddawać przedmiotu najmu jakiegokolwiek podmiotowi trzeciemu do korzystania w jakiegokolwiek formie, bez pisemnej zgody Muzeum.

6. Udostępnienie Przedmiotu najmu nastąpi po podpisaniu umowy najmu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

7. Oferent, którego oferta zwycięży w konkursie, zobowiązany jest zawrzeć z Organizatorem umowę najmu, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia (zmiany i uzupełnienia, które są korzystne dla Organizatora mogą być dokonane w każdym czasie, pozostałe zmiany i uzgodnienia mogą być wprowadzone do umowy za zgodą obu Stron), w miejscu terminie wskazanym przez Organizatora. Wzór umowy zostanie odpowiednio dostosowany w zależności od tego, który lokal zostanie objęty przedmiotem umowy z danym Oferentem.

8. Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest do wniesienia najpóźniej przy zawarciu umowy kaucji gwarancyjnej, w wysokości i na zasadach określonych we wzorze umowy. W przypadku niewpłacenia kaucji, Organizator uzna, że Oferent uchyla się od zawarcia umowy, co uprawnia Organizatora do zawarcia umowy z kolejnym Oferentem, którego oferta otrzymała najwyższą liczbę punktów.

V. Wymagania dotyczące oferty:

1. Ofertę należy złożyć na załączonym formularzu oferty – załącznik nr 4. Oferent może złożyć ofertę na 1 lub 2 lokale, o których mowa w pkt II niniejszego ogłoszenia.

2. Do oferty należy dołączyć:

a. oryginał lub kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy,

b. aktualne, wystawione nie wcześniej niż trzy miesiące przed datą złożenia oferty zaświadczenie z właściwego ZUS i Urzędu Skarbowego o niezaleganiu z płatnościami wg stanu na datę ogłoszenia konkursu lub oświadczenia o braku zaległości z ww. opłatami wraz z pisemnym zobowiązaniem do dostarczenia zaświadczeń przed podpisaniem umowy,

c. projekt aranżacji lokalu w formie wizualizacji, dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu, zawierający koncepcję umeblowania i instalacji wyposażenia w sali konsumpcyjnej/kawiarnianej wraz z propozycją logo i nazwy dla każdego z lokali.

d. Przykładowe menu.

3. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia w ofercie oświadczenia, iż akceptuje wszystkie postanowienia zawarte w niniejszym konkursie ofert, oraz że jest związany treścią złożonej przez siebie oferty przez 30 dni od daty jej złożenia.

4. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

5. Ofertę należy złożyć w języku polskim, w postaci elektronicznej (podpisanej

podpisem zaufanym, kwalifikowanym lub osobistym – przy użyciu warstwy elektronicznej dowodu osobistego), albo pisemnie (w tym poprzez przekazanie skanu podpisanego dokumentu).

6. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi składający ofertę.

VI. Kryteria oceny ofert:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Wynajmujący będzie oceniał oferty niepodlegające odrzuceniu na podstawie poniższych kryteriów z przypisaniem wagi procentowej:

a. KRYTERIUM nr 1 - wysokość miesięcznej stawki czynszu netto (bez opłat eksploatacyjnych, bez podatku VAT)

P(a) - waga 70 % = 70 pkt.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według wzoru:

$C(x) - C(\min)$

$P(\text{Czynsz}) = \frac{\quad}{C(\max) - C(\min)} \times 70 \text{ pkt}$

gdzie:

P(a) - liczba punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny

C (max) – czynsz najwyższy wśród cen zawartych w ofertach

C (min) - najniższy dopuszczony czynsz równy cenie minimalnej

C (x) - czynsz w badanej ofercie „x” ()

Oferta w kryterium nr I może uzyskać maksymalnie – 70 punktów=70%

b. KRYTERIUM nr 2 – projektu aranżacji lokalu w formie wizualizacji, dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu oraz charakteru działalności Muzeum, zawierający koncepcję umeblowania i wyposażenia wraz z opisem, , a także spójną koncepcję funkcjonowania lokalu gastronomicznego jako przestrzeni uzupełniającej działalność muzealną (w tym: charakter oferty, sposób obsługi odwiedzających, atmosfera miejsca). . Wymagane dostosowanie wizualizacji do charakteru budynku.

P(b) - waga 30 %

30 pkt otrzyma Oferent, który przedstawi najbardziej estetyczny oraz nowoczesny projekt z wizualizacją wnętrza dostosowaną do infrastruktury budowlanej lokalu i charakteru działalności Muzeum.

Ocena ofert w ramach kryterium nr 2 zostanie dokonana na podstawie następujących podkryteriów:

1) Zgodność projektu i koncepcji funkcjonowania lokalu z charakterem działalności Muzeum oraz charakterem architektonicznym budynku –

maksymalnie 10 pkt

2) Estetyka i spójność stylistyczna zaproponowanej aranżacji wnętrza – maksymalnie 7 pkt

3) Funkcjonalność zaproponowanego układu przestrzennego oraz ergonomia użytkownika lokalu – maksymalnie 6 pkt

4) Dostosowanie projektu do infrastruktury techniczno-budowlanej lokalu – maksymalnie 4 pkt

5) Kompletność i jakość przedstawionej wizualizacji oraz opisu koncepcji aranżacyjnej – maksymalnie 3 pkt

Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w ramach kryterium nr 2 wynosi 30 pkt.

Porównanie ofert dokonywane będzie w oparciu o całościową ocenę projektów, przy czym przyznanie punktów następuje na podstawie stopnia, w jakim dany projekt spełnia oczekiwania Zamawiającego określone w ogłoszeniu. Zamawiający informuje, że różnice w punktacji mogą wynikać z odmiennej oceny walorów artystycznych, estetycznych i funkcjonalnych poszczególnych projektów, co stanowi immanentną cechę konkursów opartych na ocenie koncepcji.

2. Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru. $L_p = P(a) + P(b)$

gdzie:

L_p - łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

$P(a)$ - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium nr 1

$P(b)$ - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium nr 2

VII. Termin złożenia oferty:

1. Ofertę należy złożyć do dnia 25 marca 2026 r. do godziny 12.00 na adres mail: ekobza@mnw.art.pl

lub za pośrednictwem poczty

lub osobiście do pokoju 51E

pod poniższy adres:

Muzeum Narodowe w Warszawie

Al. Jerozolimskie 3, 00-495 Warszawa

Pokój 51E Dział administracji i zakupów

z dopiskiem na kopercie lub w tytule maila:

„Oferta na wynajem lokalu użytkowego w Muzeum Narodowym w Warszawie”

Możliwość odbycia wizji lokalnej po wcześniejszym umówieniu terminu kontaktując się pod numerem telefonu: 22 621 10 31, wew. 255, 402

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 25 marca 2026 r. o godz.14.00. Otwarcie ofert jest

niejawne.

3. Oferty złożone po terminie określonym w pkt 1 powyżej nie będą rozpatrywane.
4. Muzeum zastrzega możliwość skontaktowania się z wybranymi oferentami.
5. Muzeum zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w całości lub w części bez podania przyczyny, na każdym jego etapie.
6. Muzeum nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez oferentów.
7. W toku badania i oceny ofert, Organizator może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści ich oferty oraz wzywać do uzupełnienia dokumentów niewpływających na merytoryczną treść oferty.
8. Konkurs uważa się za zakończony z wynikiem negatywnym, jeżeli nie wpłynęła żadna oferta albo gdy żadna oferta nie spełni warunków niniejszego konkursu.
9. Organizator zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia z wybranymi Oferentami negocjacji w zakresie oferowanego menu.
10. W przypadku rezygnacji Oferenta, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, bądź niezawarcia umowy najmu z innych przyczyn niezależnych od Organizatora, Organizator ma możliwość wyboru kolejnej oferty, bez konieczności ich ponownego badania.

Dodatkowe informacje na temat konkursu ofert można uzyskać pod numerem telefonu tel. 22 621 10 31 lub e-mail: ekobza@mnw.art.pl

Kawiarnia

image not found or type unknown



image not found or type unknown



image not found or type unknown



image not found or type unknown



image not found or type unknown



image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

Restauracja

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

image not found or type unknown

Załączniki:

[Ogłoszenie o wynajmie lokali użytkowych](#) pdf, 562 kB

Wytworzył:	Elżbieta Kobza
Data utworzenia:	27.02.2026

Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43
Liczba pobrań:	2

[Załącznik nr 1 - Plan Kawiarni](#) pdf, 73 kB

Wytworzył:	Elżbieta Kobza
Data wytworzenia:	27.02.2026
Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43
Liczba pobrań:	1

[Załącznik nr 2 - Plan Restauracji](#) pdf, 132 kB

Wytworzył:	Elżbieta Kobza
Data wytworzenia:	27.02.2026
Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43
Liczba pobrań:	2

[Załącznik nr 3 - Projekt umowy](#) pdf, 524 kB

Wytworzył:	Elżbieta Kobza
Data wytworzenia:	27.02.2026
Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43
Liczba pobrań:	1

[Załącznik nr 4 - Formularz ofertowy](#) docx, 27 kB

Wytworzył:	Elżbieta Kobza
Data wytworzenia:	27.02.2026
Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43

Liczba pobrań:	0
-----------------------	---

Metryczka

Odpowiedzialny za treść:	Elżbieta Kobza
Data wytworzenia:	27.02.2026
Opublikował w BIP:	Karolina Świetlicka
Data opublikowania:	02.03.2026 09:43
Ostatnio zaktualizował:	Karolina Świetlicka
Data ostatniej aktualizacji:	02.03.2026 09:59
Liczba wyświetleń:	31