

Warszawa, dnia 29.05.2026 r.

REGULAMIN KONKURSU
ofert na wynajem powierzchni komercyjnej w celu prowadzenia lokali gastronomicznych
w siedzibie Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego.

§ 1.

Organizator konkursu

Organizatorem konkursu jest Uniwersytet Warszawski z siedzibą przy ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa, posiadającym nr NIP: 525-001-12-66, REGON: 000001258 (dalej „Organizator” lub „Wynajmujący”).

§ 2.

Postanowienia ogólne

1. Konkurs zostaje ogłoszony przez Dziekana Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego.
2. Celem konkursu jest wyłonienie podmiotu, z którym zostanie zawarta umowa najmu dwóch lokali gastronomicznych (wraz z zapleciami) w budynku Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Szturmowej 1/3 w Warszawie.
3. Powierzchnia użytkowa zostanie wynajęta Najemcy (w oparciu o uzyskaną przez wyłonionego Najemcę decyzję SANEPIDu) w celu prowadzenia działalności gastronomicznej polegającej na prowadzeniu:
 - 3.1. Bufetu,
 - 3.2. restauracji/ stołówki.
4. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 3.

Opis przedmiotu konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest wybór najkorzystniejszej oferty na najem lokali, przeznaczonych na działalność gastronomiczną na rzecz pracowników administracyjnych, naukowych, studentów i osób z zewnątrz w budynku Wynajmującego, przy ul. Szturmowej 1/3 (dalej: „Oferta”), zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym Regulaminie oraz Opisem Przedmiotu Zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu.
2. Wynajmujący oświadcza, że jest właścicielem lokali położonych w Warszawie przy ul. Szturmowej 1/3 w Warszawie i na podstawie przysługującego mu tytułu prawnego jest upoważniony do dysponowania tymi lokalami w zakresie niezbędnym do wykonania postanowień niniejszego najmu.
3. Konkurs dotyczy najmu lokali przeznaczonych pod prowadzenie działalności gastronomicznej w poniższych pomieszczeniach:
 - 3.1. restauracji/ stołówki wraz z zapleczem z toaletą (poziom parter i piwnica), powierzchnia najmu: **119,81 m²**,
 - 3.2. bufet wraz z zapleczem, powierzchnia najmu **51,56 m²**.Łączna powierzchnia wynajmowanych lokali wynosi: **171,37 m²** (plan lokali gastronomicznych stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu).

Wynajmujący oddaje Najemcy do wspólnego korzystania sale konsumpcyjną i ogród zimowy w restauracji/stołówce. Pomieszczenia te nie są ujęte w konkursie ofert. Najemca w ramach korzystania z tych powierzchni, musi je wyposażać w meble i dbać o utrzymanie czystości powierzchni (codzienne sprzątać).
4. Wynajmowane lokale są bez wyposażenia, Najemca we własnym zakresie i na własny koszt musi wyposażać pomieszczenia w niezbędny sprzęt i wyposażenie.
5. Najemca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa i wewnętrznych aktów normatywnych, w tym Zarządzenia 110 Rektora UW z 12 września 2022 r. dotyczącego zasad organizacji i bezpieczeństwa imprez.

§ 4.

Warunki najmu lokalu

1. Organizator informuje, że dokumenty dotyczące konkursu są umieszczone na stronie internetowej Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego: <https://wz.uw.edu.pl/category/zamowienia-publiczne>

2. Przez działalność gastronomiczną dla potrzeb Regulaminu rozumie się działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży dań (kanapki świeże i zapiekane, zestawy śniadaniowe, obiadowe, przystawki ciepłe i zimne, wyroby garmażeryjne, napoje zimne i gorące) oraz sprzedaż artykułów spożywczych (pieczywo, ciasta, słodczyce, napoje).
3. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej w celu zapoznania się z lokalami będącymi przedmiotem najmu. Wizja lokalna odbywać się będzie w dniach: 02.06.2026 r. oraz 08.06.2026 r. w godz. 10:00 –11:00 (do wskazania jedna data). Potwierdzeniem udziału w wizji lokalnej jest przesłanie danych (imię i nazwisko, nazwa firmy, telefon kontaktowy) oraz wskazanie terminu wizji lokalnej na adres e-mail: konkurs-catering@wz.uw.edu.pl
4. Z oferentem, którego Oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie podpisana umowa najmu na okres dwóch lat od dnia podpisania Umowy. Dopuszcza się możliwość zawarcia kolejnej umowy najmu z wybranym Oferentem po zakończeniu obowiązywania ww. umowy najmu.
6. Najemca zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych prawem badań i zezwoleń, decyzji na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Wydziału Zarządzania UW.
7. Najemca zobowiązany jest posiadać uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej i do zgłoszenia swojej działalności do wymaganych prawem rejestrów dla prowadzących działalność gastronomiczną.
8. Organizator określa minimalną kwotę czynszu netto za **1 m² za ww. pomieszczenia w wysokości 55,00 zł netto**
9. Rozpoczęcia funkcjonowania stołówki/ restauracji nastąpi nie wcześniej niż 14 września 2026 r., jednakże nie później niż 1 października 2026 r. Zmiana terminu rozpoczęcia funkcjonowania stołówki/ restauracji i bufetu jest możliwa po uzyskaniu pisemnej akceptacji nowego terminu przez Organizatora konkursu.
10. Oferty zawierające propozycję opłat czynszowych poniżej ww. kwoty zostaną odrzucone.
11. Oferowana kwota miesięcznego czynszu nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokali gastronomicznych.
12. Oprócz czynszu Najemca zobowiązany będzie uiszczać także co miesiąc następujące opłaty eksploatacyjne:
 - 11.1. centralne ogrzewanie wg stawek z faktury dla Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego (w stosunku powierzchni użytkowej wynajmowanej do powierzchni użytkowej całego budynku, gdzie znajduje się lokal) z uwzględnieniem opłat dystrybucyjnych i przesyłowych,
 - 11.2. wodę i ścieki wg licznika, wg stawek z faktury dla Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, z uwzględnieniem opłat dystrybucyjnych i przesyłowych,
 - 11.3. opłatę za energię elektryczną wg stawek obowiązujących dla Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego, z uwzględnieniem opłat dystrybucyjnych i przesyłowych,
 - 11.4. wywóz odpadów oraz dzierżawa pojemników na śmieci - Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz odpadów (w tym na wywóz i utylizację odpadów z separatora tłuszczów).
13. Sprzątanie lokali nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania lokali leży po stronie Najemcy.

§ 5.

Miejsce, termin składania ofert

1. Oferty należy składać elektronicznie na adres e-mail: konkurs-catering@wz.uw.edu.pl w terminie do 15.06.2026 r. do godz. 12:00.
2. Otwarcie ofert nastąpi w terminie 15.06.2026 r. o godzinie 12:30
3. Oferty składane w postaci elektronicznej muszą być opatrzone podpisem elektronicznym (tj. opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). W przypadku podpisu oferty przez pełnomocnika do oferty musi być podłączone pełnomocnictwo.
4. Oferty złożone po terminie zostaną odrzucone.

§ 6.

Warunki uczestnictwa w konkursie

1. O udział w konkursie mogą starać się Oferenci, którzy:
 - 1.1. posiadają wiedzę i doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej

Organizator uzna warunek za spełniony, jeśli Oferent wykaże, że:

- w okresie ostatnich 3 lat przed terminem ogłoszenia Konkursu prowadzili/prowadzą przez okres co najmniej 1 roku restaurację/bufet/inny punkt gastronomiczny w lokalu, który spełniał/spełnia następujące kryteria:

- konsumpcja odbywa się przy stolikach z użyciem zastawy i sztućców;
- dania przygotowywane są na bieżąco w lokalu, w którym są serwowane.

1.2. prowadzą działalność gastronomiczną zgodnie z wymogami HACCP.

Organizator uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia zawartego w Formularzu Ofertowym;

1.3. złożyli Ofertę zgodnie z wzorem, stanowiącym Załącznik nr 4 do Regulaminu;

1.4. nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub uzyskali przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji,

Organizator uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia zawartego w Formularzu Ofertowym;

1.5. nie prowadzi się względem nich postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji.

Organizator uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia zawartego w Formularzu Ofertowym;

1.6. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

Organizator uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia zawartego w Formularzu Ofertowym;

1.7. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.

Organizator uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia zawartego w Formularzu Ofertowym.

2. Oferent może zwrócić się na adres email wskazany w § 4 ust. 3 o wyjaśnienie zapisów Regulaminu konkursu. Odpowiedzi zostaną opublikowane na stronie internetowej Organizatora.

3. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Organizator może wprowadzić zmiany do Regulaminu konkursu.

4. Zmiany w Regulaminie konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej Organizatora.

5. Organizator może przedłużyć termin składania ofert.

§ 7.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta winna być kompletna, sporządzona w sposób przejrzysty, zawierać wymagane oświadczenia i dokumenty, zgodnie z warunkami określonymi w Regulaminie konkursu.

2. Oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

3. Ofertę oraz wszystkie załączniki należy sporządzić w języku polskim.

4. Formularz Ofertowy oraz wszystkie załączniki winny być wypełnione ściśle wg. wzorów zawartych w Regulaminie konkursu.

5. Kwota czynszu za 1 m², kwoty czynszu za 1 miesiąc oraz ceny jednostkowe winny być podane z dokładnością do pełnych groszy.

6. Oferent ponosi ryzyko odrzucenia Oferty w przypadku nieterminowego dostarczenia Oferty bądź przedłożenia Oferty niespełniającej wymagań Regulaminu konkursu.

7. Oferent może wycofać złożoną ofertę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert.

8. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

9. Informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę handlową nie zostaną udostępnione innym uczestnikom.

10. Wykaz dokumentów i oświadczeń, jakie należy załączyć do oferty:

10.1. Formularz Ofertowy – którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Regulaminu konkursu;

10.2. Zestawienie menu do wyceny – którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do Regulaminu konkursu;

10.3. Pełnomocnictwo do podpisania oferty (gdy uprawnienie do podpisu oferty nie wynika z dokumentów rejestrowych lub innych dokumentów najemcy) – jeśli dotyczy;

10.4. Wykaz prowadzonych restauracji/bufetów/innych punktów gastronomicznych w których Oferent świadczył lub nadal świadczy usługi gastronomiczne opisane w § 6 ust 1 pkt 1.1. którego wzór stanowi Załącznik nr 6 do Regulaminu konkursu;

10.5. aktualny, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert, odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej;

§ 8.

Termin związania oferty

1. Oferent związany jest z ofertą przez okres 60 dni od daty upływu terminu składania ofert.
2. Organizator może jeden raz zwrócić się do Oferenta z wnioskiem o przedłużenie terminu związania ofertą o okres nie dłuższy niż 30 dni.

§ 9.

Ważność konkursu

Konkurs uważa się za ważny, jeśli wpłynie co najmniej 1 oferta, która nie podlega odrzuceniu

§ 10.

Kryteria oceny ofert

1. Przy ocenie ofert Organizator konkursu będzie kierował się następującymi kryteriami:

Nazwa kryterium	Waga
Kwota miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń (K1)	20%
Cena zestawu obiadowego (K2)	60%
Średnia cena dania śniadaniowego (K3)	15%
Suma cen dań różnych (K4)	5%

Ocena Ofert w poszczególnych kryteriach będzie się odbywała w następujący sposób:

- 1) Kryterium *Kwota miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń* (K1)

Oferty będą oceniane według poniższego wzoru, przy czym wynik K1 zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę):

$$K1 = \frac{\text{kwota czynszu w ofercie badanej}}{\text{najwyższa oferowana kwota czynszu}} * 100 \text{ pkt} * 20\%$$

Minimalna kwota czynszu najmu wynosi: 9425,35 zł + 23% VAT za 1 miesiąc najmu (przy czym stawka ta nie obejmuje opłaty związanej z użytkowaniem lokalu, tj. opłaty za CO, opłaty za energię elektryczną, wodę i ścieki (media rozliczane są na podstawie odczytów licznikowych), kosztów wywozu odpadów komunalnych, czyszczenie separatora tłuszczu).

- 2) Kryterium *Cena zestawu obiadowego* (K2)

Oferty będą oceniane według poniższych zasad.

Organizator obliczy cenę zestawu obiadowego, oddzielnie dla każdej oferty, na podstawie cen jednostkowych podanych w danej ofercie w tabeli *Asortyment obiadowy* w załączniku nr 5 w ten sposób, że wyliczy średnią z cen w kategoriach „danie główne mięsne” i „danie główne wegetariańskie”, wynik ten zaokrągli do 2 miejsc po przecinku (od 0,005 w górę), a następnie zsumuje tę średnią z cenami w kategoriach „zupa”, „dodatek skrobiowy”, „dodatek warzywny”.

Następnie obliczy liczbę punktów w kryterium według poniższego wzoru, przy czym wynik K2 zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę):

$$K2 = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena zestawu obiadowego}}{\text{cena zestawu obiadowego oferty badanej}} * 100 \text{ pkt} * 60\%$$

- 3) Kryterium *Średnia cena dania śniadaniowego* (K3)

Oferty będą oceniane według poniższych zasad.

Organizator obliczy średnią cenę dania śniadaniowego, oddzielnie dla każdej oferty, na podstawie cen jednostkowych podanych w danej ofercie w tabeli *Asortyment śniadaniowy* w załączniku nr 5, przy czym wynik ten zaokrągli do 2 miejsc po przecinku (od 0,005 w górę).

Następnie obliczy liczbę punktów w kryterium według poniższego wzoru, przy czym wynik K3 zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę):

$$K3 = \frac{\text{najniższa zaoferowana średnia cena zestawu śniadaniowego}}{\text{średnia cena zestawu śniadaniowego oferty badanej}} * 100 \text{ pkt} * 15\%$$

4) Kryterium *Suma cen dań różnych* (K4)

Organizator obliczy sumę cen dań różnych, oddzielnie dla każdej oferty, na podstawie cen jednostkowych podanych w danej ofercie w tabeli *Asortyment dań różnych* w Załączniku nr 5.

Następnie obliczy liczbę punktów w kryterium według poniższego wzoru, przy czym wynik K4 zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę):

$$K4 = \frac{\text{najniższa zaoferowana suma cen dań różnych}}{\text{suma cen dań różnych oferty ocenianej}} * 100 \text{ pkt} * 5\%$$

2. Ocena końcowa Ofert zostanie obliczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny ofert wg. poniższego wzoru:
 $\Sigma = K1 + K2 + K3 + K4$
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana Oferta, która uzyskała największą liczbę punktów z końcowej oceny Ofert.
4. Jeżeli w konkursie nie można będzie dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiać będzie taką samą ilość punktów Organizator wezwie oferentów z tymi ofertami do złożenia ofert dodatkowych zawierających tylko zmianę kwoty czynszu.
5. Zmiana kwoty czynszu określona w ofercie dodatkowej nie może być niższa lub taka sama jak w ofercie podstawowej.

§ 11.

Otwarcie Ofert

1. Otwarcie ofert jest niejawne.
2. Organizator nie przewiduje udziału Wykonawców przy otwarciu ofert.

§ 12.

Badanie Ofert w zakresie spełnienia wymagań formalno-prawnych, rachunkowych i kompletności ofert

1. Ocena spełnienia przez Wykonawcę warunków określonych w Regulaminie konkursu, dokonana będzie według zasad „spełnia”, „nie spełnia” na podstawie złożonych dokumentów.
2. W toku badania oferty, w wyznaczonym przez siebie terminie Organizator, może żądać od Oferentów pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz uzupełnienia dokumentów, o których mowa w §7 ust. 10 pkt. 10.3.-10.5. lub złożenia wyjaśnień dotyczących dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w konkursie.
3. Organizatorowi przysługuje prawo do poprawienia oczywistych omyłek pisarskich, oczywiste omyłki rachunkowe i inne omyłki nie powodujące istotnych zmian w treści ofert.
4. Niespełnienie wymagań formalnych powoduje odrzucenie oferty.
5. Organizator odrzuci ofertę, jeżeli:
 - 5.1. Jej treść nie odpowiada wymaganiom określonym w Regulaminie konkursu;
 - 5.2. Cena zaproponowana za wynajem 1m² jest niższa od wymaganej przez Organizatora konkursu, zgodnie z §4 ust 8;
 - 5.3. Zawiera istotne błędy w obliczaniu ceny;
 - 5.4. Jest nieważna na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

§ 13.

Umowa

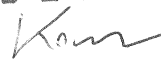
1. Umowa najmu z Oferentem, który wygrał konkurs, zostanie zawarta na podstawie umowy, której wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu konkursu.
2. Oferent, który wygrał konkurs, zobowiązany jest do wpłacenia kaucji gwarancyjnej przed podpisaniem umowy w kwocie równowartości dwumiesięcznego czynszu, zgodnie ze złożonym formularzem oferty, który stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu konkursu.
3. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia Umowy, Organizator wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
4. Czynsz będzie naliczany od dnia rozpoczęcia działalności. Pozostałe opłaty w szczególności opłaty eksploatacyjna i opłaty licznikowe, pobierane będą od dnia wydania lokalu potwierdzonego protokołem.

§ 14.

Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu w całości lub w części bez podania przyczyny.
2. Oferentowi nie przysługuje żadne roszczenie ani środki odwoławcze przeciwko Organizatorowi z tytułu niewybrania jego oferty.
3. Osobami uprawnionymi ze strony Organizatora do kontaktu z Oferentem są:
 - 3.1. Karolina Zadrożna, tel. (22) 553 40 26, e-mail: kzadrozna@wz.uw.edu.pl
 - 3.2. Iwona Micuła, tel. (22) 553 41 42, email: imicula@wz.uw.edu.pl
4. Integralną częścią niniejszego regulaminu są następujące załączniki:
 - 4.1. Opis Przedmiotu Zamówienia - załącznik nr 1,
 - 4.2. Plan pomieszczeń - załącznik nr 2
 - 4.3. Wzór Umowy - załącznik nr 3;
 - 4.4. Formularza oferty - załącznik nr 4;
 - 4.5. Zestawienie menu do wyceny - załącznik nr 5;
 - 4.6. Wykaz podmiotów - załącznik nr 6;
 - 4.7. Protokół zdawczo- odbiorczy - załącznik nr 7.

D Z I E K A N



prof. dr hab. Grzegorz Karasiewicz

Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Wykaz pomieszczeń

1. BUFET

Bufet zlokalizowany jest na drugim piętrze w budynku A Wydziału Zarządzanie Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Szturmowej 1/3 w Warszawie. Numeracja, przeznaczenie i powierzchnia pomieszczeń wg dokumentacji powykonawczej budynku.

Tabela 1

Nr pomieszczenia	Przeznaczenie/funkcja	Powierzchnia [m ²]
Bufet		
2.08	Składzik porządkowy	2,88
2.09	WC	1,46
2.10	Przedsionek	6,41
2.11	Magazyn zużytych opakowań	1,80
2.12	Bufet	26,40
2.13	Magazyn podręczny	12,61
	RAZEM	51,56

2. STOŁÓWKA/RESTAURACJA

Stołówka/restauracja zlokalizowana jest na parterze w budynku C Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Szturmowej 1/3 w Warszawie, do pomieszczenia przynależy piwnica znajdująca się na poziomie -1. Numeracja, przeznaczenie i powierzchnia pomieszczeń wg dokumentacji powykonawczej budynku.

Tabela 2

Nr pomieszczenia	Przeznaczenie/funkcja	Powierzchnia [m ²]
Stołówka/ Restauracja		
	Pomieszczenie gospodarcze	1,26
OT. 1 3	Bufet	9,98
OT. 1 4	Zmywalnia	8,40
OT. 15	Kuchnia	16,85
OT. 16	Komunikacja	10,89
OT. 17	Magazyn podręczny	8,56
OT. 18	Pomieszczenie porządkowe	5,31
Piwnica		
T. 19	Magazyn zasobów	8,18
T. 20	Magazyn artykułów suchych	10,04
T. 21	Komunikacja	15,29
T. 22	Magazyn brudnej bielizny	1,62
T. 23	Węzeł sanitarny personelu	3,95
T. 24	Pomieszczenie personelu	9,99
T. 25	Magazyn opakowań zwrotnych	3,36
T. 26	Magazyn napojów	6,13
	REZEM	119,81

- Łącznie wynajmowana powierzchnia z punktu 1 i 2 wynosi: 171,37 m²
- Budynek, w których znajdują się ww. pomieszczenia zaopatrzone są w instalacje: elektryczną, oświetleniową, wodociągową, kanalizacyjną, windy, hydrantową. ppoż.
- W budynku jest całodobowa ochrona. Nie przewiduje się możliwości wprowadzenia przez Wykonawcę innej/dodatkowej firmy ochroniarskiej. Ewentualne rozszerzenie zakresu ochrony nastąpi przy wykorzystaniu firmy ochroniarskiej wybranej przez Organizatora.

II. Wymagana przez Organizatora dotyczące lokali.

1. Działalność gastronomiczna - działalność polegającą na przygotowywaniu i sprzedaży napojów zimnych i gorących oraz sprzedaży dań zimnych i gorących możliwych do przygotowania w wynajmowanym lokalu na bazie urządzeń, które Najemca dostarczy na własny koszt po wcześniejszym uzgodnieniu z Wynajmującym na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, naukowych i studentów oraz gości Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego.
2. Lokale gastronomiczne muszą być prowadzone zgodnie z obowiązującymi standardami i wymogami sanitarno-epidemicznym lub innymi wymogami państwowymi regulującymi tę sprawę w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Najemca wynajmuje lokale gastronomiczne bez mebli i wyposażenia sprzętowego. Wyposażenie lokali gastronomicznych w sprzęt i meble jest po stronie Najemcy. Lokale wymagają odnowienia. Lokale winny zostać umeblowane przez Najemcę oraz wyposażone w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności tj. w stoły, krzesła, lamy, wyposażenie kuchni. Powyższe czynności Najemca wykona na własny koszt i ryzyko, zgodnie z warunkami sanitarnymi i technologicznymi.
4. Najemca będzie utrzymywał pomieszczenia wchodzące w skład lokali w należyłym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
5. Koszt wyposażenia lokalu w niezbędne do prowadzenia objętej umową działalności naczynia, narzędzia i sztucce ponosi Najemca, po uzgodnieniach z Wynajmującym.
6. Naczynia muszą być nowe, jednorodne, wolne od wad i pęknięć oraz spełniać wymagania sanitarne i technologiczne niezbędne do prowadzenia tego typu działalności. Wyposażenie zakupione przez Najemcę pozostaje jego własnością.
7. Najemca będzie wykorzystywał Przedmiot najmu wyłącznie na prowadzenie działalności gastronomicznej.
8. Lokale powinny być czynne w godzinach:
 - a. Bufet: 8:00 – 19:00, 7 dni w tygodniu z wyłączeniem dni świątecznych,
 - b. Stołówka/restauracja: 8:00 – 18:00, 7 dni w tygodniu z wyłączeniem dni świątecznych.
9. Godziny otwarcia mogą ulec zmianie, w zależności od potrzeb konsumentów (po wcześniejszym uzgodnieniu);
10. Z uwagi na charakter działalności dydaktycznej prowadzonej przez Wynajmującego, w okresie wakacji akademickich każdego roku kalendarzowego, Najemca może zawiesić lub ograniczyć prowadzenie stałej działalności na łączny okres do 92 dni. W okresie tym istnieje możliwość obniżenia czynszu nie więcej niż o 80 % stawki czynszu najmu. Czas zawieszenia lub ograniczenia działalności w okresie wakacyjnym oraz wysokość obniżenia czynszu wymaga uzgodnienia z Wynajmującym.
11. W okresach wolnych dla studentów dopuszcza się inne godziny otwarcia dostosowane do godzin przebywania pracowników administracyjnych, naukowych i studentów Wynajmującego;
12. Najemca może korzystać z pomieszczeń jedynie w dniach pracy lokalu gastronomicznego.
13. Najemca zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt i staraniem wywozy odpadów, nieczystości stałych związanych z funkcjonowaniem lokalu gastronomicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie – zawarcie umowy z podmiotem zajmującym się usuwaniem odpadów komunalnych;
14. Najemcy zostanie protokolarnie przekazany jeden komplet kluczy do pomieszczeń.
15. Dorobienie dodatkowego kompletu kluczy jest możliwe na koszt Najemcy. W przypadku zagubienia kluczy, Najemca zostanie obciążony kosztami wymiany wkładek do drzwi.
16. Lokale gastronomiczne w swojej codziennej ofercie gastronomicznej powinny zawierać co najmniej:
 - a) Bufet
 - napoje zimne: soki, wody mineralne, napoje gazowane itp.;
 - napoje gorące: kawa, herbata, czekolada;
 - kanapki, zimne i gorące wyroby garmazeryjne, surówki i sałatki, przekąski, nabiał, ciepłe potrawy z wędlin i mięs, słodczyce itp.
 - desery: ciastka, sałatki owocowe.
 - b) Stołówka/restauracja
 - dania zimne i gorące,
 - dwa dania śniadaniowe określone w tabeli asortyment śniadaniowy w załączniku nr 5 do Regulaminu konkursu,
 - jeden zestaw obiadowy z daniem głównym mięsnym i jeden zestaw obiadowy z daniem głównym wegetariańskim składające się z asortymentu wymienionego w tabeli asortyment obiadowy w załączniku nr 5 do Regulaminu konkursu. Każdy zestaw obiadowy powinien

zawierać do wyboru jeden z co najmniej dwóch dodatków skrobiowych i jeden z co najmniej dwóch dodatków warzywnych.

Przez zestaw obiadowy rozumie się łącznie zupełne danie główne, dodatek skrobiowy oraz dodatek warzywny,

- jeden asortyment wymieniony w tabeli asortyment dań różnych w załączniku nr 5 do Regulaminu konkursu,
 - desery, na przykład: ciastka, sałatki owocowe,
 - prowadzenie sprzedaży obiadów przygotowywanych na miejscu w oparciu o półprodukty i surowce dostarczane z zewnątrz i podawane zgodnie z posiadanymi przez Najemcę decyzjami i pozwoleniami wydanymi przez uprawnione instytucje i organy lub innym odpowiednio przystosowanym do tego pomieszczeniu i dostarczanych do bufetu i stołówki przy ul. Szturmowej 1/3,
 - zapewnienie stałej obsługi w zakresie małej gastronomii: podstawowe produkty żywnościowe, gorące i zimne napoje, soki, owoce, wyroby cukiernicze, kefiry, jogurty.
17. Sprzedawany w lokalach gastronomicznych asortyment powinien być różnorodny.
 18. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych nie wymienionych w niniejszym Regulaminie posiłków oraz produktów spożywczych, z wyłączeniem napojów alkoholowych i wyrobów tytoniowych.
 19. Sprzedaż dań obiadowych powinna odbywać się codziennie w godzinach co najmniej od 12:00 do 16:30; śniadań w godzinach co najmniej od 8:00 do 12:00.
 20. Posiłki serwowane w wynajmowanych lokalach gastronomicznych powinny być przygotowywane wg. urozmaiconego i zmieniającego się jadłospisu. Oferowane menu powinno być zgodne z nowoczesnymi wymaganiami żywieniowymi, w tym dania tradycyjne, bezglutenowe, wegańskie i wegetariańskie.
 21. Posiłki muszą być przygotowywane na bieżąco z produktów pełnowartościowych, świeżych, sezonowych, z aktualnym terminem ważności (nabywanych przez Najemcę).
 22. Udzielanie informacji o składnikach posiłków i alergenach.
 23. Sprzedaż w systemie gotówkowym i bezgotówkowym.
 24. Zmiany asortymentu, cen oraz godzin otwarcia stołówki i bufetu, ustalane są z przedstawicielem Wynajmującego. Każdorazowo w takiej sytuacji sporządzany będzie protokół z ustaleń.
 25. Wprowadzenie systemu tac dla konsumentów.
 26. Utrzymanie higieny i estetyki w prowadzeniu bufetu, stołówki/restauracji i w ubiorze zatrudnianych pracowników.
 27. Dbanie o estetykę i czystość lady, ekspozycji towaru oraz miejsca oddawania brudnych naczyń.
 28. Prowadzenie ekologicznej polityki opakowań, minimalizującej naczynia jednorazowego użytku;
 29. Estetyczne składowanie oraz wywóz nieczystości, oczyszczanie i opróżnianie separatora zanieczyszczeń, sprzątanie lokali.
 30. Bezwzględne i stałe korzystanie z systemu wentylacyjnego (unikanie rozprzestrzeniania się zapachów na budynek);
 31. Utrzymywanie lokali w należytym stanie technicznym oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego.
 32. Wykonywanie we własnym zakresie i na własny koszt napraw i konserwacji uszkodzonych elementów lokali oraz wyposażenia. Wszelkie materiały użyte do konserwacji, naprawy mają być zastosowane w standardzie budynkowym (tj. materiały takie same lub o takich samych parametrach i w tej samej klasie). Jeśli takowe nie są już dostępne to wprowadzone zamienniki nie mogą pogarszać standardu budynku.
 33. Informowanie przedstawiciela Wynajmującego o uszkodzeniach i zakresie prac niezbędnych do ich usunięcia;
 34. Niezwłoczne informowanie Wynajmującego o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze oraz innych szkodach w lokalach, a także natychmiastowe podejmowanie niezbędnych działań, celem uniknięcia dalszych szkód w lokalu;
 35. Odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych najmowanych pomieszczeń. Lokale wyposażone są w wymagany sprzęt gaśniczy oraz w system sygnalizacji pożaru. Przeglądy i konserwacja sprzętu gaśniczego i systemu sygnalizacji pożaru jest po stronie Wynajmującego. Wymiana gaśnic po wyładowaniu po stronie Najemcy.
 36. Przekazywanie Wynajmującemu kserokopii protokołów z przeprowadzonych kontroli przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Za uchybienia ujawnione w trakcie jakichkolwiek kontroli, np. Sanepidu, związane ze świadczoną przez Najemcę usługą, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Najemca.
 37. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej niniejszym przetargiem.

38. Zapewnienie uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego dostępu do lokali na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy.
39. Najemca zobowiązany jest do wykonywania we własnym zakresie i na własny koszt, napraw i konserwacji elementów lokalu oraz wyposażenia, uszkodzonych z winy Najemcy. Najemca będzie każdorazowo pisemnie informował Wynajmującego o zakresie prac.
40. Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów i tłuszczów stałych z separatora tłuszczu wedle potrzeb nie rzadziej jednak niż raz na miesiąc oraz do przekazywania Wynajmującemu kserokopii protokołów potwierdzających utylizację.
41. Dystrybucja posiłków – wydawanie posiłków, napoi z lady.

III. Obsługa – pracownicy

1. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie lokali,
2. Najemca zadba o odpowiedni, jednolity strój pracowników lokali, umożliwiający łatwą ich identyfikację,
3. Wymagania stawiane pracownikom lokali:
 - a. wysoka kultura osobista,
 - b. komunikatywność oraz łatwość nawiązywania kontaktów.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. m.in.: ubioru pracowników Najemcy, jakości obsługi klientów lokali, a Najemca zobowiązany jest do zastosowania się do uwag Wynajmującego. Uwagi będą zgłaszane pocztą elektroniczną, a Najemca w ciągu 5 (pięciu) dni roboczych na piśmie ustosunkuje się do zgłoszonych uwag.

IV. Dostarczenie towaru do lokali oraz wywóz śmieci

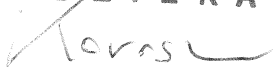
1. Dostawy towarów i usuwanie śmieci mogą odbywać się wyłącznie drogami dojazdu i w godzinach uzgodnionych z Wynajmującym.
2. Segregacja odpadów – po stronie Najemcy obowiązek ustawienia pojemników/ koszy na odpady na terenie lokalu ich odpowiednie oznakowanie – wzór i oznakowanie w uzgodnieniu z Wynajmującym.
3. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia wywozu śmieci i odpadków z lokali.

V. Dodatkowe informacje

1. Sprzątanie lokali nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania lokali leży po stronie Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest posiadać uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności handlowo - usługowej i do zgłoszenia swojej działalności do wymaganych prawem rejestrów dla prowadzących działalność gastronomiczną.
3. Po stronie Najemcy jest utrzymanie czystości w sali konsumpcyjnej i ogrodzie zimowych użyczonych przez Wynajmującego do wspólnego korzystania.

VI. Naprawy w lokalu/Sytuacje awaryjne

1. W razie konieczności Najemca zobowiązuje się udostępnić lokale służbom technicznym Wynajmującego przez całą dobę. (warunki zostaną określone odrębnymi ustaleniami) oraz zgłaszać, dokonywanie wszelkich napraw w lokalu i użytkowanym wyposażeniu.

D Z I E K A N

prof. dr hab. Grzegorz Karasiewicz

Warszawa, dnia2026 r.

FORMULARZ „OFERTY”

.....
(nazwa Oferenta)

.....
(adres Oferenta)

.....
(adres do korespondencji)

NIP.....

REGON.....

TEL.:.....

Email.....

1. Ja niżej podpisanyjako uprawniony do działania w imieniu i na rzecz Oferenta wskazanego wyżej, SKŁADAM/Y OFERTĘ na najem dwóch lokali gastronomicznych (wraz z zapleczeniami) w budynku Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego.

2. OFERUJEM/Y stawkę czynszu miesięcznego:

za 1m² w cenie netto zł (słownie złotych:).

Łączna kwota za wynajem lokali o powierzchni 171,37 m² wynosi netto zł słownie złotych:) powiększona o podatek VAT (23%), co daje kwotę brutto zł. (słownie złotych:)

Czynsz nie obejmuje poniższych kosztów eksploatacyjnych Lokali:

- opłat za centralne ogrzewanie,
- wodę i ścieki,
- opłaty za energię elektryczną,
- wywóz odpadów oraz dzierżawa pojemników na śmieci. Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz odpadów (w tym na wywóz i utylizację odpadów z separatora tłuszczów).

Oświadczamy, że:

1. zapoznaliśmy się z Regulaminem i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania;
2. prowadzimy działalność gospodarczą w branży gastronomicznej;
3. prowadzimy działalność gastronomiczną zgodnie z wymogami HACCP;
4. nie zalegamy z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne.
5. nie prowadzi się w stosunku do nas postępowania upadłościowego, nie ogłoszono naszej upadłości ani nie jesteśmy w likwidacji;
6. posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej w Konkursie działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
7. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
8. w przypadku wyboru naszej Oferty, przed rozpoczęciem najmu uzyskamy wszelkie wymagane przepisami prawa zezwolenia, decyzje i koncesje na prowadzenie działalności w wynajmowanych lokalach.
9. uważamy się za związanych niniejszą Ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania Ofert.
10. zapoznaliśmy się z wzorem Umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do Regulaminu i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej Oferty do jej podpisu na warunkach obustronnie uzgodnionych elektronicznie lub w miejscu i terminie wyznaczonym przez Organizatora.
11. zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej Oferty, do wpłacenia kaucji gwarancyjnej w wysokości 2-miesięcznego czynszu wraz z podatkiem VAT, przed podpisaniem Umowy.

12. w przypadku wygranej konkursu ofert, podane ceny brutto za poszczególne pozycje asortymentowe dopuszczone do sprzedaży znajdujące się w załączniku nr 5 do Regulaminu Konkursu, będą utrzymane przez co najmniej 12 miesięcy od dnia podpisania umowy na prowadzenie restauracji/stołówki i bufetu, z możliwością wcześniejszej zmiany cen w uzasadnionych przypadkach po akceptacji Wynajmującego.
13. zapewnimy w lokalach na własny koszt pełne dostosowanie pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej;
14. zobowiązujemy się do rozpoczęcia działalności w terminie określonym w Regulaminie konkursu w § 4 ust 9.
15. dysponujemy osobami zdolnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalach, zgodnie z ich przeznaczeniem i wymaganiami Organizatora konkursu.
16. będziemy prowadzili działalność gastronomiczną w najmowanych lokalach zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do tej ustawy i innymi regulacjami prawnymi związanymi ze świadczeniem usług w ramach zbiorowego żywienia.
17. Wyrażamy zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do złożenia oferty konkursowej (zgodnie z Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. O ochronie danych osobowych, tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1781 i z 2026 r. poz. 252.);
18. w przypadku wyboru naszej Oferty i zawarcia z nami Umowy nie będziemy zgłaszać uwag do stanu technicznego lokali w trakcie jej obowiązywania, zgłaszać roszczeń wobec Wynajmującego z tytułu nakładów poniesionych na zagospodarowanie i modernizację lokali, w celu rozpoczęcia w nich działalności.
19. zapoznaliśmy się z Klauzulą Informacyjną przetwarzania danych osobowych Organizatora konkursu dotyczącą RODO dostępną na stronie Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego <https://odo.uw.edu.pl/obowiazek-informacyjny/>
20. wszystkie dane zawarte w niniejszym Formularzu oferty, jak i we wszystkich załącznikach, odpowiadają rzeczywistości i są zgodne z prawdą.
21. Załącznikami do niniejsze ofert są:
.....
.....
.....
.....

Data i Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych
do reprezentowania Uczestnika konkursu

.....

Asortyment obiadowy				
Lp.	Nazwa	Kategoria	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Pomidorowa; Rosół; Ogórkowa; Barszcz; Zupa z soczewicy	zupa	300 g	
2.	Pierś drobiowa pieczona lub smażona; Udko z kurczaka pieczone; Kotlet schabowy; Kotlet mielony; Gulasz wieprzowy; Bitki drobiowe lub wieprzowe w sosie	danie główne mięsne	130 g	
3.	Kotlet jajeczny; Kotlet z ciecierzycy lub soczewicy; Gulasz warzywny z ciecierzycą	danie główne wegetariańskie	130 g	
4.	Ziemniaki; Kasza; Ryż; Makaron	dodatek skrobiowy	150 g	
5.	Surówka z białej lub czerwonej kapusty; Mizeria; Tarte buraczki lub marchewka; Marchewka z groszkiem	dodatek warzywny	150 g	

Asortyment śniadaniowy			
Lp.	Nazwa	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Jajecznica z dodatkami i pieczywem	250 g, w tym 150 g jajecznicy	
2.	Kiełbaski lub parówki na ciepło z pieczywem	300 g, w tym 150 g kiełbasek lub parówek	
3.	Kanapka z szynką lub serem	110 g	
4.	Owsianka z owocami lub bakaliami	350 g	
5.	Naleśniki z serem, owocami lub warzywami	250 g	

Asortyment dań różnych			
Lp.	Nazwa	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Pierogi ruskie	300 g	
2.	Pierogi z mięsem	300 g	
3.	Dorsz smażony	180 g	
4.	Łosoś pieczony	180 g	
5.	Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	400 g	

6.	Placki ziemniaczane	350 g	
7.	Placek ziemniaczany po zbójnicku	450 g	
8.	Pyzy z mięsem	300 g	
9.	Kluski leniwe	150 g	
10.	Kopytka	150 g	

..... dn.

Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Uczestnika konkursu

Załącznik nr 6 – wykaz podmiotów, dla których Oferent świadczył lub nadal świadczy usługi gastronomiczne zgodnie z warunkami określonymi w § 6 ust. 1 pkt 1.1. Regulaminu konkursu

Składając ofertę w konkursie na najem lokali przeznaczonych na działalność gastronomiczną na terenie Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego w Warszawie, przedstawiamy poniżej wykaz prowadzonych działalności gastronomicznych w celu wykazania spełniania warunków uczestnictwa w konkursie:

Lp.	Rodzaj działalności (restauracja, kawiarnia, bufet, inne)	Miejsce wykonania usługi	Daty wykonania		liczba obsługiwanych osób dziennie/rodzaj asortymentu
			Od dnia	Do dnia	

UWAGA:

- Każda usługa powinna być wykazana w oddzielnym wierszu tabeli.
- Do powyższej tabeli Oferent powinien dodać tyle wierszy, ile usług wykazuje.

.....
dnia 2026 roku

.....

(Podpis osoby/osób uprawnionej/upoważnionych
do reprezentowania Uczestnika konkursu)

Załącznik nr 7 – PROTOKÓŁ ZDAWCZO-ODBIORCZY

Protokół sporządzono w dniu roku w sprawie przekazania - przejęcia lokalu

- a) Stołówki/restauracji
- b) Bufetu

znajdującego się w budynku Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Szturmowej 1/3 w Warszawie w obecności przedstawicieli:

Przekazujący

..... oraz

..... (Przyjmujący)

.....

Spisany protokół zdawczo-odbiorczy dotyczy przekazania lokali znajdujących się na:

a) parterze budynku usytuowanego w Warszawie przy ul. Szturmowej 1/3 przeznaczonego na prowadzenie działalności gospodarczej w formie stołówki/restauracji.

Uwagi ogólne:

- Podłoga
- Ściany
- Oświetlenie w lokalu
- Urządzenia
- Stan ogólny lokalu
- Licznik światło:
- Licznik woda:.....

b) poziomie -1 w budynku usytuowanego w Warszawie przy ul. Szturmowej 1/3 przeznaczonego na prowadzenie działalności gospodarczej w formie stołówki/restauracji.

Uwagi ogólne:

- Podłoga
- Ściany
- Oświetlenie w lokalu
- Urządzenia
- Stan ogólny lokalu
- Licznik światło:
- Licznik woda:

c) II p. budynku A usytuowanego w Warszawie przy ul. Szturmowej 1/3 przeznaczonego na prowadzenie działalności gospodarczej w formie bufetu

Uwagi ogólne:

- Podłoga
- Ściany
- Oświetlenie w lokalu
- Urządzenia
- Stan ogólny lokalu
- Licznik światło:
- Licznik woda:.....

Wraz z przekazywanymi lokalami przekazuje się wszystkie posiadane klucze do ww. lokali.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Uwagi:

.....

Przekazujący

Przyjmujący