

ZASADY OCENY OFERT W ZAKRESIE KRYTERIÓW KONCEPCYJNYCH (KRYTERIA DOSTĘPU)

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Mając na uwadze rygorystyczne wymogi Zamawiającego (Muzeum Sztuki Nowoczesnej w Warszawie) dotyczące tożsamości miejsca, standardów ekologicznych oraz ochrony koncepcji architektonicznej gmachu, ocena ofert w zakresie kryteriów koncepcyjnych dokonywana jest na zasadzie weryfikacji warunków dostępowych.
2. Komisja Przetargowa ocenia przedłożone przez Wykonawcę załączniki koncepcyjne w systemie zero-jedynkowym: **SPEŁNIA / NIE SPEŁNIA**.
3. Oferta, która otrzyma ocenę „Nie spełnia” w którymkolwiek z poniższych punktów dotyczących Załącznika nr 1 lub Załącznika nr 2, zostaje odrzucona jako niezgodna z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia (OPZ) i nie podlega dalszej ocenie punktowej (finansowej).

II. OCENA ZAŁĄCZNIKA NR 1: KONCEPCJA PROFILU DZIAŁALNOŚCI I MENU BISTRO

Komisja Przetargowa oceni Załącznik nr 1 analizując, czy zadeklarowana koncepcja i propozycja menu realizują wymogi statutowe, ekologiczne i społeczne MSN. Oferta otrzymuje ocenę „**SPEŁNIA**”, jeżeli łącznie potwierdza spełnienie poniższych warunków:

- Profil Bistro został opisany jako przestrzeń otwarta, inkluzywna, przyjazna i dostępna dla każdego użytkownika (niezależnie od wieku, pochodzenia, statusu materialnego czy stopnia sprawności fizycznej), a jego charakter ściśle współgra z programem i wartościami Muzeum Sztuki Nowoczesnej.
- Przedstawiona propozycja menu gwarantuje, że minimum 50% pozycji w każdej z kategorii stałej oferty (śniadania, przekąski wytrawne, dania lunchowe, wyroby cukiernicze) to pozycje wegetariańskie lub wegańskie.
- Wykonawca jednoznacznie zadeklarował stałą dostępność co najmniej dwóch rodzajów napojów roślinnych (np. owsiane, sojowe, migdałowe) jako bezpłatnej alternatywy dla mleka krowiego.
- Koncepcja przewiduje czytelną, jednolitą identyfikację graficzną w menu umożliwiającą natychmiastowe zidentyfikowanie potraw roślinnych (np. symbole „V” i „VG” lub „VEG”) oraz alergenów.
- Koncepcja bezwzględnie wyklucza używanie jednorazowych naczyń, sztućców, słomek i opakowań na wynos z tworzyw sztucznych, deklarując stosowanie wyłącznie opakowań w 100% biodegradowalnych i kompostowalnych z surowców odnawialnych.
- Wykonawca zobowiązał się do pozyskiwania kawy, herbaty oraz kakao wyłącznie od dostawców posiadających certyfikaty sprawiedliwego handlu (np. Fairtrade, Rainforest Alliance lub UTZ).
- Opisano konkretne procedury minimalizujące marnowanie żywności (np. wieczorne wyprzedaże przez aplikacje) oraz rygorystyczną zbiórkę frakcji BIO i zużytych olejów gastronomicznych.

III. OCENA ZAŁĄCZNIKA NR 2: KONCEPCJA ARANŻACJI WNĘTRZA I WYPOSAŻENIA

Komisja Przetargowa oceni Załącznik nr 2 analizując zgodność przedłożonego projektu wizualnego (moodboardu/opisu) z rygorami nałożonymi przez autorską architekturę budynku. Oferta otrzymuje ocenę **„SPEŁNIA”**, jeżeli łącznie potwierdza spełnienie poniższych warunków:

- Zaproponowana koncepcja mebli ruchomych i wyposażenia jest spójna z minimalistyczną i nowoczesną estetyką budynku zaprojektowanego przez Thomasa Phifera.
- Projekt jednoznacznie wyklucza dokonywanie jakichkolwiek trwałych ingerencji w konstrukcję ścian, sufitów oraz posadzki. Zadeklarowano całkowity brak wiercenia, kołkowania i malowania betonu architektonicznego, a wszystkie elementy opierają się na systemach wolnostojących lub bezinwazyjnych.
- Zadeklarowana kolorystyka i materiały wyposażenia ruchomego opierają się na dozwolonym minimalizmie (beton, stal, drewno naturalne, szkło).
- W koncepcji jednoznacznie wykluczono stosowanie materiałów imitujących (np. plastikowych oklein drewnopodobnych).

IV. WYNIK OCENY I DOPUSZCZENIE DO ETAPU FINANSOWEGO

1. Uzyskanie przez ofertę oceny **„SPEŁNIA”** we wszystkich aspektach ocenianych w Rozdziale II i III niniejszego dokumentu oznacza pomyślne przejście weryfikacji koncepcyjnej.
2. Oferty, które spełnią wymogi koncepcyjne, zostaną zakwalifikowane do II Etapu oceny, w którym o wyborze najkorzystniejszej oferty zadecyduje wyłącznie punktacja matematyczna przyznana przez Komisję Przetargową w Kryteriach Finansowych (tj. stawka procentowa Czynszu od Obrotu oraz kwota Minimalnego Czynszu Gwarantowanego).