

Załącznik nr 2

Szczegółowe warunki konkursu

I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU I PROWADZONEJ W NIM DZIAŁALNOŚCI

Niniejszy konkurs ofert obejmuje najem lokalu znajdującego się w budynku - Centrum Dydaktyczne położonym przy ul. Księcia Trojdena 2A w Warszawie o łącznej powierzchni 150,30 m², zwanego dalej „Lokalem”, składającego się z następujących pomieszczeń:

poziom	pomieszczenie	nr	powierzchnia w m2	uwagi	wyposażenie
-1	korytarz	8	20,00	komunikacja bez okna	3 gniazdka 1, fazowe przyłącze wodne
-1	mag opakowań zwrotnych	9	2,60	bez okna pomieszczenie do własnej aranżacji	
-1	łazienka toaleta personelu	10	5,20	pomieszczenie bez okna	prysznic umywalka toaleta
-1	magazyn napoi	11	4,00	pomieszczenie bez okna	1 gniazdko 1 fazowe
-1	magazyn lodówek	12	4,80	pomieszczenie z oknem	2 gniazdka 1 fazowe przyłącze wody
-1	kuchnia	13	8,50	pomieszczenie z oknem	4 gniazdka 1 fazowe, przyłącze 3 fazowe, przyłącze okapu, przyłącze wodne ciepła zimna woda
-1	pok. socjalny/ biurowy	14	6,90	pomieszczenie z oknem	6 gniazdek 1 fazowych
-1	zmywalnia	15	9,80	pomieszczenie z oknem	4 gniazdka 1 fazowe, gniazdo 3 fazowe, woda ciepła zimna 2 przyłącza
-1	bufet	16	17,70	do wydzielenia bez okna	7 gniazdek 1 fazowych, przyłącze 3 fazowe,
-1	sala konsumpcyjna	17	70,80	pomieszczenie bez okien	
			150,30		

Właścicielem budynku, w którym znajduje się lokal będący przedmiotem konkursu jest Warszawski Uniwersytet Medyczny. Powierzchnia użytkowa zostanie wynajęta najemcy w celu prowadzenia działalności gastronomicznej, obejmującej działalność typu bufet/bistro lub inną formę działalności gastronomicznej.

Z uwagi na to, że powierzchnia użytkowa wymaga poniesienia nakładów finansowych na koszt najemcy poprzez jej przystosowanie do prowadzenia działalności zgodnie z projektem aranżacji, **Najemca będzie zwolniony z opłaty czynszu do 30 września 2025 r.** W miesiącach: lipiec sierpień oraz wrzesień każdego roku kalendarzowego będzie obowiązywała obniżona o 50 % stawka czynszu najmu.

Lokal usytuowany jest na poziomie -1 budynku Centrum Dydaktyczne w sąsiedztwie szatni i strefy dla studentów. Dostęp do lokalu możliwy jest klatką schodową lub windami osobowymi usytuowanymi bezpośrednio przy lokalu. Łazienka dla klientów Lokalu znajduje się na tym samym poziomie, dodatkowe łazienki dostępne są na parterze budynku. Klientami lokalu będą przede wszystkim studenci oraz pracownicy Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.

Godziny otwarcia budynku 6.00 -22.00. Dostęp najemcy do lokalu w godzinach otwarcia budynku. Preferowane godziny otwarcia lokalu 8.00 – 17.00 od poniedziałku do piątku.

Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodociągowo-kanalizacyjną z dostawą ciepłej wody, centralnego ogrzewania, wentylacyjną.

Lokal winien zostać umeblowany przez Najemcę oraz wyposażony w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności tj. w stoły, krzesła, lamy, wyposażenie kuchni, oraz części jadalnej. Powyższe czynności Najemca wykona na własny koszt i ryzyko, zgodnie z warunkami sanitarnymi i technologicznymi.

Oferent jest zobowiązany do przedstawienia projektu aranżacji sali konsumpcyjnej lokalu, który może przyjąć formę wizualizacji lub szczegółowego opisu, wzbogaconego o wizualizacje lub fotografie przykładowych aranżacji, które ilustrują zamysł Oferenta dotyczący planowanej koncepcji przestrzennej. Projekt aranżacji powinien uwzględniać zarówno funkcjonalność, jak i estetykę oraz efektywne zagospodarowanie przestrzeni lokalu.

Wszelkie ulepszenia lub przebudowa pomieszczeń możliwa jest wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.

Umieszczenie szyldu możliwe będzie po uzgodnieniu z administratorem budynku i wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.

Najemca będzie utrzymywał pomieszczenia wchodzące w skład Lokalu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

II. OPIS WYMAGAŃ STAWIANYCH NAJEMCY LOKALU.

- Warunkiem koniecznym do złożenia oferty jest prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej.
- Najemca nie może zalegać z opłatą podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
- Wobec Najemcy nie ogłoszono upadłości lub likwidacji oraz nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe.
- Najemca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- Najemca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie (minimum trzyletnie) lub dysponuje potencjałem technicznym i osobami (z minimum trzyletnim stażem pracy) zdolnymi do realizowania zadania. Oferty, które nie będą zawierały potwierdzenia wymagalnego doświadczenia podlegają odrzuceniu.
- Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
- Najemca na własny koszt dostosuje Lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej, wyposaży Lokal w niezbędne meble i sprzęt.
- Oferent zobowiązany jest przedstawić aranżację lokalu.
- Wykluczenie z udziału w konkursie dotyczy podmiotów mających zadłużenie wobec WUM, chyba, że jest to podmiot, który podpisał ugodę z WUM i wywiązuje się w pełni z warunków zawartej ugody.

III. OGRANICZENIA DOTYCZĄCE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI

- a) **wykluczone** prowadzenie jakiejkolwiek formy działalności hazardowej,
- b) **wykluczone** prowadzenie działalności handlowej, w tym promocyjnej i informacyjnej, produktami powodującymi lub mogącymi powodować działanie podobne do substancji psychotropowych lub odurzających, w szczególności tzw. dopalaczami, nawet jeżeli produkty te są przeznaczone do spożycia,
- c) **wykluczona** sprzedaż alkoholu,
- d) **wykluczona** sprzedaż papierosów i e-papierosów,
- e) **wykluczona** sprzedaż napojów z dodatkiem kofeiny lub tauryny osobom poniżej 18 roku życia i sprzedaży napojów z dodatkiem kofeiny lub tauryny z automatu – stosownie do zapisów ustawy z dn. 17 sierpnia 2023 r. o zmianie ustawy o zdrowiu publicznym oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2023 r. poz. 1718.).

IV. OPIS WYMAGAŃ DOTYCZĄCYCH ZAWARTOŚCI OFERTY

- 1. Materiały związane z konkursem, tj. ofertę oraz wszystkie wymagane dokumenty należy złożyć według wzoru i zasad określonych w niniejszych szczegółowych warunkach konkursu (załącznik nr 2 do ogłoszenia) oraz w regulaminie konkursu (załącznik nr 3 do ogłoszenia).
- 2. Ofertę należy przygotować na formularzu stanowiącym załącznik nr 4 do ogłoszenia.
- 3. Do oferty należy dołączyć:
 - a) dowód wpłaty wadium,
 - b) oryginał lub kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy,
 - c) 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,
 - d) dokument potwierdzający co najmniej 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu podobnej działalności lub dokument potwierdzający doświadczenie wynikające z zatrudnienia osoby z minimum trzyletnim stażem pracy, bądź promesę zatrudnienia.
 - e) parafowany wzór umowy (załącznik nr 5 do ogłoszenia),
 - f) projekt aranżacji sali konsumpcyjnej wraz z opisem wyposażenia.
- 4. Zaleca się ponumerowanie stron i spięcie w sposób uniemożliwiający wysunięcie którejkolwiek kartki.
- 5. Brak któregośkolwiek z wymaganych dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.

V. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Wynajmujący będzie oceniał oferty niepodlegające odrzuceniu na podstawie poniższych kryteriów, przypisując im wagę procentową:

KRYTERIUM nr I - wysokość miesięcznej stawki czynszu netto za 1 m² (bez podatku VAT)
P(A) - waga 70 %

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru:

$$P(A) = Cx / Cmax \times 100 \times 70\%$$

Gdzie:

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

Cx – stawka czynszu za m² netto zawarta w badanej ofercie „x”

Cmax – najwyższa stawka czynszu za m² wśród cen zawartych w ofertach

Oferta w kryterium nr I może uzyskać maksymalnie 70 punktów.

Oferty złożone poniżej stawki wywoławczej wynoszącej 45 zł/m² podlegają odrzuceniu.

KRYTERIUM nr II - projekt aranżacji sali konsumpcyjnej lokalu, przedstawiony w formie wizualizacji dostosowanej do istniejącej infrastruktury techniczno-budowlanej. Projekt powinien zawierać koncepcję umeblowania, rozmieszczenia instalacji oraz planowanego wyposażenia przestrzeni konsumpcyjnej. Dopuszcza się również przedstawienie koncepcji w formie opisowej, uzupełnionej wizualizacjami lub fotografiami aranżacji analogicznych do planowanej w danym lokalu.

P(B) - waga 30 %

Przyjmuje się, że 30 pkt otrzyma Oferent, którego projekt aranżacji sali konsumpcyjnej będzie najbardziej nowoczesny, estetyczny, dostosowany do charakteru budynku i kolorystyki.

Wynajmujący uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą liczbę punktów.

Lp.	Kryterium	Znaczenie w %
1.	wysokość miesięcznej stawki czynszu netto P(A)	70%
2.	projekt aranżacji sali konsumpcyjnej P(B)	30 %
RAZEM		100%

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru.

LP = P(A) + P(B) gdzie:

Lp - łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

P(A) - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium I,

P(B) - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium II

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

VI. WAUNKI NAJMU

1. Z wyłonionym w drodze przedmiotowego konkursu podmiotem zostanie zawarta umowa najmu na okres 3 lat z możliwością przedłużenia umowy na kolejne 3 lata, na wniosek najemcy złożony najpóźniej na 3 m-ce przed końcem trwania umowy.
2. W miesiącach lipiec, sierpień, wrzesień będzie obowiązywała obniżona o 50 % stawka czynszu najmu.
3. Ze względu na koszty Najemcy związane z przystosowaniem lokalu, najemca będzie zwolniony z czynszu do 30 września 2025 r.
4. Najemca jest zobowiązany do:
 - a) utrzymania Przedmiotu najmu we właściwym stanie technicznym i sanitarnym,
 - b) dostosowania na swój koszt lokalu do prowadzonej działalności zgodnie z projektem aranżacji,
 - c) utrzymywania we właściwym stanie eksploatacyjnym tłuszczownika wraz z jego systematycznym opróżnianiem i utylizacji odpadów przez wyspecjalizowane firmy,
 - d) przestrzegania przepisów przeciwpożarowych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych, ochrony środowiska oraz będzie ponosić odpowiedzialność wobec wszelkich instytucji i służb za niedopełnienie obowiązków związanych z przestrzeganiem wyżej wymienionych przepisów,
 - e) uzyskania we własnym zakresie, na własny koszt i własne ryzyko wszelkich koniecznych, przewidzianych przepisami prawa zezwoleń, uzgodnień i opinii związanych z dostosowaniem Przedmiotu umowy do wymogów działalności, jaka będzie w nim prowadzona. Koszty uzyskania takich zezwoleń obciążają Najemcę,
 - f) wykonywania w Przedmiocie najmu we właściwym czasie i na swój koszt bieżących remontów, napraw i konserwacji niezbędnych do prawidłowego korzystania z Przedmiotu najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i Umową,
 - g) pokrycia szkód wynikłych z winy Najemcy lub w wyniku prowadzonej działalności w Przedmiocie najmu,
 - h) ubezpieczenia mienia i ubezpieczenia prowadzonej działalności. Najemca w terminie 14 dni od zawarcia Umowyłoży Wynajmującemu kopię Umowy ubezpieczenia (polisy). W przypadku niedopełnienia tego obowiązku Wynajmujący ma prawo ubezpieczyć Przedmiot Najmu na własny koszt i kosztami tymi obciążyć Najemcę,
 - i) zapewnienia na własny koszt sprzątnięcia przedmiotu Najmu,
 - j) zawarcia umowy na wywóz nieczystości będących pochodną swojej działalności i zabezpieczenia na ten cel odpowiedniego kontenera.

VII. ZAWARCIE UMOWY

1. Umowę zawiera się w terminie nie później niż w ciągu 14 dni od dnia ogłoszenia wyników konkursu.
2. Udostępnienie Przedmiotu najmu nastąpi po podpisaniu umowy najmu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
3. Oczekiwane rozpoczęcie działalności – 1 października 2025 r.

Ewentualne pytania związane z konkursem można składać do:

- *organizacja konkursu: Joanna Szczepaniak Dział Nieruchomości, tel. 22 57 20 488
e-mail: joanna.szczepaniak@wum.edu.pl,*
- *wizja lokalna i użytkowanie lokalu: Katarzyna Leśniak – tel. 22 57 20 319, 728 960 605
e-mail: katarzyna.lesniak@wum.edu.pl.*