

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI KONKURSU

I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU I PROWADZONEJ W NIM DZIAŁALNOŚCI

Niniejszy konkurs ofert obejmuje najem lokalu użytkowego o łącznej powierzchni 112,48 m² znajdującego się w budynku położonym przy ul. Banacha 1 w Warszawie, gdzie usytuowany jest Wydział Farmacji WUM w celu prowadzenia działalności gastronomicznej (bufetu). Właścicielem budynku, w którym znajduje się lokal będący przedmiotem konkursu jest Warszawski Uniwersytet Medyczny.

nr pom.	nazwa pomieszczenia	powierzchnia [m2]	
Ł/00.10	Kuchnia	16,43	112,48
	Wydawka	9,20	
	Sala konsumpcyjna	67,12	
Ł/00.08	Zmywalnia	6,86	
	Zaplecze magazynek	6,63	
	Szatnia	4,48	
	WC	0,96	
	Szatnia	0,80	
	łącznie	112,48	

Lokal użytkowy usytuowany jest na poziomie -1 budynku Farmacji. Dostęp do lokalu możliwy jest klatką schodową usytuowaną bezpośrednio przy lokalu. Łazienka dla klientów znajduje się na parterze budynku. Klientami lokalu będą przede wszystkim studenci oraz pracownicy Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Przy sprzyjających warunkach atmosferycznych klienci lokalu będą mogli korzystać z zewnętrznego Patio wyposażonego w stoły i siedziska.

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. W lokalu zainstalowany jest okap o mocy 2.500 m³/h.

Lokal powinien zostać umeblowany przez Najemcę oraz wyposażony w sprzęt niezbędny do prowadzenia działalności objętej umową tj. w stoły, krzesła, lamy, wyposażenie kuchni. Wszelkie powyższe prace Najemca wykona na własny koszt i ryzyko, z zachowaniem obowiązujących wymogów sanitarnych i technologicznych.

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 i reklamy 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.

Najemca będzie wykorzystywał Przedmiot najmu wyłącznie na prowadzenie działalności gastronomicznej.

II. OPIS WYMAGAŃ STAWIANYCH NAJEMCY LOKALU.

- a) Warunkiem koniecznym do złożenia oferty jest prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej.
- b) Najemca nie może zalegać z opłatą podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
- c) Wobec Najemcy nie ogłoszono upadłości lub likwidacji oraz nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe.
- d) Najemca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- e) Najemca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie (minimum trzyletnie) lub dysponuje potencjałem technicznym i osobami (z minimum trzyletnim stażem pracy) zdolnymi do realizowania zadania.
- f) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
- g) Oferent zobowiązany jest przedstawić aranżację lokalu.
- h) 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 zatrudnienie osoby z minimum trzyletnim stażem pracy, bądź promesę zatrudnienia.
 - e) parafowany wzór umowy (Załącznik nr 5 do ogłoszenia),
 - f) projekt aranżacji sali konsumpcyjnej lub opis sposobu aranżacji lokalu wraz z opisem wyposażenia informacja
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 80 %

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru:

$$P(A) = Cx / Cmax \times 100 \times 80\%$$

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 80 punktów.

Oferty złożone poniżej stawki wywoławczej wynoszącej 44 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 20 %

Przyjmuje się, że 20 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)	80%
2.	projekt aranżacji sali konsumpcyjnej P(B)	20 %
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. Z uwagi na charakter działalności dydaktycznej prowadzonej przez Uczelnię, w miesiącach: lipiec, sierpień, wrzesień każdego roku kalendarzowego będzie obowiązywała obniżona o 50 % stawka czynszu najmu.
3. Czynsz najmu nie obejmuje opłat eksploatacyjnych, płatnych dodatkowo.
4. Najemca będzie 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) 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,
- d) 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,
 - e) pokrycia szkód wynikłych z winy Najemcy lub w wyniku prowadzonej działalności w Przedmiocie najmu,
 - f) ubezpieczenia mienia i ubezpieczenia prowadzonej działalności, Najemca w terminie 14 dni od zawarcia Umowy złoży Wynajmującemu kopię Umowy ubezpieczenia (polisy), w przypadku niedopełnienia tego obowiązku Wynajmujący ma prawo ubezpieczyć Przedmiot najmu na własny koszt i kosztami tymi obciążyć Najemcę,
 - g) zapewnienia na własny koszt sprzątnięcia Przedmiotu najmu,
 - h) zawarcia umowy na wywóz nieczystości będących pochodną swojej działalności i zabezpieczenia na ten cel odpowiedniego kontenera,
 - i) zainstalowania tłuszczownika/separatora tłuszczu oraz do zawarcia umów w zakresie utylizacji tłuszczów, chyba że forma prowadzonej działalności (catering) wyklucza jego posiadanie.

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 2026 r.