

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 gniazda 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

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 usytuowana jest na tym samym poziomie, dodatkowe łazienki znajdują się 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.

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

Załącznik nr 2

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, technologicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

Działalność gastronomiczna:

Najemca będzie świadczył usługi w zakresie prowadzenia bufetu szybkiej obsługi:

- sprzedaż dań zimnych i gorących,
 - sprzedaży gotowych kanapek świeżych i zapiekanych, oraz sałatek,
 - sprzedaży wyrobów garmażeryjnych (np. naleśniki, pierogi, pasty, pyzy),
 - sprzedaży napojów gorących i zimnych,
 - sprzedaży wyrobów cukierniczych,
- w cenach przystępnych i uwzględniających „portfel” studenta.

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.
- Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
- Oferent powinien przedstawić aranżację lokalu.
- Wykluczenie z udziału w konkursie dotyczy podmiotów mających zadłużenie wobec WUM, chyba, że jest to podmiot, który podpisał umowę z WUM i wywiązuje się w pełni z warunków zawartej umowy.

III. OGRANICZENIA DOTYCZĄCE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI

Bezwzględnie zakazuje się:

- a) sprzedaży alkoholu, wyrobów tytoniowych, e-papierosów,
- b) prowadzenia jakiegokolwiek formy działalności hazardowej,
- c) prowadzenia 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.

Załącznik nr 2

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) paraflowany wzór umowy (Załącznik nr 5 do ogłoszenia),
 - f) pozostałe dokumenty:
 - informacja/opis sposobu aranżacji lokalu,
 - oświadczenie, czy Oferent ma doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podobnych placówkach jak WUM, zawierające informację jakie dokumenty zostaną przedstawione na poparcie oświadczenia,
 - oświadczenie na rzecz jakiej grupy wiekowej klientów Oferent świadczył usługi, zawierającą informację jakie dokumenty zostaną przedstawione na poparcie oświadczenia,
 - proponowane menu z cennikiem wg. udokumentowanej sprzedaży w ramach prowadzonej działalności.
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 opłat eksploatacyjnych) P(A) - waga 40 %

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru:

Załącznik nr 2

$$P(A) = \frac{C_x - C_{min}}{C_{max} - C_{min}} \times 100 \text{ pkt} \times 40\%$$

gdzie:

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

Cmax - najwyższy czynsz wśród cen zawartych w ofertach

Cmin - najniższy dopuszczony czynsz równy 23 zł netto/1m²

Cx - czynsz zawarty w badanej ofercie „x” ()

Oferta w kryterium nr I może uzyskać maksymalnie – 40 punktów, 40 % = 40 pkt – waga kryterium

KRYTERIUM nr II - doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podobnych placówkach jak WUM.

P(B) - waga 30 %

Przyjmuje się, że 30 pkt otrzyma Oferent, który ma doświadczenie w żywieniu zbiorowym w podobnych placówkach jak WUM, 0 pkt Oferent, który takiego doświadczenia nie ma.

KRYTERIUM nr III – grupa wiekowa klientów Oferenta, na rzecz których Oferent świadczył usługi

P(C) - waga 10 %

Przyjmuje się, że 10 pkt otrzyma Oferent, który ma doświadczenie w żywieniu młodzieży i studentów.

KRYTERIUM nr IV – proponowane menu z cennikiem wg. udokumentowanej sprzedaży w ramach prowadzonej działalności

P(D) - waga 20 %

Przyjmuje się, że 20 pkt otrzyma Oferent, który w opinii Komisji zaproponuje menu i ceny najbardziej odpowiadające zapotrzebowaniu w żywieniu studentów (Komisją będzie brała pod uwagę: różnorodność, jakość, cenę)

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

Lp.	Kryterium	Znaczenie w %
1.	wysokość miesięcznej stawki czynszu netto P(A)	40%
2.	doświadczenie w żywieniu zbiorowym P(B)	30 %
3.	grupa wiekowa klientów P(C)	10%
4.	proponowane menu i cennik P(D)	20%
RAZEM		100%

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

$$LP = P(A) + P(B) + P(C) + P(D) + P(W)$$

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

P(C) - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium III

P(D) - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium IV

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Załącznik nr 2

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 w pierwszym miesiącu prowadzonej działalności.
4. Najemca jest zobowiązany do:
 - a) utrzymania Przedmiotu najmu we właściwym stanie technicznym i sanitarnym,
 - b) utrzymywania we właściwym stanie eksploatacyjnym tłuszczownika wraz z jego systematycznym opróżnianiem i utylizacji odpadów przez wyspecjalizowane firmy,
 - 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 sprzątania przedmiotu Najmu,
 - h) zawarcia umowy na wywóz nieczystości będących pochodną swojej działalności i zabezpieczenia na ten cel odpowiedniego kontenera.

VII. ZAWARCIE UMOWY

1. Udostępnienie Przedmiotu najmu nastąpi po podpisaniu umowy najmu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
2. Oczekiwane rozpoczęcie działalności – 4 września 2023 r.

Ewentualne pytania związane z konkursem można składać do:

- *organizacja konkursu: Ewelina Radosz Dział Nieruchomości, tel. 22 57 20 488 e-mail: nieruchomosci@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*