

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI KONKURSU

I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

1. Niniejszy konkurs ofert obejmuje najem lokalu gastronomicznego o powierzchni użytkowej 194,33 m² znajdującego się na parterze w budynku Rektoratu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego przy ul. Żwirki i Wigury 61 w Warszawie.
2. Powierzchnia użytkowa zostanie wynajęta najemcy w celu prowadzenia działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu restauracji z kawiarnią.
3. Lokal użytkowy usytuowany jest na parterze budynku Rektoratu. Dostęp do lokalu dla najemcy możliwy jest poprzez samodzielne wejście od zaplecza z zewnątrz budynku. Klientami lokalu będą przede wszystkim pracownicy, a także studenci Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.
4. 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.
5. **Wynajmujący zobowiązany jest do przedłożenia projektu aranżacji lokalu w formie wizualizacji**, dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu, zawierający koncepcję umeblowania i instalacji wyposażenia w sali konsumpcyjnej (dot. wyposażenia typu: chłodziarki, lada, meble) wraz z propozycją logo i nazwy punktu gastronomicznego. Mile widziane jest przedłożenie przykładowego menu wraz z zakresem cenowym.
6. 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 w pierwszym miesiącu prowadzenia działalności. W miesiącach: lipiec oraz sierpień każdego roku kalendarzowego będzie obowiązywała obniżona o 25 % stawka czynszu najmu.
7. Wszelkie ulepszenia lub przebudowa pomieszczeń możliwa jest wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.
8. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodociągowo-kanalizacyjną z dostawą ciepłej wody, centralnego ogrzewania, wentylacyjną. Bufet ma własną Tablicę elektryczną (TB), z obwodami jedno i trójfazowymi. Moc elektryczna: 40 kW.
9. Zaplecze kuchenne zostało odświeżone, wymaga jedynie dostosowania do własnych potrzeb. Podłoga wyłożona jest terakotą. Na suficie zamontowane nowe kasetony. Sala konsumpcyjna wyposażona jest w ścianę przesuwaną (wyciszoną) służącą do ewentualnego wydzielenia dwóch stref, dobrze oświetlona. Na oknach zamontowane są żaluzje. Sala konsumpcyjna wymaga nakładów aranżacyjnych (odświeżenie lub wymiana drzwi do zmywalni, dobór kolorystyki ścian, inne prace zgodnie z przedłożoną aranżacją).
10. Lokal winien zostać umeblowany przez Najemcę oraz wyposażony w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności tj. w stoły, krzesła, lada, wyposażenie kuchni, oraz części jadalnej. Powyższe czynności Najemca wykona na własny koszt i ryzyko.
11. Wszelkie ulepszenia lub przebudowa pomieszczeń możliwa jest wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.
12. Najemca będzie utrzymywał pomieszczenia wchodzące w skład Lokalu w należytym stanie technicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

Stan techniczny lokalu i urządzeń:

Dla realizacji wentylacji mechanicznej pomieszczeń kuchennych oraz sali konsumpcji wraz z zapleczem zamontowano centralę nawiewno – wywiewną C3 zlokalizowaną w piwnicy obiektu. Centrala wentylacyjna wyposażona jest w sekcje filtracji, wymiennik odzysku ciepła, nagrzewnicę i chłodnicę. Nawiew powietrza do pomieszczeń następuje poprzez elementy nawiewne i wywiewne sufitowe. W pomieszczeniu nr 20 (kuchnia) zostały zamontowane 2 okapy wyposażone w wysoko skuteczne filtry tłuszczowe i oświetlenie LED. Okap o wymiarach 1800x1200mm jest wykonaniu nawiewno-wywiewnym, okap o wymiarach 1200x1050mm jest w wykonaniu tylko wyciągowym. Wywiew z toalety oraz zaplecza socjalnego dobywa się osobnymi systemami wyciągowymi. Sterowanie centralą wentylacyjną oraz okapami włączono do systemu BMS. Chłodzenie Sali konsumpcyjnej odbywa się poprzez klimakonwektory sufitowe podłączone do instalacji chłodu zasilanej z agregatów wody lodowej zamontowanych na dachu budynku. W pomieszczeniach 14, 16, 19 i 20 zamontowano dodatkowo klimatyzatory ściennie.

We wszystkich pomieszczeniach zamontowane są nowe oprawy oświetleniowe typu LED.

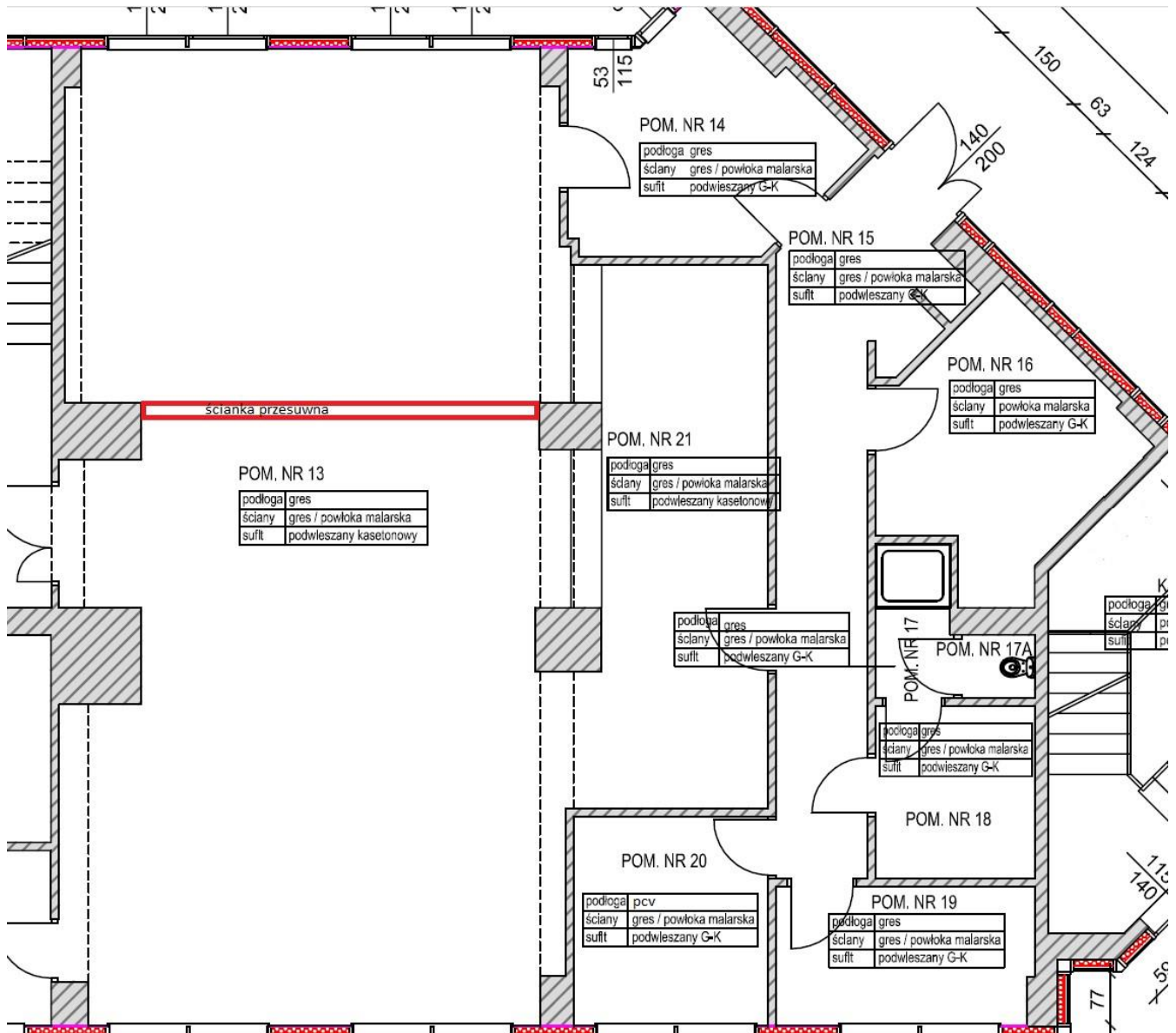
Lokal wyposażony jest w:

- 1) pomocnik kelnerski
- 2) regał na tace
- 3) zlewozmywak
- 4) szafa przelotowa
- 5) regał metalowy - 4 szt.
- 6) stół - 3 szt.
- 8) stolik ze zlewozmywakiem
- 9) półka do tac wózek

Zestawienie pomieszczeń :

nr pom.plan	nazwa pomieszczenia	powierzchnia [m2]
13	sala baru	105,37
14	zmywalnia	12,21
21	bufet	22,2
15	komunikacja	16,91
16	magazyn	10,17
17A/18	sanitariaty personelu	10,97
19	kuchnia	7,8
20	kuchnia	8,7
	łącznie	194,33

Rzut lokalu:



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.
- Najemca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie lub dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania.
- Wobec Najemcy nie ogłoszono upadłości lub likwidacji oraz nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe.
- Oferent zobowiązany jest do przedstawienia aranżacji lokalu.
- Najemca posiada uprawnienia do wykonywania zadeklarowanej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- 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:

- a. **wykluczone** prowadzenia 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 1 do ogłoszenia) oraz w regulaminie konkursu (załącznik nr 2 do ogłoszenia).
2. Ofertę należy przygotować na formularzu stanowiącym załącznik nr 3 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) zaakceptowany i parafowany wzór umowy (załącznik nr 4 do ogłoszenia),
 - e) projekt aranżacji lokalu w formie wizualizacji, dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu, zawierający koncepcję umeblowania i instalacji wyposażenia w sali konsumpcyjnej (dot. oświetlenie, chłodziarki, lada) wraz z propozycją logo i nazwy punktu gastronomicznego.
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, bez podatku VAT) P(A) - waga 70 %

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru:

$$P(A) = \frac{Cx - Cmin}{Cmax - Cmin} \times 100 \text{ pkt} \times 70\%$$

gdzie:

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

Cmax - najwyższy czynsz wśród cen zawartych w ofertach

Cmin - najniższy dopuszczony czynsz równy 45 zł netto/1m²

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

Oferta w kryterium nr I może uzyskać maksymalnie – 70 punktów, 70 % = 70 pkt – waga kryterium

KRYTERIUM nr II – projektu aranżacji lokalu w formie wizualizacji, dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu, zawierający koncepcję umeblowania i instalacji, wyposażenia w sali konsumpcyjnej wraz ze wskazaniem wyposażenia w formie opisowej. Wymagane dostosowanie wizualizacji do charakteru budynku.

P(B) - waga 30 %

Przyjmuje się, że 30 pkt otrzyma Oferent, który przedstawi najładniejszy i najbardziej estetyczny oraz nowoczesny projekt lub wizualizację wnętrza dostosowany do infrastruktury budowlanej lokalu a także charakteru budynku.

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

Komisja zastrzega prawo odrzucenia oferty w przypadku braku projektu aranżacji wnętrza.

VI. WARUNKI NAJMU

1. Najemca zobowiązany jest 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 sanitarnych, przeciwpożarowych i BHP,
- d) wykonywania w Przedmiocie najmu we właściwym czasie i na swój koszt bieżących napraw i konserwacji niezbędnych do prawidłowego korzystania z Przedmiotu najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i umową,
- e) pokrycia szkód wynikłych z winy Najemcy (niezachowania należytej staranności) w Przedmiocie najmu lub w wyniku prowadzonej działalności w Przedmiocie Najmu,
- f) stosowanie się do uwag i zaleceń Wynajmującego.
- g) 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,

- h) posiadania pełnego ubezpieczenia prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej w zakresie odpowiedzialności cywilnej, a także w zakresie następstw nieszczęśliwych wypadków,
- i) ubezpieczenia Lokalu od zdarzeń, które mogłyby spowodować szkodę dla Lokalu, a w szczególności od szkód spowodowanych przez ogień, wodę i włamanie. 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,
- j) zapewnienia na własny koszt sprzątnięcia Przedmiotu najmu,
- k) zawarcia umowy na wywóz nieczystości będących pochodną swojej działalności i zabezpieczenia na ten cel odpowiedniego kontenera,
- l) zainstalowania tłuszczownika/separatora tłuszczu oraz do zawarcia umów w zakresie utylizacji tłuszczów.
- m) 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.

VII. ZAWARCIE UMOWY

1. Z wyłonionym w drodze konkursu podmiotem zostanie zawarta umowa najmu na okres 3 lat z możliwością przedłużenia na jednostronny pisemny wniosek najemcy na kolejne 2 lata.
2. Umowę zawiera się w terminie nie później niż w ciągu 14 dni od dnia ogłoszenia wyników konkursu.
3. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego w terminie ustalonym przez Strony, jednak nie później niż do dnia 30 sierpnia 2024 r.
4. Początkiem rozliczeń finansowych między Stronami będzie data przekazania lokalu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, o którym mowa w pkt 3.
5. Oczekiwane rozpoczęcie działalności najpóźniej do 1 października 2024 r.

Informacje na temat konkursu można uzyskać:

- *organizacja konkursu: Małgorzata Stefańska - Niewczas, Dział Nieruchomości, tel. 22 57 20 089 e-mail: malgorzata.stefanska-niewczas@wum.edu.pl, nieruchomosci@wum.edu.pl*
- *wizja lokalna i użytkowanie lokalu: Katarzyna Leśniak – tel. 22 57 20 319 e-mail: katarzyna.lesniak@wum.edu.pl*

Wyniki konkursu zostaną podane na oficjalnej stronie Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego:
<https://bip.wum.edu.pl/artykuly/282/ogloszenia-o-wynajmie-powierzchni>