

Załącznik nr 2

Szczegółowe warunki konkursu

I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

Konkurs obejmuje wynajem dwóch lokali o łącznej powierzchni **675,58 m²**, w tym:

1. lokalu w budynku Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego WUM w Warszawie przy ul. Trojdena 2C-G znajdującego się na poziomie -1 o łącznej powierzchni 435,33 m², składający się z:
 - kręgielni o powierzchni 291,14 m²,
 - maszynowni o powierzchni 107,07 m²,
 - foyer o powierzchni 16,93 m².
 - WC męskie o powierzchni 10,06 m²
 - WC damskie o powierzchni 9,87 m²

W lokalu Wynajmujący zastrzega prowadzenie przez Najemcę działalności zgodnie z przeznaczeniem lokalu - kręgielni w godzinach funkcjonowania CSR.

2. lokalu w budynku Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego w Warszawie przy ul. Trojdena 2C-G znajdującego się na poziomie pierwszego piętra (kondygnacja 2) o powierzchni 240,25 m², składający się z sali głównej wraz z barkiem o powierzchni łącznej 179,68 m² oraz pomieszczeń pomocniczych, zaplecza i kuchni o łącznej powierzchni 60,57 m².
W lokalu Wynajmujący zastrzega prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej o charakterze restauracji z kawiarnią.

KREGIELNIA

Lokal, wyposażony jest w instalacje: elektryczną, centralnego ogrzewania oraz wentylację.

Lokal jest w pełni wyposażony w kręgielnię bowlingową typ Euro z maszyną sznurową VILATI wraz z maszynami serwisowymi i urządzeniami sterującymi.

Zestawienie wyposażenia kręgielni udostępnionego Najemcy przez Wynajmującego:

1	Maszyna do stawiania kręgli sznurkowa –konstrukcja łańcuchowa z systemem automatycznego rozplątywania sznurków, stalowa konstrukcja pod maszyną z płytami bocznymi ze sklejki i tworzywa sztucznego, Oświetlenie kręgli LED	6	kpl.
2	System detekcji przekroczenia linii faulu	6	kpl.
3	Automatyczna maszyna do ustawiania kręgli	6	kpl.
4	System powrotu kul ze ścieżką powrotu	3	kpl.
5	System automatycznego zliczania punktów wraz z 40" monitorem	6	kpl.
6	System zarządzający kręgielnią w recepcji	1	kpl.
7	Kręgle Glow	60	szt.
8	Kule do gry w kręgle Glow (świecące w świetle UV) – uretanowa	30	szt.
9	Buty do kręgli w różnych rozmiarach	60	pary
10	Szafki na buty do kręgielni robione na wymiar	22	Szt
11	Skarpetki Jednorazowe Do butów do Gry w Bowling	100x10=1000 par	par
12	Spray do butów	12	Szt

Załącznik nr 2

13	Pojemnik do dozowania płynów eksploatacyjnych maszyny czyszczącej tory	1	Szt
14	Olej 5 gal. i cleaner 5 gal. 1 gal = 3,79 L	1	szt
15	Spray do butów 1L + dozownik	1	Kpl.
16	Maszyna do oliwienia torów BRUNSWICK PHOENIX LT4	1	Kpl.

Instalacje AV w kręgielni

1	Przylącze ściennie AV (Audio)	1	szt.
2	Monitor LCD I	2	szt.
3	Komputer zintegrowany z monitorem I	2	szt.
4	Uchwyt ścienny do monitora LCD I	2	szt.
5	Głośnik ścienny II	6	szt.
6	Głośnik niskotonowy I	1	szt.
7	Wzmacniacz audio I	1	szt.
8	Mikrofon bezprzewodowy nagłowny	2	szt.
9	Odtwarzacz MP3/USB/SD/FM	1	szt.
10	Panel sterujący	1	szt.
11	Procesor dźwięku I	1	szt.
12	Szafa rack z wyposażeniem dodatkowym	1	szt.
20	Licencja systemu Digital Signage oraz konfiguracja playera DS.	2	szt.
21	Drukarka do zdjęć PIXMA iP 2700	1	szt. nowa

Lokal wymaga poniesienia nakładów na koszt Najemcy:

1. na koszt Najemcy przystosowanie lokalu do prowadzonej działalności w oparciu o złożony przez Najemcę a zatwierdzony przez Wynajmującego projekt:
 - a) uzyskanie wymaganej dokumentacji, uzgodnień wynikających z obowiązujących zasad i przepisów niezbędnych do rozpoczęcia działalności (Sanepid, p-poż, itd.),
 - b) Najemca na własny koszt doposaży kręgielnię w meble dla klientów korzystających z gry (kanapy, stoliki, fotele),
 - c) Najemca na własny koszt i ryzyko zorganizuje w kręgielni punkt sprzedaży napojów i artykułów spożywczych (zimne napoje, napoje alkoholowe o zawartości do 4,5% alkoholu oraz piwo w naczyniach zamkniętych lub jednorazowych, artykuły spożywcze w opakowaniach) lub automat sprzedażowy. Do Sali kręgielni nie ma możliwości podłączenia instalacji wodnej ani kanalizacji,
 - d) Najemca wyposaży na własny koszt i ryzyko kręgielnię w punkt wypożyczalni obuwia do gry w kręgle,
 - e) Najemca zobowiązuje się do zorganizowania w porozumieniu i za zgodą Wynajmującego, na własny koszt i ryzyko punktu kasowego.
2. W celu utrzymania 7 letniej gwarancji Wykonawcy CSR:
 - Najemca zobowiązany jest do wykonywania na własny koszt przeglądów gwarancyjnych kręgielni. Zgodnie z zaleceniem wykonawcy obiektu a by utrzymać gwarancję przeglądy muszą być wykonywane przez producenta kręgielni lub jego oficjalnego przedstawiciela,
 - zgodnie z warunkami gwarancji obsługą mechanizmu kręgielni mogą się zajmować jedynie odpowiednio przeszkoleni pracownicy techniczni.

Załącznik nr 2

RESTAURACJA Z KAWIARNIA

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

Do lokalu może być dostęp poza godzinami otwarcia CRS poprzez boczną klatkę schodową od ul. Trojdena.

Lokal wymaga poniesienia nakładów na koszt Najemcy:

3. na koszt Najemcy przystosowanie lokalu do prowadzonej działalności gastronomicznej w oparciu o złożony przez Najemcę a zatwierdzony przez Wynajmującego projekt:
 - f) uzyskanie wymaganej dokumentacji, uzgodnień wynikających z obowiązujących zasad i przepisów niezbędnych do rozpoczęcia działalności gastronomicznej (Sanepid oraz, p-poż, itd.),
 - g) przeprowadzenia prac w lokalu polegających na wewnętrznej aranżacji ścian działowych, oraz uzyskanie wymaganych prawem zezwoleń na przeprowadzenie prac objętych projektem.
4. na koszt Najemcy wyposażenie kuchni, pomieszczeń pomocniczych, bufetu, sali konsumpcyjnej.

II. OPIS WYMAGAŃ STAWIANYCH NAJEMCY LOKALU.

1. Obiekt został oddany do użytkowania w grudniu 2015r., wszelkie elementy znajdujące się obecnie w lokalach podlegają gwarancji budowlanej. Wszelkie ulepszenia lub przebudowa pomieszczeń jest możliwa jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.
2. Lokale wymagają wyposażenia w sprzęt i meble na koszt Najemcy. Najemca wyposaży kręgielnię i restaurację zgodnie złożoną w ofercie i sporządzoną na własny koszt koncepcją aranżacji po wcześniejszym zaakceptowaniu aranżacji przez Wynajmującego.
3. Oferent powinien przedstawić wystrój oraz aranżację dostosowaną do infrastruktury budowlanej opartej na projekcie budowlanym obiektu.
4. Najemca zobowiązuje się powstrzymać od działań, które utrudnią lub będą stanowić uciążliwość dla innych działalności prowadzonych w budynku Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego WUM
5. W przypadku stwierdzenia przez Najemcę lub władze administracyjne potrzeby wykonania w lokalu dodatkowych zabezpieczeń i ulepszeń poprawiających bezpieczeństwo i komfort klientom lub uczestnikom organizowanych w kręgielni imprez i dla innych działalności prowadzonych w budynku Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego WUM, wszelkie nakłady związane z dostosowaniem do ww. wymogów leżą po stronie Najemcy.
6. Oczekiwane godziny otwarcia lokali minimum od 11⁰⁰ do 22⁰⁰ od poniedziałku do niedzieli plus dni świąteczne w których działa obiekt CSR. Szczegółowy harmonogram godzin i dni pracy do uzgodnienia z Administratorem CSR.
7. Oczekiwana współpraca z Warszawskim Uniwersytetem Medycznym w zakresie organizowania i obsłudze imprez okolicznościowych wraz z udostępnieniem lokalu przy wcześniejszym ustaleniu szczegółów z przedstawicielem WUM.

Załącznik nr 2

PONADTO DLA KRĘGIELNI:

1. oprócz cen komercyjnych w cennik usług powinien uwzględniać propozycję ulg dla studentów i pracowników WUM.
2. Oferent powinien udokumentować minimum 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu kręgielni.
3. Najemca musi spełniać wszystkie wymogi do uzyskania niezbędnych zezwoleń i koncesji.

PONADTO DLA RESTAURACJI Z KAWIARNIA:

Działalność gastronomiczna

Najemca powinien zapewnić zestawy śniadaniowe, zestawy obiadowe, dania typu Fast-food, gorące i zimne napoje, desery, przekąski oraz drinki bezalkoholowe. W trakcie dnia pracy restauracji w sali konsumpcyjnej dopuszczalna jest jako tło muzyka nie przeszkadzająca w rozmowie i nauce. Oferent powinien wykazać się również doświadczeniem w obsłudze zamówień specjalnych np. bankiety i inne imprezy okolicznościowe.

W szczególności:

4. Ceny powinny być przystępne dla studentów.
5. Oferent wyposaży pomieszczenia kuchni w niezbędny sprzęt techniczny i użytkowy.
6. Oferent wyposaży salę restauracyjną w niezbędne meble i sprzęt.
7. Oferent przedstawi w ofercie przykładowe menu.
8. Oferent powinien udokumentować minimum 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności restauracyjnej.
9. Najemca musi spełniać wszystkie wymogi do uzyskania niezbędnych zezwoleń i koncesji.
10. Oferent zapewni sprzęt nagłaśniający w odpowiednich pomieszczeniach lokalu.

OCZEKIWANIA WYNAJMUJĄCEGO

WOBEC CHARAKTERU DZIAŁALNOŚCI LOKALU GASTRONOMICZNEGO W CSR.

CHARAKTER LOKALU GASTRONOMICZNEGO

połączenie restauracji „casual dining” z systemem samoobsługowym z restauracją EXCLUSIVE z daniami przygotowywanymi na zamówienie i obsługą kelnerską

1. „CASUAL DINING”

- menu: swobodny nieformalny posiłek dla trenujących indywidualnie i grupowo,
- możliwość zjedzenia posiłku „singlom” bez konieczności dosiadania się do stolika.

POSILKI:

Posiłki oferowane to posiłki ciepłe, zapewniające szeroki zakres menu:

- przystawki, zupy, dania mięsne i dania wegetariańskie.
 - W dużym stopniu są to produkty mało skomplikowane w przygotowaniu – pizza, makarony, pierogi, naleśniki, dodatki w postaci surówek, sosów, warzyw, desery.
 - W menu można znaleźć zarówno dania dietetyczne, jak ekologiczne.
 - Oferta obejmuje napoje zimne i gorące.
-

2. restauracja EXCLUSIVE

- Doskonale przygotowana (zarówno z względu na zaplecze, jaki i ofertę gastronomiczną) do organizacji różnego rodzaju imprez okolicznościowych.

Załącznik nr 2

- Restauracja z obsługą kelnerską i daniami z karty, odpowiadająca zapotrzebowaniu na spotkania grup sportowców, kibiców i sympatyków sportu.

POSILKI:

Wszystkie dania przyrządzone są ze świeżych, najwyższej jakości składników, dzięki czemu zaspokoją nawet najbardziej wyrafinowane gusta, również dla miłośników zdrowego jedzenia.

CHARAKTER WNĘTRZA - ZAŁOŻENIA

- wnętrze odpowiadające aktualnym trendom uwzględniając funkcjonalne rozwiązania aranżacyjne,
- **projekt wyposażenia restauracji, przy jednoczesnym wykorzystaniu walorów architektonicznych struktury budynku CSR,**
- **ukształtowanie elementów wyposażenia, aby wzbudzić ciekawość przechodniów. Zastosować taki zabieg aranżacyjny, również przy użyciu światła, aby stanowiło to łącznik pomiędzy wnętrzem restauracji, a efektem zewnętrznym,**
- wnętrze można podzielić na strefy za pomocą elementów kolorystycznych, zabiegów świetlnych, mobilnych przegród ażurowych, z możliwością połączenia tych stref w jeden lokal mogący pomieścić zintegrowaną grupę konsumentów,
- możliwość obejrzenia transmisji z zawodów odbywających się w obiekcie, jak i relacji telewizyjnych z wydarzeń sportowych (igrzyska, mistrzostwa, itp.) – telewizory/telebimy.

ELEMENTY DEKORACYJNE

- elementy graficzne nawiązujące do charakteru elewacji budynków i specyfiki obiektu, tzn. sport akademicki (sekcje) i wyczynowy (pływanie, gry zespołowe: piłka siatkowa, koszykowa, ręczna, tenis ziemny),
- możliwość wykorzystania pomysłu aranżacyjnych zastosowanych w budynku (zielen na ścianie itp.),
- uwzględnienie w wystroju loga Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego i Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego.

AKUSTYKA

- wnętrze z przyjemną, przytulną atmosferą. Wszystko dzięki adaptacji akustycznej. Możliwość zastosowania sufitu podwieszanego, który ogranicza hałas z otoczenia (bliskość hali basenowej i hali sportowej)
- dopuszczalne natężenie dźwięku ze wszystkich źródeł hałasu nie powinno przekraczać 40 dB). Ma to szczególne znaczenie, gdyż lokal jest częścią większego obiektu.

III. OGRANICZENIA DOTYCZĄCE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI

DLA KREGIELNI

- a. **wykluczone** instalowanie automatów do gier i do gier o niskich wygranych,
- b. **wykluczone** prowadzenie działalności handlowej, w tym promocyjnej i informacyjnej, produktami powodującymi lub mogącymi powodować działanie

Załącznik nr 2

podobne do substancji psychotropowych lub odurzających, w szczególności tzw. **dopalaczami**, nawet jeżeli produkty te nie są przeznaczone do spożycia – Stanowiskiem nr 170/10 Zarządu Dzielnicy Śródmieście m.st. Warszawy z dnia 14.07.2010 r.;

- c. do sali kręgielni nie ma możliwości podłączenia instalacji wodnej i kanalizacyjnej.
- d. **Wykluczona** sprzedaż gum do żucia.
- e. **Wykluczona** sprzedaż napojów alkoholowych o zawartości powyżej 4,5% do 18% alkoholu, z wyjątkiem piwa.
- f. **Wykluczona** sprzedaż napojów alkoholowych o zawartości powyżej 18% alkoholu.

DLA RESTAURACJI Z KAWIARNIA

- a. **wykluczone** instalowanie automatów do gier i do gier o niskich wygranych,
- b. **Wykluczona** sprzedaż gum do żucia.
- c. **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 nie są przeznaczone do spożycia – Stanowiskiem nr 170/10 Zarządu Dzielnicy Śródmieście m.st. Warszawy z dnia 14.07.2010 r.;
- d. ze względu na usytuowanie dostawy mogą odbywać się klatką schodową przy lokalu, która jednocześnie stanowi drogę ewakuacyjną z obiektu i nie może być zastawiana, dostawy mogą również być realizowane z holu głównego windą i główną klatką schodową.
- e. **Wykluczona** sprzedaż piwa i napojów alkoholowych

IV. ZAWARTOŚĆ OFERTY

1. załącznik nr 1 oferty stanowią dokumenty ujęte w §5 regulaminu konkursu ofert (regulamin konkursu podany jako załącznik nr 3 ogłoszenia o konkursie).
2. załącznik nr 2 oferty stanowi wypełniony formularz oferty (podany jako załącznik nr 4 ogłoszenia o konkursie),
3. załącznik nr 3 oferty stanowi projekt aranżacji i wystroju lokali zaproponowany przez Oferenta,
4. załącznik nr 4 oferty stanowi opis funkcjonowania lokali (ilość i funkcje zatrudnionego personelu) przedstawiony przez Oferenta,
5. załącznik nr 5 oferty stanowi propozycja cennika usług dla restauracji z kawiarnią i kręgielni.

Załącznik nr 2

6. załącznik nr 6 do oferty stanowią dokumenty potwierdzające co najmniej 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu kręgielni wraz z restauracją z kawiarnią albo 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu kręgielni i 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu restauracji z kawiarnią.

V. ZASADY WYŁONIENIA ZWYCIĘZCY

1. Podstawę oceny będą stanowiły:
 - wysokość oferowanego czynszu – **60%**
 - wystrój lokalu i koncepcja wykorzystania lokalu – **20%**
 - Dotychczasowe doświadczenia w prowadzeniu restauracji z kawiarnią, referencje – **10%**
 - Dotychczasowe doświadczenia w prowadzeniu kręgielni, referencje – **10%**
2. Konkurs ofert składa się z dwóch części: jawnej i niejawnej.
3. Część niejawna konkursu zawiera prace komisji konkursowej.
4. Zapis Regulaminu Konkursu Ofert na Wynajem Powierzchni Użytkowych dotyczący jedynego kryterium wyboru oferenta w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
5. Zapis §6 Regulaminu w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
6. Zapis §7 ust.1 Regulaminu w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
7. Oferent jest związany ofertą w ciągu 120 dni od dnia otwarcia ofert.
 - 7.1. Oferent samodzielnie lub na wniosek Wynajmującego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Wynajmujący może co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Oferenta o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
 - 7.2. Wraz z przedłużeniem terminu związania ofertą przedłużeniu ulega obowiązywanie wadium.
 - 7.3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, powoduje, iż Oferent zostaje z tego tytułu wykluczony z konkursu, a jego oferta podlega odrzuceniu.
8. Wynajmujący zatrzymuje wadium, jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana:
 - a) uchylał się bądź odmówił parafowania wzoru umowy najmu stanowiącego załącznik do wniosku Uczelni do Ministra Skarbu Państwa, o którym mowa w części VI ust.1 niniejszych warunków konkursu lub nie dostarczył wskazanych przez Ministra Skarbu Państwa w tym celu dokumentów w wyznaczonym przez Wynajmującego terminie,
 - b) odmówił podpisania umowy najmu na warunkach określonych w ogłoszeniu oraz ofercie,
 - c) zawarcie umowy najmu stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.
9. Pozostałe przepisy wyżej wymienionego Regulaminu stosuje się odpowiednio.
10. Podczas otwarcia ofert Organizator poda do publicznej wiadomości następujące informacje:
 - nazwy oraz adresy oferentów,
 - informację dotyczącą zaoferowanej ceny,
11. Zastrzega się prawo swobodnego wyboru oferty, odwołania konkursu w całości lub w części.
12. Zastrzega się prawo zaproszenia podmiotów, które złożyły dwie najwyżej punktowane oferty do dodatkowej tury składania ofert.
13. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
14. Zastrzega się prawo do zmian warunków konkursu.
15. Wyniki konkursu zostaną podane na oficjalnej stronie Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego <http://www.wum.edu.pl/informacje-i-ogloszenia/ogloszenia-o-wynajmie-dzierzawie-powierzchni-sprzedazy-nieruchomosci> oraz na tablicy ogłoszeń w budynku Rektoratu.

Załącznik nr 2

VI. ZAWARCIE UMOWY

1. Umowa najmu zostanie zawarta na 5 lat niezwłocznie po uzyskaniu przez Warszawski Uniwersytet Medyczny zgody Ministra Skarbu Państwa na zawarcie wynegocjowanej umowy w trybie art. 5a i nast. Ustawy z dnia 8 sierpnia 1996r. o zasadach wykonywania uprawnień przysługujących Skarbowi Państwa (Dz. U. Nr 106, poz.493 ze zm
2. Udostępnienie lokalu – po podpisaniu umowy najmu.
3. Oczekiwane rozpoczęcie działalności – niezwłocznie po przejęciu lokalu od Wynajmującego protokołem zdawczo – odbiorczym lecz nie później niż w terminie do 30 dni od przejęcia lokalu od Wynajmującego lub w innym terminie uzgodnionym przez strony w formie pisemnej.

Ewentualne pytania związane z konkursem można składać do:

Dział Technicznego Utrzymania Obiektów WUM

fax. 22 57 20 524

e-mail: adrianna.rogowska@wum.edu.pl

w nagłówku powinien być zawarty zapis:

„Do Komisji Konkursowej

- dotyczy oferty na wynajem lokalu- kręgielnia w CSR”.