

## Załącznik nr 2

### Szczegółowe warunki konkursu

#### I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

Konkurs obejmuje wynajem 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 m<sup>2</sup>, składający się z sali głównej wraz z barkiem o powierzchni łącznej 179,68 m<sup>2</sup> oraz pomieszczeń pomocniczych, zaplecza i kuchni o łącznej powierzchni 60,57 m<sup>2</sup>.

W lokalu Wynajmujący zastrzega prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej o charakterze restauracji z kawiarnią.

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:

1. na koszt Najemcy przystosowanie lokalu do prowadzonej działalności gastronomicznej 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 gastronomicznej (Sanepid oraz, p-poż, itd.),
  - b) przeprowadzenia prac w lokalu polegających na wewnętrznej aranżacji ścian działowych, oraz uzyskanie wymaganych prawem zezwoleń na przeprowadzenie prac objętych projektem.
2. 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 lokalu podlegają gwarancji budowlanej. Wszelkie ulepszenia lub przebudowa pomieszczeń jest możliwa jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.
2. Lokal wymaga wyposażenia w sprzęt i meble na koszt Najemcy. Najemca wyposaży 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 zobowiązany jest do przestrzegania przyjętych ogólnie norm i zasad „dobrego sąsiedztwa” w stosunku do znajdujących się w pobliżu instytucji i mieszkańców.
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 restauracji imprez oraz mieszkańcom sąsiadujących budynków i instytucjom, wszelkie nakłady związane z dostosowaniem do ww. wymogów leżą po stronie Najemcy.
6. Oczekiwane godziny otwarcia lokalu minimum od 11<sup>00</sup> do 22<sup>00</sup> 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 zakresie organizowania i obsłudze części gastronomicznej imprez okolicznościowych i bankietów wraz z udostępnieniem lokalu przy wcześniejszym ustaleniu szczegółów z przedstawicielem WUM.

## Załącznik nr 2

### 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:

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

## Załącznik nr 2

### 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:

- 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 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. 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.
- d. **Wykluczona** sprzedaż piwa i napojów alkoholowych

## Załącznik nr 2

### 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 lokalu zaproponowany przez Oferenta,
4. załącznik nr 4 oferty stanowi opis funkcjonowania lokalu (ilość i funkcje zatrudnionego personelu) przedstawiony przez Oferenta,
5. załącznik nr 5 oferty stanowi własna propozycja Oferenta serwowanego menu z cenami, które będą obowiązywały w danym roku akademickim.

### V. ZASADY WYŁONIENIA ZWYCIĘZCY

1. Podstawę oceny będą stanowiły:
  - wysokość oferowanego czynszu – **50%**
  - wystrój lokalu i koncepcja wykorzystania lokalu – **20%**
  - Proponowane menu wraz z cennikiem potraw – **20%**
  - Dotychczasowe doświadczenia w działalności gastronomicznej, 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 ceny jako jedyne kryterium w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
5. Zapis §6 Regulaminu w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
6. 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.
7. 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 właściwego do spraw Skarbu Państwa, o którym mowa w części VI ust.1 niniejszych warunków konkursu lub nie dostarczył wskazanych przez Ministra właściwego do spraw 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.
8. Pozostałe przepisy wyżej wymienionego Regulaminu stosuje się odpowiednio.
9. Podczas otwarcia ofert Organizator poda do publicznej wiadomości następujące informacje:
  - nazwy oraz adresy oferentów,
  - informację dotyczącą zaoferowanej ceny,
10. Zastrzega się prawo swobodnego wyboru oferty, odwołania konkursu w całości lub w części.
11. Zastrzega się prawo zaproszenia podmiotów, które złożyły dwie najwyżej punktowane oferty do dodatkowej tury składania ofert.
12. Zastrzega się prawo do zmian warunków konkursu.

## Załącznik nr 2

13. 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.

### VI. ZAWARCIE UMOWY

1. Umowa najmu zostanie zawarta na 5 lat niezwłocznie po wyłonieniu podmiotu w konkursie i po uzyskaniu przez Warszawski Uniwersytet Medyczny zgody Ministra właściwego do spraw 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.) jeżeli taka okaże się być wymagana.
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 45 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 trzymania Obiektów WUM  
fax. 22 57 20 524  
e-mail: [adrianna.rogowska@wum.edu.pl](mailto:adrianna.rogowska@wum.edu.pl)

*w nagłówku powinien być zawarty zapis:*

**„Do Komisji Konkursowej  
- dotyczy oferty na wynajem lokalu- restauracja w CSR”.**