

Załącznik nr 2

Szczegółowe warunki konkursu

I. OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

Konkurs obejmuje wynajem powierzchni użytkowej w budynkach Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego o łącznej powierzchni 344,63 m², w tym 194,33 m² powierzchni w budynku Rektoratu w Warszawie przy ul. Żwirki i Wigury 61 oraz 150,30 m² powierzchni w budynku Centrum Dydaktycznego przy ul. Ks. Trojdena 2a, na prowadzenie restauracji z kawiarnią.

Lokale, wyposażone są w instalacje: elektryczną, wodociągowo-kanalizacyjną z dostawą ciepłej wody, centralnego ogrzewania oraz wentylację.

Lokale wymagają poniesienia nakładów na koszt Najemcy:

1. przystosowanie lokali 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 lokalach polegających na wewnętrznej aranżacji ścian działowych, oraz uzyskanie wymaganych prawem zezwoleń na przeprowadzenie prac objętych projektem.
2. na wyposażenie kuchni, pomieszczeń pomocniczych, bufetów, sal konsumpcyjnych.
3. wyposażenie zaplecza kuchennego w system filtrów eliminujących wydobywające się podczas przygotowywania posiłków zapachy.
4. W lokalu istnieje możliwość podłączenia stacjonarnej linii telefonicznej przez centralę WUM na wniosek Najemcy do Wynajmującego.

II. OPIS WYMAGAŃ STAWIANYCH NAJEMCY LOKALU.

1. Lokale wymagają 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.
2. Oferent powinien przedstawić wystrój oraz aranżację dostosowaną do infrastruktury budowlanej opartej na projekcie budowlanym obiektu.
3. Najemca może skorzystać z wyposażenia i sprzętu stanowiącego własność Uczelni, wykaz stanowi Załącznik nr 6 do ogłoszenia o konkursie.
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 lokalach dodatkowych zabezpieczeń i ulepszeń poprawiających bezpieczeństwo i komfort klientom lub uczestnikom organizowanych w restauracjach imprez oraz mieszkańcom sąsiadujących budynków i instytucjom, wszelkie nakłady związane z dostosowaniem do ww. wymogów leżą po stronie Najemcy.
6. Oczekiwane godziny otwarcia lokali od 8⁰⁰ do 16⁰⁰ z możliwością przedłużenia do godz. 18⁰⁰, od poniedziałku do piątku. Szczegółowy harmonogram godzin i dni pracy do uzgodnienia z Administratorem budynków.
7. Oczekiwana współpraca z Warszawskim Uniwersytetem Medycznym zakresie organizowania i obsłudze części gastronomicznej imprez okolicznościowych i bankietów wraz z udostępnieniem lokali po wcześniejszym ustaleniu szczegółów z przedstawicielem WUM.

Załącznik nr 2

Działalność gastronomiczna

Najemca powinien zapewnić zestawy śniadaniowe, zestawy obiadowe w tym wegetariańskie, bar sałatkowy, dania typu Fast-food, gorące i zimne napoje, desery, zimne i gorące przekąski. W trakcie dnia pracy restauracji i kawiarni w salach konsumpcyjnych dopuszczalna jest jako tło muzyka nie przeszkadzająca w rozmowie i nauce. (dopuszczalne natężenie dźwięku ze wszystkich źródeł hałasu nie powinno przekraczać 40 dB). Oferent powinien wykazać się również doświadczeniem w obsłudze zamówień specjalnych np. bankiety i inne imprezy okolicznościowe.

Potrawy powinny być przygotowywane na bieżąco, ze świeżych składników i z użyciem świeżego tłuszczu.

W szczególności:

1. Ceny powinny być przystępne dla studentów.
2. Oferent wyposaży pomieszczenia kuchni w niezbędny sprzęt techniczny i użytkowy.
3. Oferent wyposaży sale konsumpcyjne w niezbędne meble – stoliki i krzesła, fotele i kanapy klubowe, stoliki kawowe itp.
4. Oferent doposaży lokale w brakujący osprzęt elektryczny i oświetlenie
5. Oferent przedstawi w ofercie przykładowe menu wraz z cennikiem.
6. Minimum 3 letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej polegającej na prowadzeniu restauracji, bufetu studenckiego lub barku studenckiego.
7. Najemca musi spełniać wszystkie wymogi do uzyskania niezbędnych zezwoleń.
8. Oferent zapewni sprzęt nagłaśniający w odpowiednich pomieszczeniach lokali

CHARAKTER WNĘTRZ - ZAŁOŻENIA

- wnętrza odpowiadające aktualnym trendom uwzględniając funkcjonalne rozwiązania aranżacyjne,
- ukształtowanie elementów wyposażenia, aby wzbudzić ciekawość przechodniów. Zastosować taki zabieg aranżacyjny, również przy użyciu światła, aby stanowiło to łącznik pomiędzy wnętrzem restauracji, a pozostałą częścią budynku,
- wnętrza 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,

AKUSTYKA

- wnętrza z przyjemną, przytulną atmosferą. Wszystko dzięki adaptacji akustycznej. dopuszczalne natężenie dźwięku ze wszystkich źródeł hałasu nie powinno przekraczać 40 dB). Ma to szczególne znaczenie, gdyż lokale są 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. **wykluczona** sprzedaż alkoholu i piwa.



2

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 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 własna propozycja Oferenta serwowanego menu z cenami, które będą obowiązywały w danym roku akademickim.
6. załącznik nr 6 oferty stanowią dokumenty potwierdzające dotychczasowe doświadczenie w działalności gastronomicznej Oferenta, referencje.

V. ZASADY WYŁONIENIA ZWYCIĘZCY

1. Podstawę oceny będą stanowiły:
 - wysokość oferowanego czynszu – 50%
 - wystrój lokalu i koncepcja wykorzystania lokalu – 10%.
 - Proponowane menu wraz z cennikiem potraw – 20%
 - Dotychczasowe doświadczenia w działalności gastronomicznej polegającej na prowadzeniu restauracji, bufetu studenckiego lub barku studenckiego, referencje – 20%
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 jedyne kryterium wyboru oferenta w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
5. Zapis §6 Regulaminu w przedmiotowym konkursie nie ma zastosowania.
6. Zapis §7 ust.1 i ust. 2 Regulaminu w przedmiotowym konkursie nie mają 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 Prezesa Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej, 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.
9. Pozostałe przepisy wyżej wymienionego Regulaminu stosuje się odpowiednio.
10. Podczas otwarcia ofert Organizator podaje do publicznej wiadomości następujące informacje:
 - nazwy oraz adresy oferentów,

 3 

Załącznik nr 2

- 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. Zastrzega się prawo do zmian warunków konkursu.
 14. 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 rozstrzygnięciu przetargu i po uzyskaniu przez Warszawski Uniwersytet Medyczny zgody Prezesa Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej na zawarcie wynegocjowanej umowy w trybie art. 38 ust.2 ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. o zasadach zarządzania mieniem państwowym (Dz.U. z 2016 r. poz. 2259) jeżeli taka okaże się być wymagana.
2. Udostępnienie lokali – 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 lokali 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 lokali- restauracje i kawiarnie Rektorat i
Centrum Dydaktyczne”.*