

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie ogłasza konkurs na:

*„Najem lokalu wraz z wyposażeniem w celu prowadzenia stołówki w budynku UKSW nr 21 (Auditorium Maximum) w Warszawie przy ul. Wóycickiego 1/3.*

**Postępowanie prowadzone jest na podstawie Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 r. (Dz. U. z 2014 poz. 121).**

## **NAZWA I ADRES WYNAJMUJĄCEGO**

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

ul. Dewajtis 5

01-815 Warszawa

**Telefon: 22 561 89 33**

NIP: 525 00 12 946

REGON: 000001956

Nr konta: 69 1090 1014 0000 0001 2252 6666

## **OKRES NAJMU**

Czas trwania najmu – oznaczony, **od dnia 01 lipca 2017 roku do dnia 30 czerwca 2019 roku**

Uruchomienie stołówki nie później niż w ciągu 30 dni kalendarzowych od daty zawarcia umowy najmu

## **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

Oferty należy złożyć w **Uniwersytecie Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, ul. Dewajtis 5, w Sekretariacie Kanclerza UKSW, pok. 436, do dnia 25.05.2017 r. do godz. 15:00.**

## **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Oferta musi być podpisana przez Najemcę bądź osobę upoważnioną do reprezentowania danego Najemcy, a każda strona oferty winna być ponumerowana i parafowana przez osobę podpisującą ofertę.
2. Ofertę, w zamkniętej kopercie, zaadresowanej: *Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa*, z dopiskiem *Oferta na „Najem lokalu wraz z wyposażeniem w celu prowadzenia stołówki w budynku UKSW nr 21 przy ul. Wóycickiego 1/3”* oraz opatrzonej nazwą i adresem Najemcy, należy złożyć najpóźniej **do dnia 25.05.2017 r., do godziny 15.00 w Sekretariacie Kanclerza UKSW, pok. 436, ul. Dewajtis 5.**
3. Przed złożeniem oferty Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z Warunkami Konkursu oraz dokonać wizji lokalnej powierzchni przeznaczonych do udostępnienia, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.
4. W celu uzgodnienia terminu wizji lokalnej należy kontaktować się z administratorem budynku, **panią Edytą Nowakowską** - numer telefonu **507 098 541**.
5. Oferta musi zawierać:
  - a) oferowaną wysokość miesięcznej stawki netto za 1 m<sup>2</sup> najmowanej powierzchni, **nie niższą niż 25,60 zł netto za m<sup>2</sup>**

- b) menu, które będzie sprzedawane w stołówce;
  - c) dokumenty potwierdzające doświadczenie Oferenta (referencje).
6. Do oferty należy dołączyć:
    - a) dokument potwierdzający posiadanie zarejestrowanej działalności gospodarczej w zakresie prowadzenia zakładów gastronomicznych,
    - b) zaświadczenia o braku zaległości w opłatach należności w Urzędzie Skarbowym i w ZUS,
    - c) oświadczenie, że wszyscy pracownicy, którzy będą pracowali na terenie w wynajętym lokalu posiadają aktualne badania lekarskie i są dopuszczeni do pracy w zakładach żywienia zbiorowego oraz, że zostali przeszkoleni w zakresie przepisów bhp i ppoż.
  7. W celu ułatwienia komunikacji z Wynajmującym Oferent może wskazać osobę upoważnioną do kontaktów w sprawie oferty, podając numer telefonu i adres mailowy.
  8. Oceny ofert dokona Komisja Konkursowa powołana przez Kanclerza UKSW w Warszawie.
  9. Wynajmujący zastrzega możliwość wezwania Oferenta do uzupełnienia brakujących dokumentów lub pisemnego wyjaśnienia treści oferty.
  10. Oferent, którego oferta spełni wymogi określone w Warunkach Konkursu i zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie zawiadomiony przez Komisję Konkursową o terminie i miejscu podpisania umowy najmu.
  11. Wybrany Oferent będzie zobowiązany do wpłacenia kaucji zwrotnej, stanowiącej gwarancję dotrzymania zobowiązań wynikających z umowy w wysokości 30.000 zł
  12. Komisja Konkursowa zastrzega prawo do swobody wyboru oferty oraz zamknięcia postępowania konkursowego bez dokonania wyboru oferty.

## ***OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA***

### **1. Opis wynajmowanego lokalu**

Lokal przeznaczony do wynajęcia usytuowany jest na parterze w budynku UKSW nr 21 (Auditorium Maximum) w Warszawie. Budynek ten stanowi własność Wynajmującego.

1.1 Lokal do wynajęcia składa się z:

- a) sali jadalnej – 172,86 m<sup>2</sup>,
- b) zaplecza kuchennego – 134,95 m<sup>2</sup>.

Łączna powierzchnia do wynajęcia wynosi 307,81 m<sup>2</sup>.

1.2 Projekt technologiczny pomieszczenia, będącego przedmiotem konkursu, przewiduje kuchnię przystosowaną do działalności gastronomicznej wyłącznie w oparciu o gotowe dania zimne i gorące, dostarczane z zewnątrz w termosach.

1.3 W ramach przedstawionej koncepcji dopuszcza się także dokonywanie sprzedaży części produktów spożywczych w wynajmowanym lokalu przy użyciu urządzeń automatycznych.

1.4 Pomieszczenia wyposażone są w sprzęt kuchenny wyspecyfikowany w Załączniku nr 1 do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. Wyspecyfikowany sprzęt jest własnością Wynajmującego.

1.5 Zaplecze kuchenne zaopatrzone jest w przyłącza mediów tj.: wody, energii elektrycznej, ciepła.

1.6 Niedopuszczalne jest stosowanie w lokalu butli z gazem.

## 2. Wymagania dotyczące prowadzenia stołówki

### 2.1 Wymagania dotyczące funkcjonowania wynajmowanego lokalu

- 2.1.1 Stołówka musi być czynna w godz. 8.00-19.00 przez 7 dni w tygodniu. Wynajmujący informuje, że godziny, w których stołówka będzie czynna mogą ulec zmianie w okresie wakacyjnym (lipiec-wrzesień) oraz podczas ferii zimowych. Zmiana godzin wymaga akceptacji Wynajmującego. Nie ma możliwości całkowitego zamknięcia stołówki.
- 2.1.2 Prowadzenie stołówki przez Najemcę musi być zgodne z przepisami obowiązującymi placówki żywienia zbiorowego i działalności gastronomicznej oraz spełniać aktualnie obowiązujące wymogi, w tym m. in. z zakresu przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp i ppoż. Całkowita odpowiedzialność za spełnienie powyższych wymogów i przestrzeganie odnośnych przepisów spoczywa na Najemcy.
- 2.1.3 Najemca jest zobowiązany do wyposażenia na własny koszt wynajmowanych pomieszczeń w:
- a) stoliki i krzesła do sali jadalnej stołówki – dla min. 60 osób;
  - b) zastawę stołową niezbędną do wydawania posiłków oraz pozostałe wyposażenie niezbędne do funkcjonowania stołówki;
  - c) elementy wystroju sali jadalnej stołówki (obrusy, kwiaty, firanki itp.). Wynajmujący zastrzega prawo akceptacji projektu wystroju.
- Wszelkie wyposażenie wniesione przez Najemcę musi odpowiadać przepisom bhp, ppoż.
- Najemca jest zobowiązany przedłożyć projekt wystroju sali jadalnej do akceptacji Wynajmującego w terminie 7 dni od daty podpisania umowy najmu.
- 2.1.4 W wynajmowanym lokalu obowiązuje całkowity zakaz umieszczania reklam naruszających zasady etyki Wynajmującego, w szczególności reklam sugerujących erotykę lub przemoc oraz reklamujących wyrobu tytoniowe i alkoholowe.
- 2.1.5 W wynajmowanym lokalu obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych i alkoholu.
- 2.1.6 Najemca zobowiązany jest do nieodpłatnego udostępnienia sali jadalnej na życzenie Wynajmującego w celu zorganizowania własnych imprez okolicznościowych (nie więcej, niż 4 w roku). Wynajmujący poinformuje Najemcę lokalu o tym fakcie 1 miesiąc przed planowaną imprezą.
- 2.1.7 Organizowanie przez Najemcę imprez okolicznościowych we własnym zakresie lub udostępnianie pomieszczeń na rzecz podmiotów trzecich wymaga każdorazowo pisemnej zgody Wynajmującego. Przedmiot najmu nie może być wykorzystany przez Najemcę do rozliczeń z osobami trzecimi, ani obciążony prawem osób trzecich.
- 2.1.8 Najemca zobowiązany będzie do wydawania posiłków profilaktycznych pracownikom wskazanym przez Wynajmującego (do 15 osób). **Cena za posiłek profilaktyczny nie może być wyższa, niż 12,00 zł**
- 2.1.9 Najemca jest zobowiązany do korzystania z udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia Wynajmującego zgodnie z ich przeznaczeniem, z należytą dbałością o stan techniczny, czystość i wygląd estetyczny.

- 2.1.10 Najemca jest zobowiązany do utrzymywania czystości, okresowego odnawiania użytkowanych pomieszczeń, przeprowadzania okresowej dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji oraz wykonywania bieżących napraw i konserwacji w wynajmowanym lokalu we własnym zakresie i na własny koszt (w tym konserwacje i naprawy wyposażenia).
- 2.1.11 Najemca jest zobowiązany do dokonania zgłoszenia prowadzenia działalności gastronomicznej w obiekcie Wynajmującego do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, w terminie co najmniej 14 dni przed uruchomieniem stołówki.
- 2.1.12 Najemca zobowiązany jest do uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego na adaptacje, modernizacje i remonty w wynajmowanym lokalu.

## **2.2 Wymagania dotyczące podawanych posiłków**

- 2.2.1 Każdego dnia do wyboru muszą być minimum 2 zestawy obiadowe, składające się z zupy, II dania, surówki i kompotu: zestaw mięsny i zestaw jarski. W dniach określonych tradycją chrześcijańską musi być podawany posiłek rybnym. Wydawane posiłki muszą mieć min. gramaturę:

### **zestawy mięsne**

- ❖ zupa – 450 ml,
- ❖ ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron itp.) - 200 g
- ❖ mięso – 100 g
- ❖ surówka – 150 g
- ❖ kompot – 200 ml

### **zestawy jarskie**

- ❖ zupa – 450 ml,
- ❖ II danie – 450 g,
- ❖ kompot – 200 ml.

- 2.2.2 **Cena zestawu obiadowego określonego w pkt. 2.2.1 nie może być wyższa niż 12,00 zł brutto**

- 2.2.3 Zestawy obiadowe muszą być dostępne codziennie w godzinach 12.00 – 16.00.
- 2.2.4 W godz. 8.00 – 12.00 oraz 16.00 – 19.00 w pomieszczeniach stołówki muszą być dostępne przekąski np.: kanapki, sałatki, krótkie dania barowe itp.
- 2.2.5 Mile będzie widziana propozycja posiłku w menu „*Nakładamy co i ile chcemy, płacimy jedną cenę za każde 100 g posiłku*”. Kupujący, w tym przypadku powinien mieć możliwość skomponowania posiłku, z co najmniej 4 potraw.
- 2.2.6 Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych i wysokiej, jakości. Proces produkcyjny winien odpowiadać Polskim Normom i wytycznym Instytutu Żywności i Żywności;

## **3. Informacje o opłatach i warunkach najmu lokalu**

- 3.1 Umowa najmu zostanie zawarta na okres 2 lat.
- 3.2 Najemca zobowiązany jest do ponoszenia następujących opłat z tytułu najmu lokalu:

- ❖ czynsz najmu za pomieszczenia stołówki – w wysokości oferowanej jednak nie niższej niż 25,60 zł netto za m<sup>2</sup>;
- ❖ opłaty za zużytą energię elektryczną, zimną wodę i odprowadzanie ścieków, ciepło - zgodnie ze zużyciem;
- ❖ wywóz odpadów – zgodnie z ilością wywiezionych odpadów;
- ❖ opłat za korzystanie z linii telefonicznych (w przypadku, gdy Najemca będzie korzystać z linii Wynajmującego);
- ❖ opłaty za czyszczenie, konserwację i wywóz odpadów z separatora tłuszczów usytuowanego przy obiekcie – w 100%, na podstawie faktur wystawianych dla Wynajmującego;
- ❖ koszty materiałów zużytych do konserwacji i napraw instalacji – w 100% na podstawie faktur wystawianych dla Wynajmującego.

3.3 W miesiącach wakacyjnych tj. lipiec, sierpień i wrzesień wysokość czynszu będzie wynosiła 30% miesięcznej opłaty. Wynajmujący nie przewiduje zmniejszenia czynszu w pozostałych okresach.

3.4 Najemca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania Wynajmującego o każdej zaistniałej awarii lub innej usterce, której usunięcie należy do obowiązków Wynajmującego, lub która stwarza zagrożenie dla mienia Wynajmującego.

3.5 Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone w przedmiocie najmu z winy Najemcy oraz za szkody powstałe w wyniku nie zgłoszenia awarii przez Najemcę – do pełnej wysokości szkody.

3.6 W przypadku naruszenia istotnych warunków umowy, Najemcy naliczana będzie kara umowna, w wysokości 5% miesięcznej należności brutto z tytułu czynszu najmu, za każdy stwierdzony przypadek naruszenia warunków.

#### **4. Wymagania, które musi spełnić Najemca.**

- 4.1 Posiadanie zarejestrowanej działalności gospodarczej w zakresie prowadzenia zakładów gastronomicznych.
- 4.2 Posiadanie ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gastronomicznej na kwotę co najmniej 100.000.- zł.
- 4.3 Uregulowane na bieżąco należności w stosunku do Urzędu Skarbowego i ZUS.
- 4.4 Wszyscy pracownicy Najemcy wyznaczeni do pracy w obiektach Wynajmującego muszą posiadać aktualne badania lekarskie dopuszczające do pracy w zakładach żywienia zbiorowego oraz muszą być przeszkoleni w zakresie przepisów bhp i ppoż.

#### **5. Kryteria oceny ofert.**

Przy ocenie ofert brane będą pod uwagę następujące kryteria:

- ❖ wysokość oferowanej stawki czynszu – 70%
- ❖ różnorodność oferowanego menu – 10%
- ❖ doświadczenie oferenta – 20%.