

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie ogłasza konkurs na:

*„Najem lokalu wraz z wyposażeniem w celu prowadzenia stołówki
w budynku UKSW przy ul. Dewajtis 5.*

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 56 18 933

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 2016 roku do dnia 31 sierpnia 2020 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. 035**, do dnia **20.05.2016 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 przy ul. Dewajtis 5”* oraz opatrzonej nazwą i adresem Najemcy, należy złożyć najpóźniej **do dnia 20.05.2016 r.**, do godziny **15.00** w **Sekretariacie Kanclerza UKSW, pok. 035**, 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 Dorota Stefańską**, numer telefonu **512 314 837**.
5. Oferta musi zawierać:
 - a) oferowaną wysokość miesięcznej stawki netto za 1 m² najmowanej powierzchni, **nie niższą niż 20 zł netto za m²**

- b) menu, które będzie sprzedawane w stołówce;
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 p. poż.
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 poziomie „-2” w budynku Łącznika przy ul. Dewajtis 5 w Warszawie. Budynek ten stanowi własność Wynajmującego.

1.1 Lokal do wynajęcia składa się z trzech części:

- a) Sala jadalna – 375,60 m²
- b) Zaplecze kuchenne – 282,00 m²
- c) Patio przy sali jadalnej – 118,50 m²

Łączna powierzchnia do wynajęcia wynosi 776,10 m².

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

1.3 Zaplecze kuchenne zaopatrzone jest w przyłącze mediów tj.: wody, energii elektrycznej, ciepła.

1.4. 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 100 osób;
 - b) zastawę stołową niezbędną do wydawania posiłków oraz pozostałe wyposażenie niezbędne do funkcjonowania stołówki;
 - c) elementy wystroju sali jadalnej stołówki i patia (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 oraz patia na każde życzenie Wynajmującego w celu zorganizowania własnych imprez okolicznościowych. Wynajmujący poinformuje Najemcę lokalu o tym fakcie 1 miesiąc przed planowaną imprezą.
- 2.1.7 Najemca zobowiązany jest do zorganizowania usługi restauracyjnej na każde życzenie Wynajmującego. Usługa restauracyjna będzie obejmowała podanie posiłków dla maksymalnie 20 osób. Wynajmujący w przypadku organizacji usługi restauracyjnej zobowiązany jest do odpowiedniego wydzielenia powierzchni dla gości.
- 2.1.8 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.
- 2.1.9 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

- 2.1.10 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.
- 2.1.11 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).
- 2.1.12 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.
- 2.1.13 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 rybny. 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 Żywienia;

3. Informacje o opłatach i warunkach najmu lokalu

- 3.1 Umowa najmu zostanie zawarta na okres 4 lat.
- 3.2 Najemca zobowiązany jest do ponoszenia następujących opłat z tytułu najmu lokali:
- ❖ czynsz najmu za pomieszczenia stołówki – w wysokości oferowanej jednak nie niższej niż 20 zł netto za m²;
 - ❖ 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 korzystał z linii 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 (określonych w pkt. 2 i 3) 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
- ❖ różnorodność oferowanego menu
- ❖ doświadczenie oferenta