

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie ogłasza konkurs na:

„Najem lokalu wraz z wyposażeniem w celu prowadzenia stołówki w budynku nr 23 UKSW 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 88 88

NIP: 525 00 12 946

REGON: 000001956

Nr konta: 69 1090 1014 0000 0001 2252 6666

OKRES NAJMU

Czas trwania najmu – oznaczony, **od dnia 1 października 2018 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. 32, do dnia 13.07.2018 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 nr 23 UKSW przy ul. Wóycickiego 1/3”** oraz opatrzonej nazwą i adresem Najemcy, należy złożyć najpóźniej **do dnia 13.07.2018 r., do godziny 15.00** w **Sekretariacie Kanclerza UKSW, pok. 32, 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 Z-cą Kierownika Działu Administracyjno-Gospodarczego **Panią Lucyną Łożyńską** - numer telefonu kom. 502-453-354.

5. Oferta musi zawierać:
 - a) oferowaną wysokość miesięcznej stawki netto za 1 m² najmowanej powierzchni, **nie niższą niż 21,80 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.
 - d) dokument poświadczający nieprzerwane prowadzenie działalności gastronomicznej przez okres co najmniej 1 roku w ciągu ostatnich 2 lat.
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 nr 23 WNHiS UKSW w Warszawie. Budynek ten stanowi własność Wynajmującego.

1.1 Lokal do wynajęcia składa się z:

- a) Sali jadalnej – 110,30 m²
- b) Zaplecza kuchennego – 52,10 m²

Łączna powierzchnia do wynajęcia wynosi 162,40 m².

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 Pomieszczenia wyposażone są w sprzęt kuchenny wyspecyfikowany w Załączniku nr 1 do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia. Wyspecyfikowany sprzęt jest własnością Wynajmującego.
- 1.4 Zaplecze kuchenne zaopatrzone jest w przyłącze mediów tj.: wody, energii elektrycznej, ciepła.
- 1.5 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 przerw świątecznych i semestralnych. 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. 48 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 wyroby tytoniowe i alkoholowe.
- 2.1.5 W wynajmowanym lokalu obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych i alkoholowych.
- 2.1.6 Studenci, doktoranci i pracownicy Wynajmującego mogą przebywać w sali jadalnej bez konieczności korzystania z usług Najemcy.

- 2.1.7 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.
- 2.1.8 Najemca zobowiązany będzie 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.
- 2.1.9 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.
- 2.1.10 Najemca zobowiązany będzie 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 zobowiązany będzie 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 zobowiązany będzie 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 będzie do uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego na przeprowadzenie adaptacji, modernizacji i remontów 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 Żywności.

3. Informacje o opłatach i warunkach najmu lokalu

3.1 Umowa najmu zostanie zawarta na okres od 01.10.2018 r. do 31.08.2020 r.

3.2 Najemca zobowiązany będzie do ponoszenia następujących opłat z tytułu najmu lokalu:

- ❖ czynsz najmu za pomieszczenia stołówki – w wysokości oferowanej,
- ❖ opłaty za zużytą energię elektryczną, zimną wodę i odprowadzanie ścieków, energię cieplną (ogrzewanie, ciepło technologiczne, ciepło do podgrzania wody) - zgodnie ze zużyciem,
- ❖ wywóz odpadów komunalnych i organicznych – 8 szt. pojemników (1100l) miesięcznie na podstawie faktur wystawianych dla Wynajmującego,
- ❖ opłat za korzystanie z linii telefonicznych (w przypadku, gdy Najemca będzie korzystał z linii Wynajmującego),
- ❖ opłaty czyszczenia, konserwacji i wywozu 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 (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.

4.5 Najemca musi posiadać doświadczenie tj. prowadzi lokal gastronomiczny, w którym konsumpcja odbywa się przy stolikach (min. 30 miejsc). Do oferty należy dołączyć dokument poświadczający nieprzerwane prowadzenie tego rodzaju działalności przez okres co najmniej 1 roku w ciągu ostatnich 2 lat.

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%