Załącznik nr 4 do wzoru Umowy

REGULAMIN

konkursu ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej w siedzibie Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW z dnia 6.05.2022 r.

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Podmiot ogłaszający konkurs –Wydział Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW w Warszawie, ul. Banacha 2, 02-097 Warszawa (wejście od ul. Pasteura)
2. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.

§ 2

Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest najem pomieszczeń w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej.
2. Najem dotyczy lokalu mieszczącego się w siedzibie Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW w Warszawie, ul. Banacha 2, 02-097 Warszawa (wejście od ul. Pasteura) o łącznej powierzchni 143,18 m^2 oraz wynajmu gruntu stanowiącego część działki nr 27/4 z obrębu 2-02-08, znajdujący się od strony podwórza budynku Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki o powierzchni 12,70 m^2. W budynku pracuje około 400 osób, na zajęcia uczęszcza 1290 studentów. Wynajmujący określi zaoferuje cenę wynajmu zaplecza kuchennego 36,23 m^2, pomieszczeń zaplecza magazynowego wraz z sanitariatem 23,38 m^2, cenę wynajmu Sali konsumpcyjnej (83,57 m^2).

   Lokal znajduje się na III piętrze wieży centralnej. Wyposażony jest w sieci: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną. Lokal nie jest wyposażony w sprzęt gastronomiczny, sprzęt AGD, meble kuchenne, naczynia, sztućce, itp.
3. Przeznaczenie lokalu - powyższy lokal przeznaczono do najmu w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej oferującej: śniadania, obiady, sprzedaż artykułów cukierniczych i napojów (z wyłączeniem napojów alkoholowych). Grunt zostanie przeznaczony na składowanie odpadów (śmieci). Najem przewidziany jest na okres 1 roku z możliwością przedłużenia o dalszy okres. Klientami bufetu-stołówki będą pracownicy i studenci Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW.
4. Wynajmujący oczekuje, że Najemca podejmie działalność, która polegać będzie na:
   1) prowadzeniu sprzedaży obiadów przygotowywanych w oparciu o surowce i półprodukty dostarczane z zewnątrz, w tym przynajmniej 2 zestawów obiadowych (zupa, drugie danie i kompot) w cenie do 20 zł brutto,

      z czego:

      - przynajmniej jedno danie dietetyczne,
      - przynajmniej jedno danie mięsne.

      Drugie danie powinno zawierać surówkę (do wyboru spośród dwóch surówek

lub surówki i jarzyn gotowanych). Dodatki do drugiego dania winny być urozmaicone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron). Menu nie powinno powtarzać się w ciągu 2 tygodni. Wydawanie obiadów w godzinach 12.00-16.00;

2) prowadzenie bufetu szybkiej obsługi od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-16.00:
   - sprzedaż gotowych kanapek świeżych i zapiekanych,
   - sprzedaż śniadań, przystawek ciepłych i zimnych oraz wyrobów garmażeryjnych (np. naleśniki, jajecznica, omlet, tatar, krokiety, sałatki, galarety),
   - sprzedaż gorących napojów (herbata, kawa z ekspresu);
3) sprzedaży artykułów spożywczych, w szczególności:
   - świeże pieczywo (różne rodzaje),
   - wyroby piekarnicze o przedłużonej trwałości (sucharki, chleb ryżowy itp.),
   - wyroby cukiernicze i słodycze,
   - nabiał (jogurty, serki homogenizowane, twarożki, sery twarde, serki topione itp.),
   - kawa, herbata, cukier,
   - napoje;

5. Wynajmujący żąda od oferentów przedstawienia w ofercie propozycji menu niepowtarzających się 2 zestawów obiadowych na 10 dni, zgodnie z warunkami określonymi w ust. 4 pkt 1 niniejszego paragrafu oraz propozycji cennika przedstawionego menu. Informacje te należy przedstawić w formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu. Wynajmujący określił w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu, rodzaj, skład i gramaturę przykładowych dań z zestawów obiadowych.
6. Jednocześnie Wynajmujący żąda od oferentów przedstawienia w ofercie cen dziesięciu przykładowych dań obiadowych. Wynajmujący określił w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu, rodzaj, skład i gramaturę przykładowych dań obiadowych. Ceny przedstawione przez oferentów będą brane pod uwagę przy ocenie ofert, zgodnie z zasadami opisanymi w § 4 niniejszego regulaminu.
7. Ceny dań przedstawionych przez oferenta w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do regulaminu, będą obowiązywały w okresie trwania umowy najmu. Dopuszcza się waloryzację cen dań. Waloryzacja może nastąpić po wcześniejszych negocjacjach z Wynajmującym, jednak nie wcześniej niż po roku od podpisania umowy na czas nieokreślony.
8. Lokal powinien zostać wyposażony przez Najemcę w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności (pozostający własnością Najemcy), w tym:
   - wyposażenie zaplecza kuchennego, magazynu i sali konsumpcyjnej,
   - wyposażenie w zastawę stołową .

   Powyższe czynności Najemca wykona na własny koszt zgodnie z wymogami

sanitarnymi i technologicznymi w oparciu o projekt technologii przekazany przez Wynajmującego.

9. Wynajmujący wyposaża salę konsumpcyjną w stoły i krzesła.
10. Wykaz wyposażenia lokalu zawarty jest w protokole zdawczo-odbiorczym, stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego regulaminu.
11. Najemca będzie utrzymywał lokal w należytym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu, w tym wyposaży lokal na własny koszt w niezbędny sprzęt ppoż.
12. W celu dokonania oględzin lokalu prosimy o telefoniczne uzgodnienie terminu z p. Justyną Kalinowską nr. tel. 22 55 44 190
13. Celem konkursu jest wyłonienie podmiotu, z którym zostanie zawarta umowa najmu lokalu znajdującego się w budynku przy ul. Banacha 2, 02-097 Warszawa oraz gruntu znajdującego się od strony podwórza budynku pozostającym w trwałym zarządzie sprawowanym przez Uniwersytet Warszawski z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu-stołówki pracowniczej.

§ 3
Warunki udziału

1. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które:
   1) posiadają minimum 3-letnie doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych.
   2) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
   3) nie prowadzi się względem nich postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,
   4) nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji,
   5) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji,
   6) posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Wynajmującego,
   7) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadanym mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej , na sumę gwarancyjną wynosząca co najmniej 200.000 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100.000 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.

2. Wymogi dotyczące oferty i załączonych do niej dokumentów :

   1) Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do

regulaminu.

2) Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej.

3) Do oferty należy dołączyć :

a) 2 graficzne propozycje aranżacji powierzchni wraz z opisem elementów wyposażenia ruchomego,
b) wykaz proponowanego sprzętu gastronomicznego do instalacji w lokalu przed i po dniu rozpoczęcia działalności w lokalu, dla sprzętów i urządzeń Najemca ma obowiązek dołączyć kartę katalogową, kartę DTR, atesty, certyfikaty, dopuszczenia, charakterystyki poboru energii, wody, wymiany powietrza, itp.
c) koncepcję menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków,
d) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie (wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; z dokumentu powinien wynikać przedmiot działalności w zakresie usług gastronomicznych,
e) w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki,
f) oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postepowania egzekucyjnego , upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta,
g) oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
h) zaświadczenie z właściwego dla Oferenta urzędu skarbowego , że oferent nie zalega z podatkami , wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,
i) zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych , że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,
j) wypełniony załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu określający doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat,
k) parafowany przez Oferenta wzór umowy najmu stanowiący załącznik nr 3 do niniejszego regulaminu,
l) kopię polisy lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej , o którym mowa w §3 ust.1 pkt 7
m) oświadczenie obecnego wynajmującego, u którego oferent wynajmuje lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej, że oferent nie zalega wobec niego z płatnościami, jeśli dotyczy, tzn. oświadczenie nie jest wymagane od oferentów, którzy prowadzili działalność gastronomiczną w lokalach niewynajmowanych.
n) Referencje (co najmniej od trzech innych Wynajmujących).

4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych. Pełnomocnictwo musi być poświadczone notarialnie i dołączone do oferty.

5. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą potwierdzającą zgodność z oryginałem i poświadczone przez osobę wskazaną w dokumencie upoważniającym do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.

6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.

7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

8. Oferty niespełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.

9. Oferent jest związany ofertą w ciągu 60 dni od dnia otwarcia ofert.

10. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 10.06.2022. r. do godziny 12:00 w siedzibie Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW, pokój nr 1180 Koperta powinna zawierać nazwę i dokładny adres oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek: *„Oferta konkursowa na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW"*.

11. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

§ 4

Zasady konkursu

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta.
2. Złożone oferty weryfikuje i ocenia komisja konkursowa powołana w tym celu przez Dziekana Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW w ciągu 5 dni roboczych przed terminem złożenia oferty.
3. Komisja konkursowa:
   1) otwiera oferty,
   2) przyjmuje dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia oferentów,
   3) dokonuje analizy ofert i wybiera najkorzystniejszą z nich lub stwierdza, że żadna z ofert nie może zostać przyjęta,
   4) odrzuca ofertę, jeżeli oferta nie spełnia wymogów formalnych, z zastrzeżeniem pkt 6,
   5) może wystąpić do oferenta z wnioskiem o uzupełnienie brakujących

dokumentów,

6) sporządza protokół z wyboru oferty, wraz z uzasadnieniem, który przedkłada Dziekanowi do zatwierdzenia.

4. Otwarcie ofert jest jawne i odbędzie się w dniu 10.06.2022 r. o godz. 13:00 w siedzibie Zamawiającego w pok. ...11.80.....

5. Komisja konkursowa dokonując oceny ofert bierze pod uwagę następujące kryteria :

a) wysokość stawki czynszu za 1 m² powierzchni Sali konsumpcyjnej – 15% – najwyższa oferta uzyska maksymalnie 15 pkt, liczone według następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferenta za 1 m}^2}{\text{Cena oferty najwyższej za 1 m}^2} \times 15$$

b) wysokość stawki czynszu za 1 m² powierzchni pomieszczenia zaplecza kuchennego i magazynowego wraz z sanitariatem – 20% – najwyższa oferta uzyska maksymalnie 20 pkt, liczone według następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferenta za 1 m}^2}{\text{Cena oferty najwyższej za 1 m}^2} \times 20$$

c) wysokość stawki czynszu za 1 m² powierzchni gruntu – 10% – najwyższa oferta uzyska maksymalnie 10 pkt, liczone według następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferenta za 1 m}^2}{\text{Cena oferty najwyższej za 1 m}^2} \times 10$$

d) ceny przykładowych dziesięciu dań obiadowych, o których mowa w § 2 ust. 6

- 25% – najtańsza oferta uzyska maksymalnie 25 pkt, liczone według następującego wzoru:

$$\frac{\text{wartość łącznych cen najniższej oferty}}{\text{wartość łącznych cen posiłków danej oferty}} \times 25$$

e) atrakcyjność oferty - 20%

Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów z przedziału od 0 do 20 punktów, obliczoną jako średnią arytmetyczną z indywidulanych ocen poszczególnych członków komisji.

Punkty członków komisji będą zależeć od :

- Atrakcyjności propozycji aranżacji i wyposażenia Sali konsumpcyjnej,
- Różnorodności menu m.in. menu dla wegetarian, z produktów ekologicznych, sezonowych, menu dla osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi,

f) Doświadczenie oferenta - 10%

Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów z przedziału od 0 do 10 punktów, obliczoną jako średnią arytmetyczną z indywidulanych ocen poszczególnych członków komisji.

Punkty członków komisji będą zależeć od :

- Długości doświadczenia polegającego na prowadzeniu lokalu gastronomicznego lub pracy w gastronomii albo pracy związanej z gastronomią,
- Długości okresu prowadzenia podobnej działalności co przedmiot najmu,
- Wielkości prowadzonego lokalu przez oferenta wyrażona liczbą mogących w nim przebywać w danej chwili klientów (dane wg instrukcji pożarowej)
- Czasu istnienia na rynku ostatniej działalności gastronomicznej Oferenta.

6. Minimalna kwota czynszu wynosi 4000,00 brutto zł/mc

7. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą, tj. taką, która uzyska najwyższa ilość punktów w konkursie.

8. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów, Komisja

przeprowadzi dogrywkę dla Oferentów, poprzez złożenie w formie pisemnej przez nich nowych propozycji czynszu.

9. Oprócz czynszu najmu Najemca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za:

   a) dostawy energii elektrycznej – według wskazań podlicznika, według cen jednostkowych ustalonych przez dostawców mediów.

10. Najemca ponosi opłaty z tytułu usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych wytworzonych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej – Najemca we własnym zakresie podpisuje umowę z wykonawcą usługi (odbiorcą odpadów).

11. Najemca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za wynajem gruntu.
Wynajmujący zaznacza, że w całkowitej kwocie czynszu zawarta będzie kwota stanowiąca równowartość podatku od nieruchomości – wynajmu gruntu i powierzchni lokalu.

12. Oferty złożone po terminie określonym w § 3 ust. 10 zostaną zwrócone bez ich otwierania.

13. W przypadku nie podpisania umowy najmu przez wybranego oferenta w terminie określonym w § 5 niniejszego regulaminu, zostanie wybrana kolejna oferta o największej liczbie punktów.

§ 5

Umowa najmu

1. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie umowa najmu.
2. Przekazanie lokalu wybranemu oferentowi nastąpi w terminie nie dłuższym niż 14 dni od podpisania umowy.
3. Przed podpisaniem umowy, oferent, którego oferta została wybrana, musi złożyć kopię polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 100 000,00 zł.
4. Umowa zostanie zawarta na okres 1 roku z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego.
5. Czynsz najmu lokalu będzie ustalony na poziomie zadeklarowanym przez oferenta w wybranej ofercie. Czynsz najmu nie może być niższy niż 4000,00 zł brutto za miesiąc.. Stawka czynszu obejmować będzie koszt utrzymania technicznego nieruchomości i podatku od nieruchomości, itp. Szczegóły dotyczące zasad rozliczeń zostaną zapisane w umowie na najem lokalu.
6. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z pomieszczeniem, wykonane przez Najemcę

nieodpłatnie przechodzą na rzecz Wynajmującego.

7. Najemca obowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Dziekanowi Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW.
8. Najemcy nie wolno oddawać wynajmowanych pomieszczeń w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek tytułu prawnego.
9. Po zakończeniu umowy najmu Najemca zobowiązany jest niezwłocznie zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie niepogorszonym.
10. Najemca zapewni uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego nieograniczony dostęp do przedmiotu najmu.
11. Najemca będzie informował Wynajmującego niezwłocznie o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze oraz innych szkodach w przedmiocie najmu, a także będzie natychmiastowo podejmował niezbędne działania celem uniknięcia dalszych szkód w przedmiocie najmu.
12. Najemca zwróci Wynajmującemu wszelkie wydatki i koszty poniesione przez niego w związku ze szkodami, jeśli zostały one spowodowane z winy Najemcy.
13. Wszelkie prace remontowe Najemca będzie wykonywał za zgodą Wynajmującego.

§ 6

Postanowienia końcowe

Komisji powołanej przez Dziekana Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW przysługuje prawo dokonania wyboru oferty wg kryteriów określonych w § 4 ust. 5 i 6, jak również uznania, że konkurs nie dał rezultatu oraz unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podania przyczyny.

DZIEKAN WYDZIAŁU
Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW
Paweł Strzelecki

Załączniki do regulaminu :

- Formularz oferty – załącznik nr 1,
- Wykaz usług – załącznik nr 2,
- Wzór umowy – załącznik nr 3,
- Wzór protokołu zdawczo-odbiorczego – załącznik nr 4.