

Warszawa, dnia 15.11.2024 r.

Uniwersytet Warszawski
ul. Krakowskie Przedmieście 26/28
00-927 Warszawa

Adres do korespondencji:

Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego
ul. Pasteura 5, 02-093 Warszawa
Antonina@fuw.edu.pl

Do wszystkich zainteresowanych

**Regulamin Konkursu ofert na wynajem powierzchni komercyjnej
(pod prowadzenie lokalu gastronomicznego o powierzchni 180,35 m²) zlokalizowanej w
budynku Wydziału Fizyki UW**

I. Szczegółowe warunki konkursu

1. Przedmiotem konkursu będzie wyłonienie najemcy lokalu gastronomicznego (wraz z salą konsumpcyjną i zapleczem), zwanego dalej „lokałem gastronomicznym” o powierzchni 180,35m² znajdującego się na parterze budynku Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Pasteura 5, 02-093 Warszawa.
2. Powierzchnia użytkowa zostanie wynajęta najemcy w celu prowadzenia działalności gastronomicznej polegającej na prowadzeniu bufetu/bistro.
3. Najemca będzie utrzymywał pomieszczenia wchodzące w skład lokalu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
4. Koszty związane z eksploatacją (media: centralne ogrzewanie, ciepła woda, zimna woda, ścieki, energia elektryczna, telefon, wywóz śmieci, wywóz i utylizacja tłuszczu i odpadów z separatora, podatek od nieruchomości) i bieżącą konserwacją instalacji wewnętrznych, dedykowanych dla lokalu oraz urządzeń znajdujących się na liście wyposażenia lokalu, należą do obowiązków Najemcy i nie będą odliczane od opłat za czynsz.
5. Budynek, w którym znajdują się ww. pomieszczenia zaopatrzone jest w instalacje: elektryczną, oświetleniową, wodociągową, kanalizacyjną, hydrantową, ppoż.
6. Najemca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa i wewnętrznych aktów normatywnych, w tym Zarządzenia 110 Rektora UW z 12 września 2022 r. dotyczącego zasad organizacji i bezpieczeństwa imprez.
7. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej w celu zapoznania się z lokalem, będącym przedmiotem najmu. W celu dokonania oględzin lokalu prosimy o mailowe uzgodnienie terminu z p. Antoniną Lykhodyed e-mail: Antonina@fuw.edu.pl.
8. Wynajmujący informuje, że dokumenty dotyczące konkursu są umieszczone na stronie internetowej Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego:
<https://www.fuw.edu.pl/zamowienia-publiczne.html>
9. **Wynajmujący określa minimalną kwotę czynszu netto za 1 m² za ww. pomieszczenia na 76 zł netto. Oferty zawierające propozycję opłat czynszowych poniżej ww. kwoty zostaną odrzucone.**

10. Planowany okres wynajęcia lokalu gastronomicznego: 36 miesięcy licząc od dnia rozpoczęcia działalności Lokalu.

I.1. Opis Przedmiotu Konkursu:

1. Organizatorem konkursu jest Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego, zwany dalej „Organizatorem” lub „Wynajmującym”.
2. Konkurs dotyczy najmu lokalu przeznaczonego na prowadzenie działalności gastronomicznej (o powierzchni 180,35 m²) na rzecz użytkowników budynku Wydziału Fizyki UW przy ul. Pasteura 5 i Kampusu Ochota UW oraz prowadzenia tej działalności przez wyłonionego, w drodze konkursu, Najemcę (w oparciu o uzyskaną przez wyłonionego Najemcę decyzje SANEPIDu).
3. Konkurs został ogłoszony przez Dziekana Wydziału Fizyki UW.
4. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (*tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.*) na podstawie art. 11 ust. 1 pkt. 6 danej ustawy.
5. Przedmiotem konkursu jest wynajem powierzchni komercyjnej pod prowadzenie lokalu gastronomicznego składającego się z pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem z toaletą (81,97 m²) oraz sali konsumpcyjnej (98,38 m²).
Łączna powierzchnia lokalu wynosi: 180,35 m² (Plan lokalu gastronomicznego jest dostępny w Załączniku nr 1).
6. Uzyskanie zgody Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie działalności gastronomicznej w wynajmowanym lokalu gastronomicznym leży po stronie Najemcy.
7. Oferowana kwota miesięcznego czynszu nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokalu gastronomicznego.
8. **Oprócz czynszu Najemca będzie uiszczać także co miesiąc następujące opłaty eksploatacyjne:**
 - 1) centralne ogrzewanie wg stawek z faktury dla Wydziału Fizyki (w stosunku powierzchni użytkowej stołówki do powierzchni użytkowej całego budynku A),
 - 2) wodę i ścieki wg licznika wg stawek z faktury dla Wydziału Fizyki,
 - 3) opłata za energię elektryczną wg stawek obowiązujących dla Wydziału Fizyki,
 - 4) wywóz odpadów oraz dzierżawa pojemników na śmieci - Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz odpadów (w tym na wywóz i utylizację odpadów z separatora tłuszczów).

Lokal gastronomiczny:

1. Znajduje się na parterze budynku Wydziału Fizyki UW z kontrolowanym ruchem osobowym.
2. Dysponuje oddzielnym wejściem.
3. Oferuje pełny dostęp do sieci wodociągowej, elektrycznej (odrębne liczniki) oraz kanalizacyjnej. Przy przejęciu lokalu zostaną protokolarnie spisane stany liczników,

4. Lokal gastronomiczny jest kompletnie wyposażony w nowy profesjonalny sprzęt gastronomiczny i AGD, objęty 36-miesięczną gwarancją,
5. Lokal gastronomiczny wyposażony w separator tłuszczu, sprzęt nowy po upływie gwarancji, cyklicznie konserwowany zgodnie z DTR urzędnika.
6. Sala konsumpcyjna jest wyposażona w nowe indywidualnie zaprojektowane meble, objęte 60-miesięczną gwarancją i 12-miesięczną rękojmią,
7. Pomieszczenia są po gruntownym remoncie bez możliwości wprowadzania adaptacji.
8. Brak możliwości zamieszczenia stałego szyldu.
9. Zabrania się Najemcy przekazywania wynajmowanego lokalu podmiotom trzecim w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
10. Zabrania się Najemcy przygotowywania w wynajmowanym lokalu potraw celem prowadzenia zewnętrznej działalności cateringowej.

Wymagania dodatkowe:

1. Lokal gastronomiczny musi być prowadzony zgodnie z obowiązującymi standardami i wymogami sanitarno-epidemicznym lub innymi wymogami państwowymi regulującymi tę sprawę w okresie realizacji przedmiotu zamówienia;
2. Najemca musi zagwarantować, że lokal gastronomiczny (szybkiej obsługi) będzie czynny w godzinach 08:00 – 17:00 a sprzedaż dań obiadowych będzie odbywać się w godzinach 12:00 – 16:00 (w tygodniu od poniedziałku do piątku). Godziny otwarcia mogą ulec zmianie, w zależności od potrzeb konsumentów (po wcześniejszym uzgodnieniu);
3. Na wniosek Wynajmującego za porozumieniem stron dni i godziny pracy mogą ulec zmianie. Każdorazowo w takiej sytuacji sporządzany będzie protokół z ustaleń;
4. Najemca może korzystać z pomieszczeń jedynie w dniach pracy lokalu gastronomicznego;
5. Koszt wyposażenia lokalu w niezbędne do prowadzenia objętej umową działalności naczynia, narzędzia i sztuce ponosi Najemca, po uzgodnieniach z Wynajmującym; Naczynia muszą być nowe, jednorodne, wolne od wad i pęknięć oraz spełniać wymagania sanitarne i technologiczne niezbędne do prowadzenia tego typu działalności. Wyposażenie zakupione przez Najemcę pozostaje jego własnością;
6. Najemca zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt i staraniem wywozy odpadów, nieczystości stałych związanych z funkcjonowaniem lokalu gastronomicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie – zawarcie umowy z podmiotem zajmującym się usuwaniem odpadów komunalnych;
7. Wyposażenie lokalu gastronomicznego (sprzęt gastronomiczny, AGD, meble) stanowią własność Wydziału Fizyki UW z zastrzeżeniem, że Najemca zobowiązany jest do utrzymania lokalu gastronomicznego wraz z wyposażeniem we właściwym stanie technicznym, higienicznym i estetycznym, w tym do wykonywania wszystkich wymaganych (zgodnie z kartą gwarancyjną) przeglądów technicznych i konserwacji (w tym wymiany części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych dysponowanego wyposażenia);

8. Awarie i usterki wyposażenia będącego na gwarancji Najemca powinien zgłaszać Wynajmującemu niezwłocznie po ich wystąpieniu. Wynajmujący zgłosi usterkę do gwaranta. W przypadku uznania gwarancji, sprzęt naprawiony zostanie w ramach gwarancji. W przypadku opinii serwisu producenta, stwierdzającej, iż wystąpienie awarii było skutkiem niewłaściwego użytkowania (niezgodnego z instrukcją obsługi i konserwacji) lub zaniedbania, koszt naprawy ponosi Najemca.
9. Najemcy zostanie protokolarnie przekazany jeden komplet kluczy do pomieszczeń. Dorobienie dodatkowego kompletu kluczy jest możliwe na koszt Najemcy. W przypadku zagubienia kluczy, Najemca zostanie obciążony kosztami wymiany wkładek do drzwi.
10. Lokal gastronomiczny w swojej codziennej ofercie gastronomicznej powinien zawierać co najmniej: śniadania (dania i zestawy), posiłki zimne (kanapki, sałatki, wyroby garmazeryjne), dania obiadowe (w tym codziennie **co najmniej jeden zestaw dnia** w specjalnej cenie w przedziale **22,00 – 28,00 zł**), przekąski ciepłe i zimne oraz desery i wyroby cukiernicze;
11. Oferta dań obiadowych powinna zawierać co najmniej: dwa rodzaje zup do wyboru, trzy dania główne do wyboru, w tym: jedno danie mięsne, jedno danie rybne i jedno danie wegańskie. Dodatkowo oferta dań obiadowych musi zawierać 3 składniki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron), 4 rodzaje surówek, sałatek bądź jarzyn gotowanych/pieczonych oraz deser i napój (np. kompot);
12. Sprzedaż dań obiadowych powinna odbywać się w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 16:00;
13. Posiłki serwowane w wynajmowanym lokalu gastronomicznym powinny być przygotowywane wg. urozmaiconego i zmieniającego się jadłospisu. Oferowane menu powinno być zgodne z nowoczesnymi wymaganiami żywieniowymi, w tym dania tradycyjne, bezglutenowe, wegańskie i wegetariańskie;
14. Posiłki muszą być przygotowywane na bieżąco z produktów pełnowartościowych, świeżych, sezonowych, z aktualnym terminem ważności (nabywanych przez Najemcę);
15. Zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych oraz alkoholu, w tym piwa, jak również napojów tzw. bezalkoholowych;
16. Obsługa językowa i informacje uwzględniające fakt, że znaczna część grupy docelowej to obcokrajowcy;
17. Udzielanie informacji o składnikach posiłków i alergenach;
18. Sprzedaż w systemie gotówkowym i bezgotówkowym;
19. Utrzymanie higieny i estetyki lokalu;
20. Zmiany asortymentu, cen oraz godzin otwarcia bufetu, ustalane są z przedstawicielem Wynajmującego. Każdorazowo w takiej sytuacji sporządzany będzie protokół z ustaleń.
21. Wprowadzenie systemu tac dla konsumentów;
22. Utrzymanie higieny i estetyki w prowadzeniu kuchni, sali konsumpcyjnej i w ubiorze zatrudnianych pracowników;
23. Dbanie o estetykę i czystość lady, ekspozycji towaru oraz miejsca oddawania brudnych naczyń;
24. Prowadzenie ekologicznej polityki opakowań, minimalizującej naczynia jednorazowego użytku;

25. Estetyczne składowanie oraz wywóz nieczystości, oczyszczanie i opróżnianie separatora zanieczyszczeń, sprzątanie lokalu oraz sali konsumpcyjnej;
26. Bezwzględne i stałe korzystanie z systemu wentylacyjnego (unikanie rozprzestrzeniania się zapachów na budynek);
27. Utrzymywanie lokalu w należyтым stanie technicznym oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego;
28. Wykonywanie we własnym zakresie i na własny koszt napraw i konserwacji uszkodzonych elementów lokalu oraz wyposażenia;
W przypadku napraw wyposażenia (sprzętu), części stosowane do napraw muszą być oryginalne, zgodne z wytycznymi producenta urządzeń, a usługa naprawy świadczona przez specjalistyczny serwis urządzeń, posiadający autoryzację producenta urządzeń. Wszelkie materiały użyte do konserwacji, naprawy mają być zastosowane w standardzie budynkowym (tj. materiały takie same lub o takich samych parametrach i w tej samej klasie). Jeśli takowe nie są już dostępne to wprowadzone zamienniki nie mogą pogarszać standardu budynku.
29. Informowanie przedstawiciela Wynajmującego o uszkodzeniach i zakresie prac niezbędnych do ich usunięcia;
30. Niezwłoczne informowanie Wynajmującego o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze oraz innych szkodach w lokalu, a także natychmiastowe podejmowanie niezbędnych działań, celem uniknięcia dalszych szkód w lokalu;
31. Odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych dzierżawionych pomieszczeń. Lokal wyposażony jest w wymagany sprzęt gaśniczy (2 gaśnice dedykowane do gaszenia pożarów typu F – tłuszczów) oraz w system sygnalizacji pożaru. Przeglądy i konserwacja sprzętu gaśniczego i systemu sygnalizacji pożaru jest po stronie Wynajmującego. Wymiana gaśnic po wyładowaniu – po stronie Najemcy.
32. Przekazywanie Wynajmującemu kserokopii protokołów z przeprowadzonych kontroli przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Za uchybienia ujawnione w trakcie jakichkolwiek kontroli, np. Sanepidu, związane ze świadczoną przez Najemcę usługą, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Najemca;
33. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Wykonawcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej niniejszym przetargiem;
34. Zapewnienie uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego dostępu do lokalu na każdym etapie realizacji przedmiotu konkursu.

I.2. Lista wyposażenia lokalu, stanowiącego przedmiot konkursu, w tym sprzętu AGD:

Nazwa pozycji	Producent	Model	Szt.
Szatnia			
STÓŁ Z KRZESŁEM - ZABUDOWA STOLARSKA		AGIW A.P	1
UMYWALKA CERAMICZNA		AGIW A.P	1
SYFON BUTELKOWY		VIEGA 5725-94	1
BATERIA UMYWALKOWA STOJĄCA		DIAMOND FI-075.CH	1

Przygotownia wstępna

UMYWALKA ŚCIENNA Z OSŁONĄ	ASCOB LOC A7067 1
SYFON BUTELKOWY	VIEGA 5725-94 2
BATERIA UMYWALKOWA STOJĄCA	DIAMOND FI-075.CH 1
WÓZEK NA POJEMNIKI GN 1/1	ASCOB LOC A7072.046 1
BASEN 2-KOMOROWY	ASCOB LOC A3271 1
BATERIA STOJĄCA ZE SPRYSKIWACZEM	AIFO AG-100 1
STÓL Z PÓLKĄ	ASCOB LOC 3105 1
SZAFKA CHŁODNICZA GN 2/1 650 L	RILLING AHK MN065 1

Zmywalnia naczyń stołowych

WÓZEK NA POJEMNIKI GN 1/1	ASCOB LOC A7072.046 1
STÓL ZAŁADOWCZY 2-KOMOROWY	ASCOB LOC 3561/2 1
BATERIA STOJĄCA ZE SPRYSKIWACZEM	AIFO AG-100 1
SYFON BUTELKOWY	VIEGA 5725-94 1
PC09 R+ (ZMYWARKA)	COMENDA 6C201DDPS 1
STÓL WYŁADOWCZY OTWARTY	ASCOB LOC 3571 1
AUTOMATYCZNY ZMIĘKCZACZ WODY	MIJAR MINI BOY EI 1
OKAP KOMPENSACYJNY	KVF KVV-1250-1100-400 1

Komunikacja

UMYWALKA ŚCIENNA Z OSŁONĄ	ASCOB LOC A7067 1
SYFON BUTELKOWY	VIEGA 5725-94 2
BATERIA UMYWALKOWA STOJĄCA	DIAMOND FI-075.CH 2
SZAFKA ZE ZLEWEM PORZĄDKOWYM	ASCOB LOC A3097-U 1

Magazyn chłodniczy

SZAFKA MROŻNICZA 650 L	RILLING LAHK MN065 2
SZAFKA CHŁODNICZA GN 2/1 650 L	RILLING AHK MN065 1
REGAŁ MAGAZYNOWY 4-POZIOMOWY	CASTEL ENGINEERING OPTIMA 2

Kuchnia gorąca

UMYWALKA ŚCIENNA Z OSŁONĄ	ASCOB LOC A7067 1
SYFON BUTELKOWY	VIEGA 5725-94 3
BATERIA UMYWALKOWA STOJĄCA	DIAMOND FI-075.CH 1
STÓL ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓLKĄ I BLOKIEM 2 SZUFLAD	ASCOB LOC 3228 2
KRAN MIESZAJĄCY	DIAMOND FI-182.CH 2
STÓL Z PÓLKĄ I BLOKIEM 3 SZUFLAD	ASCOB LOC A3119 1
SZAFKA ŚCIENNA Z DRZWIAMI SUWNYMI	ASCOB LOC A3020 2
SZAFKA Z DRZWIAMI SUWNYMI	ASCOB LOC A3020 1
PÓLKA ŚCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA	ASCOB LOC A3181 2
KUCHNIA INDUKCYJNA 2-POŁOWA WERSJA TOP	SILKO NECI72T 1
PODSTAWA CHŁODNICZA GN1/1 4 SZUFLADY	ASCOB LOC S3912-7/2S 1
KUCHNIA INDUKCYJNA 4-POŁOWA WERSJA TOP	SILKO NECI74T 1
SZAFKA OTWARTA	ASCOB LOC A3000 1
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY O POJEMNOŚCI 7X 1/1 GN	CONVO THERM C4 ED 6.10 ES 1
WKŁAD FILTRUJĄCY XL Z GŁOWICĄ I LICZNIKIEM	BWT BESTMA Z XL 1
PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY OTWARTA GN 1/1	ASCOB LOC A3141 1
STÓL CHŁODNICZY GN 1/1 6 SZUFLAD	ASCOB LOC 3900-7/3S 1

OKAP KOMPENSACYJNY | KVF | KVF/R -2000-1350-5/5 | 1 |

Ekspedycja

DYSTRYBUTOR TALERZY Z SZAFKĄ PODGRZEWANY

| ASCOB LOC | 3062.100/W | 1 |

WITRYNA PANORAMICZNA OTWARTA Z BLATEM CHŁODNICZYM PROSTA

| ASCOB LOC | 3780.102 | 2 |

PODSTAWA SZAFKOWA DO ZABUDOWY WITRYN

| ASCOB LOC | 3000/W | 2 |

BEMAR WYDAWCZY 4XGN 1/1 NA SZAFCE Z DRZWIAMI SUWNYMI

| ASCOB LOC | 3620.167/W | 1 |

SZAFKA OTWARTA Z PÓLKĄ WYDAWNICZA

| ASCOB LOC | A3000 /W | 1 |

NADSTAWKA 1-POZIOMOWA PRZESZKOLNĄ Z POLKĄ NIERDZEWNĄ Z

OŚWIETLENIEM

| ASCOB LOC | AB PT/0 | 1 |

PÓLKA DO PRZESUWU TAC

| ASCOB LOC | AB PT/0 | 1 |

PÓLKA DO PRZESUWU TAC

| ASCOB LOC | AB PT/2 | 1 |

SZAFKA CHŁODNICZA PRZESZKOLNA 372L

| TEFCO | CEV425 1LED | 1 |

WÓZEK TRANSPORTOWY NA TACE 1-RZĘDOWY OTWARTY

| ASCOB LOC | 7075.046/14 | 2 |

Przygotowania

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓLKĄ I BLOKIEM 2 SZUFLAD

| ASCOB LOC | 3228 | 1 |

KRAN MIESZAJĄCY

| DIAMOND | FI-182.CH | 1 |

SYFON BUTELKOWY

| VIEGA | 5725-94 | 2 |

PÓLKA ŚCIENNA 2-POZIOMOWA GŁADKA

| ASCOB LOC | A3181 | 3 |

SZAFKA Z DRZWIAMI SUWNYMI PRZELOTOWA

| ASCOB LOC | A3089 | 1 |

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-POZIOMOWY

| CASTE L ENGIN ENGIN G | OPTIMA | 1 |

BASEN 1-KOMOROWY

| ASCOB LOC | A321 | 1 |

BATERIA STOJĄCA ZE SPRYSKIWACZEM

| AIFO | AG-100 | 1 |

STÓŁ Z PÓLKĄ

| ASCOB LOC | 3105 | 2 |

Poziom -1

SEPARATOR TŁUSZCZÓW „M”

| KESSEL | Euro “E+S” | 1 |

- **Szczegółowy wykaz wyposażenia lokalu gastronomicznego zawiera Załącznik nr 3 do Regulaminu Konkursu.**
- Spis wyposażenia uzupełniającego, w które najemca ewentualnie doposaży lokal zostanie ujęty w Protokole zdawczo-odbiorczym stanowiącym załącznik do umowy najmu.

I.3. Wymagania dotyczące konserwacji wyposażenia udostępnianego wraz z wynajmowanymi pomieszczeniami:

1. Najemca zobowiązany jest do używania wyposażenia i urządzeń zgodnie z zaleceniami producenta i instrukcją obsługi. Instrukcje obsługi i karty gwarancyjne zawiera Załącznik nr 4 do Regulaminu Konkursu.
2. Najemca zobowiązany jest do dokonywania, na własny koszt, regularnych przeglądów sprzętu i urządzeń (zgodnie z wymogami producenta, dodatkowo na koniec trwania umowy, przez autoryzowany serwis) oraz do przekazywania Wynajmującemu kserokopii protokołów z przeprowadzonych przeglądów niezwłocznie, lecz nie później niż na koniec miesiąca rozliczeniowego w którym były robione przeglądy. Informacja z terminami obowiązkowych przeglądów znajduje się w Załączniku nr 3 do Regulaminu Konkursu.

3. Najemca zobowiązany jest do używania do konserwacji i czyszczenia sprzętu i urządzeń środków **wskazanych przez producentów**. Zakup dedykowanych środków leży po stronie Najemcy. Lista środków do utrzymania higieny kuchni i Plan Higieny dla Kuchni znajduje się w Załączniku nr 4 do Regulaminu Konkursu.
4. Najemca zobowiązany jest do wykonywania we własnym zakresie i na własny koszt, napraw i konserwacji elementów lokalu oraz wyposażenia, uszkodzonych z winy Najemcy. Najemca będzie każdorazowo pisemnie informował Wynajmującego o zakresie prac.
5. Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów i tłuszczów stałych z separatora tłuszczu wedle potrzeb nie rzadziej jednak niż raz na miesiąc oraz do przekazywania Wynajmującemu kserokopii protokołów potwierdzających utylizację. Cykliczne przeglądy i konserwacja separatora tłuszczu leży po stronie Wynajmującego, koszty napraw po stronie Najemcy.

I.4. Lista wyposażenie sali konsumpcyjnej:

Nazwa pozycji	Producent	Model	Szt.
KRZESŁO TAPICEROWANE			40
FOTEL TAPICEROWANY			15
STÓŁ 120x80			4
STOLIK 80x80			14
KANAPA WOLNOSTOJĄCA			3
KANAPA WOLNOSTOJĄCA - PUFA			1
KANAPA PRZYTWIERDZANA DO ŚCIANY			1
KONSOLA Z OBUDOWĄ GRZEJNIKA			4
LAMPA ZWIS	IDEAL LUX	FOLK SP1 D50	12
KINKIET ŚCIENNY	ARTEMIDE TOLOMEO		5
KINKIET STOJĄCY	ARTEMIDE TOLOMEO		4
NEON „NOWA HOŻA”			1
OŚWIETLENIE – RURA MIEDZIANA			1
ROŚLINA DONICZKOWA - PACHIRA			2

I.5. Wymagania dotyczące utrzymania sali konsumpcyjnej i jej wyposażenia:

1. Najemca zobowiązany jest do dbania o estetykę i czystość sali konsumpcyjnej. Zakup środków czystości leży po stronie Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest do czyszczenia okładzin tapicerowanych krzeseł, foteli i kanap wedle potrzeb, delikatnym środkiem czyszczącym.

I.6. Warunki udziału w konkursie

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest:

- a) **złożenie oferty** wraz z wymaganymi załącznikami,
- b) nieprowadzenie wobec oferenta postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, układowego oraz, że nie została ogłoszona jego upadłość lub likwidacja,
- c) terminowe uiszczanie przez oferenta podatków, opłat i składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy oferent uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- d) **dysonuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem** oraz potencjałem technicznym i zawodowym:

- wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia co najmniej pięciu osób do prowadzenia lokalu gastronomicznego w wynajmowanych pomieszczeniach, stanowiących przedmiot danego konkursu.
W tym dwie osoby pełniące funkcję kucharza (posiadające, co najmniej roczne doświadczenie w pełnieniu funkcji Szefa kuchni i/lub Kucharza). Oświadczenie w przedmiotowym zakresie, stanowi Załącznik nr 5 do Regulaminu Konkursu.
Uwaga: Doświadczenie osób, które będą pełniły funkcje „Kucharza” oraz/lub „Szef kuchni” - Najemca zobowiązany jest do przedstawienia Wynajmującemu listy pracowników oraz dokumenty potwierdzające doświadczenie i uprawnienia (o których mowa powyżej) najpóźniej w dniu podpisania umowy najmu.
2. Warunkiem koniecznym do złożenia oferty w danym konkursie jest prowadzenie przez Najemcę działalności gospodarczej.
 3. Najemca musi posiadać uprawnienia do wykonywania zadeklarowanej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
 4. **Najemca zobowiązany jest do uzyskania na własny koszt i odpowiedzialność wszystkich wymaganych zezwoleń niezbędnych do podjęcia działalności związanej z prowadzeniem lokalu gastronomicznego w budynku Wydziału Fizyki UW.**
 5. Najemca zobowiązuje się do uzyskania wymaganych badań lekarskich (oraz ich odpowiednią aktualizację) dla wszystkich pracowników zaangażowanych do prowadzenia lokalu gastronomicznego.

I.7. Opis wymagań dotyczących zawartości oferty

1. Każdy z oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta musi być podpisana przez oferenta bądź przez osobę upoważnioną do reprezentowania danego oferenta.
3. Ofertę oraz wszystkie wymagane dokumenty należy złożyć według wzoru oraz zgodnie z Regulaminem konkursu (wzór Formularza ofertowego stanowi Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu).
4. **Do oferty obligatoryjnie należy dołączyć:**
 - 1) oryginał lub kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy,
 - 2) oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami wg stanu na datę ogłoszenia konkursu,
 - 3) aktualny odpis z właściwego rejestru KRS lub CiDG,
 - 4) zaakceptowany i parafowany wzór umowy (załącznik nr 6 do ogłoszenia),
 - 5) **przykładowe tygodniowe menu zawierające listę dań dnia** (przykładowe menu powinno być rozpisane na każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku) z informacją o składnikach i gramaturze wraz z cenami brutto dań dnia (**w przedziale cenowym: 22,00 – 28,00 zł**),
 - 6) zgodę oferenta na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do złożenia oferty konkursowej (zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997 r. *O ochronie danych osobowych, tekst jednolity Dz. U. z 2016 r., poz. 922 ze zm.*).

I.8. Termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty **należy składać elektronicznie** na adres e-mail: Antonina@fuw.edu.pl **lub papierowo** na adres: Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego ul. Pasteura 5, pokój nr 0.18 (parter, wejście od ul. Pasteura róg ul. Pogorzelskiego) w terminie **do dnia 04.12.2024r. do godz. 12:00.**
2. Oferty składane osobiście lub drogą pocztową powinny znajdować się w zaklejonej kopercie, opatrzonej napisem „**Konkurs ofert na wynajem powierzchni komercyjnej pod prowadzenie lokalu gastronomicznego na Wydziale Fizyki UW**”.
3. Oferty składane w formie elektronicznej **muszą być opatrzone podpisem elektronicznym** (tj. opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym).
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. **Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi** w dniu **04.12.2024 r. o godz. 12:20**, w siedzibie **Organizatora** (tj. w budynku Wydziału Fizyki UW przy ul. Pasteura 5 (02-093 Warszawa) w pokoju 0.18).

I.9. Kryteria oceny ofert oraz sposób oceny ich spełnienia

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Wynajmujący będzie oceniał oferty niepodlegające odrzuceniu na podstawie poniższych kryteriów:

- 1) **Wysokość miesięcznej stawki czynszu brutto za 1 m2** (bez opłat eksploatacyjnych oraz kosztów przeglądów urządzeń) - **waga 60 %**

W kryterium „miesięczna stawka czynszu za 1 m2” (S) Najemcy mogą otrzymać maksymalnie 60 punktów.

Oferty o najwyższej stawce czynszu otrzymują 60 punktów.

Pozostałe oferty – liczba punktów wyliczona wg wzoru:

$$S_i = \frac{\text{Miesięczna stawka czynszu za 1 m2 oferty badanej}}{\text{Oferta zawierająca największą miesięczną stawkę czynszu za m2}} \times 60\%$$

i – numer oferty badanej

S_i – liczba punktów za kryterium „miesięczna stawka czynszu za 1 m2”. Wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę).
cena oferty badanej – cena brutto.

- 2) **Doświadczenie zawodowe osób skierowanych do pełnienia funkcji Kucharza/Szefa kuchni** – **waga 20%**.

W kryterium „Doświadczenie zawodowe osób skierowanych do pełnienia funkcji Kucharza/Szefa kuchni” (D) Najemcy mogą otrzymać maksymalnie 20 punktów.

Oferty w których Najemca **nie wykaże**, iż dysponuje co najmniej dwoma osobami (oraz zaangażują te osoby do realizacji danego przedsięwzięcia), które posiadają **co najmniej roczne doświadczenie** w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni **zostaną odrzucone.**

Liczba punktów w kryterium „doświadczenie zawodowe osób skierowanych do pełnienia funkcji Kucharza/Szefa Kuchni” (D) wyliczoną zostanie w następujący sposób:

- Oferty w których Najemca wykaże że dysponuje co najmniej dwoma osobami, które będą pełnić funkcje Kucharza/Szefa Kuchni i które posiadają co najmniej:
 - 2-letnie doświadczenie zawodowe w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni, otrzymają – 5 pkt.
 - 3-letnie doświadczenie zawodowe w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni otrzymają – 10 pkt.
 - 4-letnie doświadczenie zawodowe w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni otrzymają – 15 pkt.
 - 5-letnie i większe doświadczenie zawodowe w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni otrzymają – 20 pkt.

Oferty w których Najemca **nie wykaże**, iż dysponuje co najmniej dwoma osobami (oraz zaangażują te osoby do realizacji danego przedsięwzięcia), które posiadają **co najmniej roczne doświadczenie** w pełnieniu funkcji Kucharza/Szefa Kuchni **zostaną odrzucone**.

3) Przykładowe tygodniowe menu zawierające listę dań dnia (przykładowe menu powinno być rozpisane na każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku) z informacją o składnikach i gramaturze **wraz z oferowanymi cenami brutto dań dnia** (w przedziale cenowym: **22,00 – 28,00 zł**) – waga **20 %** (oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 20 przez każdego członka Komisji).

2. Jeżeli w konkursie nie można będzie dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiać będzie taką samą ilość punktów Organizator wezwie oferentów z tymi ofertami do złożenia ofert dodatkowych zawierających tylko zmianę kwoty czynszu.
3. Zmiana kwoty czynszu określona w ofercie dodatkowej nie może być niższa lub taka sama jak w ofercie podstawowej.

I.10. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Oferentami

1. Osoba uprawniona do komunikowania się z Wykonawcami:
Pani Antonina Lykhodyed – Antonina@fuw.edu.pl
2. Z ww. osobą można kontaktować się wyłącznie w sprawach organizacyjnych w dni robocze w godzinach 09:00 – 17:00.

I.11. Ubezpieczenie OC

1. Najemca zobowiązany będzie do ubezpieczenia kontraktu od odpowiedzialności cywilnej deliktowej i kontraktowej za szkody powstałe w związku z wykonywaniem działalności gospodarczej (w szczególności w ramach zawartej z Uniwersytetem warszawskim umowy najmu na prowadzenie lokalu gastronomicznego w budynku Wydziału Fizyki UW) – na sumę nie mniejszą niż wartość wyposażenia przekazywanego wraz z wynajmowanymi pomieszczeniami, tj. **1 000 000,00 zł brutto**.
2. Zakres oraz warunki ubezpieczenia podlegają akceptacji Wynajmującego.
3. Ubezpieczenia Najemca dokona na swój koszt. Polisy i inne dokumenty ubezpieczeniowe,

stanowiące załączniki do Umowy najmu poświadczone za zgodność z oryginałem, Najemca złoży Wynajmującemu w terminie do dnia protokolarnego przekazania wynajmowanych pomieszczeń.

I.12. Umowa

1. Umowa najmu z oferentem, który wygrał konkurs, zostanie zawarta w terminie 10 dni od dnia zawiadomienia oferenta o wyborze jego oferty jako najkorzystniejszej, na podstawie wzoru Umowy, który stanowi **Załącznik nr 6** do niniejszego Regulaminu.

II. Informacje dotyczące RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Organizator informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Warszawski ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa
- inspektorem ochrony danych osobowych w Uniwersytecie Warszawskim jest Pan Dominik Ferenc, *kontakt: iod@adm.uw.edu.pl tel: 22 55 22 042*
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹;

¹ skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

III. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu w całości lub w części bez podania przyczyn.
2. Organizator informuje o możliwości obejrzenia Lokalu przed złożeniem oferty, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Panem Marcinem Zawisza (marcin.zawisza@fuw.edu.pl) lub z Panią Antoniną Lykhodyed (Antonina@fuw.edu.pl)
3. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez oferenta.
4. Integralną częścią niniejszego Regulaminu są następujące dokumenty:
 - 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1 do Regulaminu,
 - 2) Plan lokalu gastronomicznego – Załącznik nr 2 do Regulaminu,
 - 3) Wzór oświadczenia Najemcy w zakresie dysponowanego potencjału technicznego i osobowego – Załącznik nr 3 do Regulaminu,
 - 4) Specyfikacja sprzętu, instrukcje obsługi i karty gwarancyjne z warunkami gwarancji – Załącznik nr 4 do Regulaminu
 - 5) Lista środków do utrzymania higieny kuchni i Plan Higieny dla Kuchni – Załącznik nr 5 do Regulaminu,
 - 6) Wzór umowy najmu lokalu gastronomicznego – Załącznik nr 6 do Regulaminu

² prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.