

Warszawa, dnia 17.09.2026 r.

Wynajmujący (Organizator konkursu):

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

Adres do korespondencji:

Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego
ul. Pasteura 5, 02-093 Warszawa
Adres e-mail: 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 – znak sprawy: WF/ZP-371/374/26)**

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem konkursu jest Uniwersytet Warszawski, Wydział Fizyki, zwany dalej „Wynajmującym” lub „Organizatorem”.
2. Konkurs ogłasza Dziekan Wydziału Fizyki UW.
3. Na podstawie art. 11 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 793), do niniejszego postępowania konkursowego nie stosuje się przepisów tej ustawy.
4. Celem konkursu jest wyłonienie Najemcy powierzchni komercyjnej zlokalizowanej na parterze budynku Wydziału Fizyki UW przy ul. Pasteura 5 w Warszawie, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w formie bufetu lub bistro.
5. Oferta gastronomiczna ma być skierowana w szczególności do studentów, doktorantów, pracowników Wydziału Fizyki UW oraz użytkowników Kampusu Ochota UW.

II. Przedmiot najmu i stan techniczny

1. Przedmiotem najmu jest lokal gastronomiczny o łącznej powierzchni **180,35 m²**, na którą składają się:
 - Pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem i toaletą: **81,97 m²**
 - Sala konsumpcyjna: **98,38 m²**Szczegółowy plan lokalu określa Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
2. Budynek, w którym znajduje się lokal, posiada kontrolowany ruch osobowy. Lokal dysponuje oddzielnym wejściem oraz dostępem do instalacji: elektrycznej, oświetleniowej, wodociągowej, kanalizacyjnej, hydrantowej oraz przeciwpożarowej.
3. Pomieszczenia są po gruntownym remoncie. Najemcy zabrania się dokonywania jakichkolwiek adaptacji budowlanych lub zmian aranżacyjnych bez uprzedniej, pisemnej zgody Wynajmującego.
4. Sala konsumpcyjna oraz zaplecze kuchenne są w pełni wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, urządzenia AGD (gwarancją ważna do 15 marca 2027 r.) oraz meble wykonane według indywidualnego projektu (gwarancją ważna do 21.08.2029 r.). Wyposażenie to stanowi własność Wynajmującego.
5. Lokal wyposażony jest w separator tłuszczu. Urządzenie to jest sprawne, po upływie gwarancji producenta, cyklicznie konserwowany zgodnie z Dokumentacją Techniczno-Ruchową (DTR).
6. Wynajmujący zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej przed złożeniem oferty. Termin oględzin należy uzgodnić drogą elektroniczną pod adresem: Antonina@fuw.edu.pl

7. Dokumentacja konkursowa dostępna jest na stronie internetowej: <https://fuw.edu.pl>

III. Warunki finansowe i umowy

1. Umowa najmu zostanie zawarta na czas oznaczony wynoszący **36 miesięcy**, liczony od dnia faktycznego rozpoczęcia działalności gastronomicznej przez Najemcę.
2. Minimalna stawka czynszu wynosi **55,00 zł netto za 1 m²** powierzchni lokalu miesięcznie. Oferty zawierające propozycję stawki niższej niż wskazana zostaną odrzucone z przyczyn formalnych.
3. Oferowana kwota miesięcznego czynszu nie obejmuje kosztów eksploatacyjnych. Najemca zobowiązany jest do uiszczania obok czynszu comiesięcznych opłat za media, zgodnie z § 5 ust. 3 wzoru umowy:
 - 1) centralne ogrzewanie – rozliczane proporcjonalnie do udziału powierzchni;
 - 2) woda i ścieki oraz energia elektryczna – rozliczane na podstawie wskazań podliczników.
4. Zgodnie z § 5 ust. 2 wzoru umowy, w okresach wakacyjnych (miesiące **lipiec i sierpień** każdego roku kalendarzowego), wysokość miesięcznego czynszu najmu ulega **automatycznemu obniżeniu o 50%**. Obniżka nie dotyczy opłat eksploatacyjnych za media.
5. Warunkiem przekazania lokalu jest wniesienie przez Najemcę kaucji zabezpieczającej w wysokości **5-miesięcznego czynszu brutto** (§ 1 ust. 8 wzoru umowy).
6. Najemca zobowiązany jest do zawarcia we własnym zakresie i na własny koszt umów z uprawnionymi podmiotami zewnętrznymi na:
 - Wywóz i zagospodarowanie odpadów komunalnych (dotyczy frakcji BIO) oraz dzierżawę pojemników na śmieci;
 - Regularny wywóz, czyszczenie i utylizację odpadów z separatora tłuszczów.
7. Opłaty eksploatacyjne, koszty konserwacji oraz podatki nie mogą być odliczane od kwoty czynszu najmu.

IV. Prawa i obowiązki Najemcy oraz zasady funkcjonowania lokalu

1. Standardy prawne i sanitarne

1. Najemca zobowiązany jest do prowadzenia lokalu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami sanitarno-epidemiologicznymi (w tym HACCP) oraz aktami wewnętrznymi UW (w szczególności z Zarządzeniem nr 110 Rektora UW z dnia 12 września 2022 r. w sprawie zasad organizacji i bezpieczeństwa imprez).
2. Uzyskanie wszelkich niezbędnych decyzji i zgód Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPID) na prowadzenie działalności w lokalu leży po stronie Najemcy. Najemca ma obowiązek niezwłocznego przekazywania Wynajmującemu kserokopii protokołów z przeprowadzonych kontroli SANEPID-u.
3. Za wszelkie uchybienia ujawnione w trakcie kontroli zewnętrznych (np. Państwowej Inspekcji Pracy, Straży Pożarnej, SANEPID-u) związanych z działalnością Najemcy, w tym za nałożone mandaty i kary finansowe, pełną i wyłączną odpowiedzialność ponosi Najemca.

2. Czas pracy lokalu i elastyczność operacyjna

1. Standardowe godziny pracy lokalu ustala się na dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach 08:00 – 17:00. Sprzedaż dań obiadowych musi odbywać się obowiązkowo w godzinach 12:00 – 16:00.
2. Najemca może korzystać z lokalu oraz pomieszczeń przynależnych poza standardowym harmonogramem (w tym w dni wolne od pracy, święta lub w godzinach nocnych) wyłącznie w celu przygotowania produkcji gastronomicznej lub obsługi wydarzeń zamkniętych. Wymaga to uzyskania uprzedniej zgody Wynajmującego w formie pisemnej lub dokumentowej (e-mail) z co najmniej 2-dniowym wyprzedzeniem i nie może zakłócać funkcjonowania budynku.
3. Za porozumieniem stron standardowe dni i godziny pracy lokalu, asortyment oraz ceny mogą ulegać zmianie na wniosek każdej ze stron, co wymaga sporządzenia pisemnego protokołu ustaleń pod rygorem nieważności.
4. **Przygotowywanie w lokalu potraw w celu prowadzenia zewnętrznej działalności cateringowej (poza terenem Kampusu UW) jest dopuszczalne wyłącznie za uprzednią, pisemną lub dokumentową (e-mail) zgodą Wynajmującego. Wydanie zgody może być uzależnione od spełnienia przez Najemcę dodatkowych warunków, w szczególności:**
 - **niezakłócania podstawowej działalności lokalu na rzecz społeczności akademickiej w standardowych godzinach pracy Lokalu,**

- **ustalenia ryczałtowego lub wynikającego z podliczników dodatkowego zwrotu kosztów zużycia mediów (wody, energii elektrycznej, ścieków) wygenerowanych przez produkcję cateringową,**
- **przestrzegania przepisów ppoż., BHP oraz wewnętrznych procedur bezpieczeństwa związanych z logistyką i transportem towarów na terenie budynku Wydziału Fizyki UW.**

5. Zabrania się Najemcy:

- podnajmowania lokalu, oddawania go w bezpłatne używanie lub przekazywania praw do lokalu osobom trzecim w jakiejkolwiek formie prawnej;
- montowania stałych szyldów reklamowych na elewacji lub wewnątrz budynku bez zgody Wynajmującego.

3. Standardy menu i polityka cenowa

1. Najemca jest zobowiązany do zapewnienia w stałej ofercie (w godzinach 12:00 – 16:00) pełnowartościowego zestawu obiadowego składającego się z zupy oraz drugiego dania (tzw. „danie dnia”). Cena brutto za ten zestaw musi mieścić się w sztywnym przedziale od **28,00 zł do 30,00 zł**. Zmiana ceny, składu minimalnego zestawu lub wyjście poza wskazany przedział cenowy wymaga uprzedniej zgody Dziekana Wydziału Fizyki UW pod rygorem rozwiązania umowy najmu w trybie natychmiastowym.
2. Codzienna oferta dań obiadowych musi być urozmaicona na bazie zmieniającego się jadłospisu, odpowiadać nowoczesnym wymaganiom żywieniowym i zawierać co najmniej:
 - 2 rodzaje zup do wyboru;
 - 3 dania główne do wyboru (w tym obowiązkowo: 1 danie mięsne, 1 danie rybne i 1 danie wegańskie);
 - 3 składniki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron);
 - 4 rodzaje surówek, sałatek bądź jarzyn gotowanych/pieczonych;
 - deser oraz napój (np. kompot).
3. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na bieżąco z produktów pełnowartościowych, świeżych, sezonowych, o aktualnym terminie ważności, zakupionych w całości przez Najemcę. Oferta musi uwzględniać dania tradycyjne, bezglutenowe, wegańskie i wegetariańskie.
4. Najemca zobowiązany jest do bezwzględnego i czytelnego udzielania konsumentom informacji o składnikach posiłków oraz alergenach.
5. Ze względu na międzynarodowe środowisko akademickie, Najemca ma obowiązek zapewnić obsługę konsumentów oraz pełną informację menu również w języku angielskim.
6. Na terenie lokalu obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych, papierosów elektronicznych oraz napojów alkoholowych (w tym piwa, również w wersji bezalkoholowej).

4. Obsługa, higiena i estetyka lokalu

1. Sprzedaż w lokalu musi być prowadzona równolegle w systemie gotówkowym oraz bezgotówkowym (płatności kartą/telefonem). W lokalu obowiązuje system korzystania z tac przez konsumentów.
2. Najemca zobowiązany jest do utrzymania najwyższego standardu higieny i estetyki w kuchni, zapleczu oraz na sali konsumpcyjnej. Personel lokalu ma obowiązek pracy w czystym, jednolitym i estetycznym ubiorze służbowym.
3. Najemca zobowiązany jest do stałego dbania o czystość lady wydawczej, ekspozycji towaru oraz wyznaczonego miejsca oddawania brudnych naczyń. Na sali konsumpcyjnej należy wdrożyć ekologiczną politykę opakowań, maksymalnie ograniczającą stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku.
4. Koszt wyposażenia lokalu w naczynia, sztucce oraz drobne narzędzia kuchenne ponosi Najemca. Elementy te muszą być nowe, jednolite wizualnie i wolne od wad, a ich specyfikacja wymaga akceptacji Wynajmującego. Wyposażenie to pozostaje własnością Najemcy.
5. Podczas pracy urządzeń kuchennych Najemca ma obowiązek bezwzględnego i stałego korzystania z systemu wentylacyjnego oraz zamykania drzwi wejściowych, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się zapachów gastronomicznych na pozostałą część budynku.

5. Gospodarka odpadami i czyszczenie separatora

1. Najemca zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt i własnym staraniem regularnego, estetycznego składowania oraz wywozu odpadów stałych i nieczystości. W tym celu zawrze odrębną umowę z uprawnionym podmiotem.
6. Umowa, o której mowa w pkt 18, musi obejmować również regularne oczyszczanie, opróżnianie oraz utylizację odpadów ze znajdującego się w lokalu separatora tłuszczów, zgodnie z DTR urządzenia i przepisami prawa.

6. Serwis, awarie i konserwacja sprzętu

1. Powierzone wyposażenie (sprzęt gastronomiczny, AGD, meble) stanowi własność Wydziału Fizyki UW. **Najemca zobowiązany jest przez cały okres trwania umowy do wykonywania we własnym zakresie i na własny koszt bieżących napraw, konserwacji oraz wymaganych przeglądów technicznych** (zgodnie z kartami gwarancyjnymi i DTR), w tym **do finansowania** części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.
2. W przypadku napraw sprzętu, Najemca może stosować wyłącznie oryginalne części zamienne zgodne z wytycznymi producenta. Usługi naprawcze, konserwacyjne i przeglądy techniczne muszą być zlecane specjalistycznym serwisom posiadającym autoryzację producenta. Materiały użyte do napraw lokalu muszą odpowiadać standardowi budynkowemu (tożsama klasa i parametry); W przypadku kiedy nie są już dostępne zamienniki nie mogą pogarszać standardu obiektu.
3. Najemca zapewni uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego dostęp do lokalu na każdym etapie realizacji przedmiotu konkursu.
4. Najemca ma obowiązek niezwłocznego informowania przedstawiciela Wynajmującego o wszelkich uszkodzeniach oraz planowanym zakresie prac naprawczych.
5. Wszelkie awarie urządzeń będących na gwarancji producenta Najemca zgłasza Wynajmującemu drogą e-mailową w ciągu 24 godzin od ich wystąpienia. Wynajmujący przekazuje sprawę do gwaranta. Jeżeli autoryzowany serwis stwierdzi, że awaria powstała z winy Najemcy (niewłaściwe lub niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie), pełny koszt naprawy pokrywa Najemca.
6. Najemca zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Wynajmującego o awariach instalacji ogólnobudynkowych, pożarze lub innych zdarzeniach losowych oraz do podjęcia natychmiastowych działań zmierzających do ograniczenia skali szkody.

7. Bezpieczeństwo ppoż. i odpowiedzialność cywilna

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, BHP oraz warunki sanitarne w wynajmowanych pomieszczeniach.
2. Lokal wyposażony jest przez Wynajmującego w system sygnalizacji pożaru oraz 2 gaśnice typu F (dedykowane do gaszenia tłuszczów). Koszty okresowych przeglądów i konserwacji tych systemów oraz gaśnic ponosi Wynajmujący. Najemca zobowiązany jest jednak do pokrycia kosztów wymiany lub ponownego napełnienia gaśnic w przypadku ich użycia lub wyładowania w okresie najmu.
3. Prowadzenie zewnętrznej działalności cateringowej (poza terenem Kampusu UW) w oparciu o infrastrukturę lokalu jest dopuszczalne wyłącznie za uprzednią, pisemną lub dokumentową (e-mail) zgodą Wynajmującego. Zgoda ta może zostać uzależniona od spełnienia warunków dodatkowych, w tym: niezakłócania obsługi bazy akademickiej, pokrywania dodatkowych kosztów mediów wg podliczników/ryczałtu oraz ścisłego przestrzegania procedur logistycznych i ppoż. Wydziału Fizyki UW.
4. Zabrania się Najemcy podnajmowania lokalu, oddawania go w bezpłatne używanie lub przekazywania praw do lokalu osobom trzecim w jakiejkolwiek formie prawnej bez zgody Wynajmującego.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za mienie Najemcy wniesione do lokalu, za skutki techniczne i prawne użytkowania przedmiotów przez Najemcę, jak również za jakiejkolwiek szkody powstałe w związku z prowadzoną przez niego działalnością gospodarczą.

V. 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
SZAFKA UBRANIOWA 1-MODUŁOWA "L"	MALOW SUL 31 6

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
STÓŁ Z PÓŁKĄ	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
STÓŁ 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
STÓŁ WYŁADOWCZY OTWARTY	ASCOB LOC 3571 1
AUTOMATYCZNY ZMIĘKACZ 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
STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ I BLOKIEM 2 SZUFLAD	ASCOB LOC 3228 2
KRAN MIESZAJĄCY	DIAMOND FI-182.CH 2
STÓŁ Z PÓŁKĄ 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
PÓŁKA 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 KOWEKCYJNO-PAROWY O POJEMNOŚCI 7X 1/1 GN	CONVO THERM C4 ED 6.10 ES 1
PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY OTWARTA GN 1/1	ASCOB LOC A3141 1
STÓŁ CHŁODNICZY GN 1/1 6 SZUFLAD	ASCOB LOC 3900-7/3S 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 PÓŁKĄ WYDAWNICZĄ

| ASCOB LOC | A3000 /W | 1 |

NADSTAWKA 1-POZIOMOWA PRZESZKOLNĄ Z PÓLKĄ NIERDZEWNĄ Z OŚWIETLENIEM

| ASCOB LOC | AB PT/0 | 1 |

PÓŁKA DO PRZESUWU TAC

| ASCOB LOC | AB PT/0 | 1 |

PÓŁKA 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 |

PÓŁKA 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.

VI. Wymagania dotyczące konserwacji i eksploatacji wyposażenia**1. Zasady ogólne eksploatacji**

Najemca zobowiązany jest do użytkowania udostępnionego wyposażenia, urządzeń gastronomicznych oraz AGD w sposób zgodny z ich przeznaczeniem, zaleceniami producentów oraz instrukcjami obsługi. Dokumentację techniczną oraz karty gwarancyjne określa **Załącznik nr 4** do Regulaminu.

2. Obowiązkowe przeglądy techniczne

Najemca zobowiązany jest przez cały okres trwania umowy do dokonywania na własny koszt regularnych przeglądów technicznych sprzętu i urządzeń, zgodnie z wytycznymi producentów oraz harmonogramem stanowiącym **Załącznik nr 3 do Regulaminu**. Ponadto, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy, Najemca przeprowadzi przegląd końcowy wszystkich urządzeń za pośrednictwem autoryzowanego serwisu. Kserokopie protokołów z przeglądów należy przekazywać Wynajmującemu niezwłocznie, nie później niż do końca miesiąca rozliczeniowego, w którym przegląd został wykonany.

3. Utrzymanie higieny i czystości

Do czyszczenia i konserwacji sprzętu Najemca może stosować wyłącznie środki chemiczne wskazane przez producentów urządzeń. Koszt zakupu tych środków ponosi w całości Najemca. Szczegółową listę dedykowanych środków oraz Plan Higieny dla Kuchni określa Załącznik nr 4 do Regulaminu.

4. Naprawy uszkodzeń z winy Najemcy

Najemca zobowiązany jest do wykonywania we własnym zakresie i na własny koszt wszelkich napraw oraz konserwacji elementów lokalu i wyposażenia, jeżeli ich uszkodzenie nastąpiło z winy Najemcy, jego personelu lub podwykonawców. Najemca ma obowiązek każdorazowo, pisemnie poinformować Wynajmującego o zakresie planowanych prac przed ich rozpoczęciem.

5. Eksploatacja separatora tłuszczu

Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów i tłuszczów stałych z separatora tłuszczu według potrzeb technicznych, jednak nie rzadziej niż **raz w miesiącu** oraz na koniec trwania umowy w godzinach popołudniowych 16:00-17:00 celem zminimalizowania uciążliwości z tym związanych. Dowodem wykonania tej czynności jest kserokopia protokołu utylizacji, którą Najemca ma obowiązek niezwłocznie przekazać Wynajmującemu. Cykliczne przeglądy i konserwacja separatora leżą po stronie Wynajmującego, natomiast koszty wszelkich napraw tego urządzenia ponosi Najemca.

VII. Wyposażenie i utrzymanie sali konsumpcyjnej

1. Wykaz wyposażenia sali konsumpcyjnej:

Nazwa pozycji	Producent	Model	Szt.
KRZESŁO TAPICEROWANE	—	—	24
FOTEL TAPICEROWANY	—	—	9
STÓŁ 120x80	—	—	4
STOLIK 80x80	—	—	11
KANAPA WOLNOSTOJĄCA	—	—	3
KANAPA WOLNOSTOJĄCA - PUFA	—	—	1
KANAPA PRZYTWIERDZANA DO ŚCIANY	—	—	6
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
OŚWIETLЕНИЕ – RURA MIEDZIANA	—	—	1

2. Zasady utrzymania sali konsumpcyjnej:

- Najemca zobowiązany jest do stałego dbania o nienaganną estetykę i czystość sali konsumpcyjnej. Zakup wszelkich niezbędnych środków czystości leży po stronie Najemcy.
- Najemca zobowiązany jest do regularnego czyszczenia okładzin tapicerowanych krzeseł, foteli oraz kanap przy użyciu delikatnych środków czyszczących, dedykowanych do tego typu powierzchni, według potrzeb, zapewniając ich schludny wygląd.

VIII. Warunki udziału w konkursie

1. Kryteria podmiotowe

W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie oferenci, którzy prowadzą aktywną działalność gospodarczą i posiadają uprawnienia do wykonywania zadeklarowanej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

2. Sytuacja ekonomiczno-finansowa

Warunkiem udziału jest wykazanie, że wobec oferenta nie toczy się postępowanie egzekucyjne, upadłościowe, restrukturyzacyjne lub układowe, oraz że nie otwarto jego likwidacji. Oferent musi wykazać, że terminowo uiszcza podatki, opłaty oraz składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne (z wyłączeniem sytuacji, gdy uzyskał on prawnie skuteczne odroczenie, rozłożenie zaległości na raty lub wstrzymanie wykonania decyzji organu).

3. Zasoby ludzkie i doświadczenie zawodowe

Oferent musi dysponować odpowiednią wiedzą, doświadczeniem oraz potencjałem technicznym i zawodowym. W szczególności zobowiązany jest do:

- zatrudnienia minimum **5 osób** do bezpośredniej obsługi i prowadzenia lokalu gastronomicznego;
- zapewnienia w powyższym zespole co najmniej **2 osób pełniących funkcję kucharza**, z których każda posiada minimum **roczne doświadczenie** na stanowisku Szefa Kuchni lub Kucharza;
- złożenia oświadczenia o spełnianiu tego warunku według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 5** do Regulaminu.

Uwaga: Wykaz pracowników wraz z dokumentami potwierdzającymi ich kwalifikacje i doświadczenie zawodowe Najemca zobowiązany jest przedstawić Wynajmującemu **najpóźniej w dniu podpisania umowy najmu**.

4. Zgody, badania i zezwolenia

Najemca zobowiązany jest do uzyskania na własny koszt i własną odpowiedzialność wszelkich decyzji, zgód oraz zezwoleń niezbędnych do uruchomienia i prowadzenia działalności. Najemca zapewnia, że wszyscy pracownicy zaangażowani w pracę w lokalu posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

IX Zawartość i forma oferty

1. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez oferenta lub osobę należycie upoważnioną do jego reprezentowania. Wzór **Formularza Ofertowego** stanowi **Załącznik nr 1** do Regulaminu.
3. **Obligatoryjnymi załącznikami do oferty są:**
 - 1) oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem pełnomocnictwa – w przypadku, gdy ofertę podpisuje pełnomocnik;
 - 2) oświadczenie o niezaleganiu z podatkami i składkami, aktualne na dzień ogłoszenia konkursu;
 - 3) aktualny odpis z właściwego rejestru (KRS) lub wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG).
 - 4) zaakceptowany i parafowany przez oferenta wzór umowy najmu (Załącznik nr 6 do Regulaminu);
 - 5) przykładowe tygodniowe menu (rozpisane na dni od poniedziałku do piątku), zawierające wykaz oferowanych dań, ich gramaturę, składniki, alergenów oraz ceny brutto. **Wykaz musi uwzględniać obowiązkowe „danie dnia” w cenie mieszczącej się w przedziale 28,00 – 30,00 zł brutto.**
 - 6) zgoda na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby postępowania konkursowego (zgodnie z Ogólnym Rozporządzeniem o Ochronie Danych - RODO z dnia 27.04. 2016 r.).

X. Termin i sposób składania oraz otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie do dnia **06.10.2026 r. do godz. 12:00**.
2. **Forma papierowa:** Oferty można składać osobiście lub za pośrednictwem operatora pocztowego na adres: *Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Pasteura 5, pokój nr 0.18 (parter)*. Ofertę należy umieścić w zamkniętej, nieprzeźroczystej kopercie zabezpieczającej jej poufność, opatrzonej napisem:
„Konkurs ofert na wynajem powierzchni komercyjnej pod prowadzenie lokalu gastronomicznego na Wydziale Fizyki UW. Nie otwierać przed dniem 06.10.2026 r., godz. 12:20”.

3. **Forma elektroniczna:** Oferty można przysyłać drogą elektroniczną na adres e-mail: Antonina@fuw.edu.pl. Dokumenty przesyłane elektronicznie muszą być opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym pod rygorem odrzucenia oferty.
4. Oferty złożone po terminie wskazanym w pkt 1 nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone oferentowi bez otwierania (w przypadku formy papierowej) lub pozostawione bez biegu (w przypadku formy elektronicznej).
5. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **06.10.2026 r. o godz. 12:20** w budynku Wydziału Fizyki UW.

XI. Kryteria oceny ofert oraz sposób oceny ich spełnienia

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

1) Kryterium I:

Wysokość miesięcznej stawki czynszu netto za 1 m² – waga 60% (maksymalnie 60 pkt)

- do oceny brana jest oferowana stawka netto za 1 m² powierzchni lokalu (bez opłat eksploatacyjnych oraz kosztów przeglądów urządzeń).
- oferta zawierająca najwyższą miesięczną stawkę czynszu netto za 1 m² otrzyma maksymalną liczbę 60 punktów.
- dla pozostałych ofert liczba punktów zostanie wyliczona według następującego wzoru:

Miesięczna stawka czynszu za 1 m² oferty badanej

$$S_i = \frac{\text{Oferta zawierająca największą miesięczną stawkę czynszu za m}^2}{i} \times 60\%$$

Oferta zawierająca największą miesięczną stawkę czynszu za m²

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 netto

2) Kryterium II:

Doświadczenie zawodowe osób skierowanych do pełnienia funkcji Kucharza/Szefa Kuchni – waga 20% (maksymalnie 20 pkt)

- zgodnie z warunkami udziału, Oferent musi skierować do realizacji zamówienia co najmniej 2 osoby posiadające minimum roczne doświadczenie na stanowisku Kucharza lub Szefa Kuchni (oferty niespełniające tego minimum zostaną odrzucone);
- dodatkowe punkty w tym kryterium zostaną przyznane, jeżeli **obie wskazane osoby** posiadają udokumentowane, dłuższe doświadczenie zawodowe, według następującego schematu:
 - minimum 2-letnie doświadczenie zawodowe każdej z osób: **5 pkt**
 - minimum 3-letnie doświadczenie zawodowe każdej z osób: **10 pkt**
 - minimum 4-letnie doświadczenie zawodowe każdej z osób: **15 pkt**
 - 5-letnie lub dłuższe doświadczenie zawodowe każdej z osób: **20 pkt**

3) Kryterium III:

Koncepcja przykładowego menu – waga 20% (maksymalnie 20 pkt)

- punkty zostaną przyznane przez każdego członka Komisji Konkursowej w skali od 0 do 20 punktów na podstawie oceny przykładowego tygodniowego menu (poniedziałek–piątek).
- **ocena uwzględnia:** urozmaicenie dań, gramaturę, opis składników i alergenów oraz spełnienie wymogu finansowego (obowiązkowe danie dnia w cenie mieszczącej się w przedziale od **28,00 zł do 30,00 zł brutto**).
- Ostateczną liczbą punktów w tym kryterium będzie średnia arytmetyczna ocen przyznanych przez poszczególnych członków Komisji.

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą sumaryczną liczbę punktów.

3. Jeżeli w postępowaniu nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że dwie lub więcej ofert uzyska taką samą, najwyższą liczbę punktów, Organizator wezwie tych Oferentów do złożenia ofert dodatkowych.
4. Oferta dodatkowa może dotyczyć wyłącznie podwyższenia deklarowanej miesięcznej stawki czynszu. Kwota wskazana w ofercie dodatkowej nie może być niższa ani równa kwocie zadeklarowanej w ofercie podstawowej.

XII. Informacje organizacyjne i ubezpieczenie

1. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Oferentami w sprawach organizacyjnych oraz w celu przeprowadzenia wizji lokalnej są:
 - **Pani Antonina Lykhodyed** – e-mail: Antonina@fuw.edu.pl
 - **Pan Marcin Zawisza** – e-mail: marcin.zawisza@fuw.edu.pl
2. Kontakt z wyżej wymienionymi osobami jest możliwy wyłącznie w dni robocze, w godzinach 09:00 – 17:00.

Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej (OC)

1. Najemca zobowiązany jest do zawarcia na własny koszt umowy ubezpieczenia **odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej)** z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania mieniem powierzonym, obejmującej w szczególności realizację umowy najmu w budynku Wydziału Fizyki UW.
2. Suma gwarancyjna ubezpieczenia nie może być niższa niż **1 000 000,00 zł brutto** (słownie: jeden milion złotych 00/100) na jedno i wszystkie zdarzenia w okresie ubezpieczenia, co odpowiada wartości przekazywanego wyposażenia.
3. Zakres oraz warunki polisy ubezpieczeniowej podlegają weryfikacji i akceptacji Wynajmującego.
4. Kserokopię polisy ubezpieczeniowej wraz z dowodem opłacenia składki, poświadczoną za zgodność z oryginałem, Najemca ma obowiązek przedłożyć Wynajmującemu najpóźniej w terminie **10 dni roboczych od daty zawarcia umowy**. Kopia polisy stanowić będzie załącznik do umowy najmu.

XIII. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych (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, dalej „RODO”), Organizator informuje, że:

1. **Administrator danych:** Administratorem danych osobowych jest Uniwersytet Warszawski, ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa.
2. **Inspektor Ochrony Danych (IOD):** Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w UW jest możliwy pod adresem e-mail: iod@adm.uw.edu.pl lub telefonicznie: 22 55 22 042.
3. **Cel i podstawa prawna:** Dane osobowe Oferentów będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia postępowania konkursowego na wynajem powierzchni komercyjnej oraz ewentualnego zawarcia i realizacji umowy najmu.
4. **Okres przechowywania:** Dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania konkursowego, a w przypadku wyboru danej oferty i zawarcia umowy – przez cały czas trwania umowy oraz okres niezbędny do zabezpieczenia i przedawnienia ewentualnych roszczeń.
5. **Odbiorcy danych:** Odbiorcami danych osobowych będą podmioty uprawnione do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa oraz członkowie Komisji Konkursowej powołanej przez Dziekana Wydziału Fizyki UW.
6. **Prawa osób, których dane dotyczą:** Osoby, których dane dotyczą, posiadają prawo dostępu do treści swoich danych (art. 15 RODO), prawo ich sprostowania (art. 16 RODO) oraz prawo do żądania ograniczenia ich przetwarzania (art. 18 RODO). Przysługuje im również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO), jeżeli uznają, że przetwarzanie narusza przepisy RODO.
7. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą poddawane profilowaniu. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do wzięcia udziału w konkursie ofert.

XIV. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu ofert w całości lub w części na każdym etapie, bez podania przyczyn i bez ponoszenia z tego tytułu jakichkolwiek skutków prawnych lub finansowych.
2. Organizator nie ponosi odpowiedzialności ani nie pokrywa żadnych kosztów związanych z przygotowaniem, złożeniem lub dostarczeniem ofert przez Oferentów.
3. Integralną część niniejszego Regulaminu stanowią następujące załączniki:
 - **Załącznik nr 1:** Wzór Formularza ofertowego.
 - **Załącznik nr 2:** Plan lokalu gastronomicznego (kuchnia, zaplecze, sala konsumpcyjna).
 - **Załącznik nr 3:** Warunki zachowania gwarancji na wyposażenie
 - **Załącznik nr 4:** Specyfikacja sprzętu, instrukcje obsługi, karty gwarancyjne oraz wykaz dopuszczalnych środków chemicznych.
 - **Załącznik nr 5:** Wzór oświadczenia Oferenta dotyczącego potencjału kadrowego i doświadczenia personelu kuchennego.
 - **Załącznik nr 6:** Wzór umowy najmu lokalu gastronomicznego.