

## REGULAMIN PRZETARGU

na najem pomieszczeń o ogólnej powierzchni 75,12 m<sup>2</sup> na niskim parterze w budynku Onkologii i Hematologii Wojewódzkiego Wielospecjalistycznego Centrum Onkologii i Traumatologii im. M. Kopernika w Łodzi zlokalizowanym przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi z przeznaczeniem na prowadzenie działalności handlowo-gastronomicznej.

### § 1

#### POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. Najem pomieszczeń o ogólnej powierzchni 75,12 m<sup>2</sup> odbywa się w drodze przeprowadzenia nieograniczonego przetargu pisemnego.
2. Organizatorem przetargu jest samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej:  
**Wojewódzkie Wielospecjalistyczne Centrum Onkologii i Traumatologii im. M. Kopernika w Łodzi, ul. Pabianicka 62, 93-513 Łódź; NIP 729-23-45-599, REGON 000295403,** zwane w dalszej części niniejszego regulaminu „Centrum”.

### § 2

#### PODSTAWA PRAWNA PRZETARGU

Przetarg jest przeprowadzany na podstawie następujących przepisów:

1. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r, Kodeks cywilny (Dz.U. 2021 poz. 2459)
2. Uchwała Sejmiku Województwa Łódzkiego nr. XLVII/1140/09 z dnia 16 czerwca 2009 roku w sprawie określenia zasad gospodarowania nieruchomościami przez Województwo Łódzkie, wojewódzkie osoby prawne oraz wojewódzkie samorządowe jednostki organizacyjne (ze zm.)
3. Postanowień niniejszego Regulaminu.

### § 3

#### PRZEDMIOT PRZETARGU

1. Przedmiotem przetargu jest oddanie w najem pomieszczeń o ogólnej powierzchni 75,12 m<sup>2</sup> na niskim parterze w budynku Onkologii i Hematologii Wojewódzkiego Wielospecjalistycznego Centrum Onkologii i Traumatologii im. M. Kopernika w Łodzi zlokalizowanym przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi z przeznaczeniem na prowadzenie działalności handlowo-gastronomicznej.
2. Wynajmujący zobowiązany jest do prowadzenia działalności w zakresie prowadzenia bufetu dla Pacjentów, Pracowników, osób odwiedzających z miejscami do spożywania posiłków przy stołach oraz sprzedaży prasy, artykułów spożywczych i przemysłowych. Dopuszcza się dystrybucję posiłków w ramach budynków Szpitala, będzie ona możliwa po uprzednim uzgodnieniu i zamówieniu telefonicznym.
3. Działalność Najemcy polegać będzie przede wszystkim na:
  - prowadzeniu sprzedaży ciepłych obiadów, przygotowywanych na koszt i ryzyko Najemcy. Dania obiadowe powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości (zaleca się stosowanie produktów regionalnych i certyfikowanych) z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
  - prowadzeniu sprzedaży kanapek. Kanapki należy przygotować z pieczywa pszennego, żytniego i żytniego ziarnistego w proporcjach: 25%, 50%, 25% (każda kanapka musi zawierać co najmniej dwa rodzaje warzyw. Przykładowe kompozycje:
    - Pieczywo żytnie, pasta z tuńczyka, świeża papryka, ogórek kiszony, sałata,
    - Pieczywo pszenne, szynka drobiowa, jajko, sałata, ogórek zielony, sos jogurtowo – majonezowy,
    - Pieczywo żytnie pełnoziarniste, grillowany kurczak, suszone pomidory, świeży szpinak, ogórek kiszony, sos musztardowo – miodowy,
    - Pieczywo pszenne, mozzarella, pomidor, mix sałat, sos pesto,
    - Pieczywo żytnie, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, suszony pomidor, mix sałat, sos bazyliowy,
    - Pieczywo żytnie pełnoziarniste, twaróg biały, rzodkiewka, ogórek zielony, szczypior, sól, pieprz.

- prowadzeniu sprzedaży wyrobów cukierniczych i zdrowych deserów (słodkie bułki, rogalce, ciastka, owsianka, jaglanka),
  - prowadzeniu sprzedaży świeżych owoców i warzyw,
  - prowadzeniu sprzedaży kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty, świeżych soków i innych napojów bezalkoholowych,
4. Minimalny wymagany czas otwarcia: w dni powszednie w godzinach od 7:30 do 17:00, w soboty w godzinach od 8:00 do 16:00, w niedziele w godzinach od 9:00 do 14:00.
  5. Wynajmujący zobowiązany jest do zagospodarowania i wyposażenia we własnym zakresie i na własny koszt pomieszczeń będących przedmiotem najmu zgodnie z wizualizacją przedstawioną w ofercie (**obecne wyposażenie pomieszczeń stanowi własność aktualnego najemcy**).

#### § 4 OBOWIĄZKI WYNAJMUJĄCEGO

1. Uzyskanie wszelkich wymaganych prawem pozwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej w lokalu stanowiącym przedmiot najmu,
2. Wyposażenie lokalu w sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej – baru/kawiarni,
3. Zapewnienie personelu niezbędnego do prowadzenia działalności gastronomicznej – baru/kawiarni,
4. Prowadzenie działalności w sposób, który nie będzie zakłócał statutowych działań Centrum,
5. Sprzedaż posiłków zimnych i gorących o wysokiej jakości, z produktów świeżych, regionalnych w przystępnych cenach,
6. Przygotowywanie i sprzedaż napojów, z wyłączeniem napojów alkoholowych pod rygorem wypowiedzenia umowy najmu ze skutkiem natychmiastowym,
7. Sprzedaż innych artykułów drobnych artykułów przemysłowych oraz prasy,
8. Przestrzeganie bezwzględnego zakazu sprzedaży wyrobów tytoniowych pod rygorem wypowiedzenia umowy najmu ze skutkiem natychmiastowym,
9. Uzyskania potwierdzenia dopuszczenia pomieszczeń do eksploatacji przez Państwową Inspekcję Sanitarną,
10. Wynajmujący zobowiązany jest do zaprojektowania i przeprowadzenia remontu wnętrza „części stolikowej„ po uprzedniej akceptacji projektu przez Zamawiającego,
11. Uruchomienia działalności w terminie 30 dni od daty obowiązywania umowy,
12. Płatności czynszu i opłat eksploatacyjnych zgodnie z terminem określonym w umowie,
13. Przestrzeganie innych postanowień Umowy Najmu,
14. Przewidywany termin obowiązywania umowy najmu - 3 lata t.j. od 01.11.2022.r. do 31.10.2025 r.

#### § 5 OGŁOSZENIE O PRZETARGU

1. Oferent jest uprawniony do dokonania wizji lokalnej powierzchni stanowiących przedmiot przetargu oraz zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy. Termin oględzin ustala się na dzień 05.08.2022 r. o godz. 13:00. Miejsce spotkania zainteresowanych – pokój 1117(Dział Administracyjno-Gospodarczy) na wysokim parterze w budynku głównym Centrum.
2. Oferta złożona w przetargu przestaje wiązać, gdy zostanie zawarta umowa z wybranym oferentem albo gdy przetarg został zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert. Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, Centrum może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich kolejnego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia przetargu.
3. Ogłoszenie o przetargu podaje się do publicznej wiadomości poprzez zamieszczenie na:
  - Tablicy „Ogłoszenia w sprawach gospodarowania mieniem” w siedzibie Centrum przy ul. Pabianickiej 62,
  - Stronie internetowej: <https://www.kopernik.lodz.pl/najem-i-dzierzawa/>

#### § 6 OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

2. Jeden oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego oferenta.
3. Oferta musi obejmować całość przedmiotu przetargu. Niedopuszczalne jest składanie ofert częściowych.
4. Oferta, aby została uznana za ważną winna zawierać oświadczenia i dokumenty wymienione w pkt VII. niniejszego regulaminu. Dokumenty powinny być oryginałami albo kopiami potwierdzonymi za zgodność z oryginałem przez składającego ofertę.

## § 7

### WYMAGANE DOKUMENTY OFERTOWE

Dokumenty, które muszą wchodzić w skład oferty:

- a) oświadczenie o proponowanej stawce czynszu netto miesięcznie za 1 m<sup>2</sup> powierzchni będącej przedmiotem najmu,
- b) koncepcja – wizualizacja powierzchni będącej przedmiotem najmu, (kolorystyka wnętrza nie może odbiegać od standardów przyjętych przez Centrum),
- c) aktualny wypis z CEIDG lub aktualny wypis z Krajowego Rejestru Sądowego,
- d) imię, nazwisko, nr telefonu i e-mail osoby odpowiedzialnej merytorycznie za prowadzenie umowy,
- e) oświadczenie, że oferent zapoznał się z Regulaminem przetargu oraz wzorem umowy i nie wnosi do nich zastrzeżeń.

## § 8

### MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę w zapieczętowanej kopercie należy złożyć w kancelarii Centrum przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi. Kopertę należy opatrzyć danymi oferenta, zaadresować na Centrum i opatrzyć napisem: „Przetarg – najem bufetu. Nie otwierać przed dniem 22.08.2022r.,
2. **Oferty należy składać w terminie do dnia 22.08.2022 r. do godz. 12:00.**
3. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona oferentowi bez otwierania. W przypadku przesłania oferty decyduje data doręczenia do Centrum.
4. **Centrum zastrzega sobie prawo do odstąpienia od przetargu lub zmiany Regulaminu przetargu bez podawania przyczyn.**
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 22.08.2022 r. o godz. 12:15. w siedzibie Centrum.

## § 9

### TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SPRAWACH DOTYCZĄCYCH WARUNKÓW PRZETARGU

Oferenci mogą zwracać się do Centrum o wyjaśnienia dotyczące wszelkich spraw związanych z przetargiem, sposobem przygotowania i złożenia oferty. Zapytania w sprawie przetargu należy kierować w formie pisemnej na adresy mailowe : [km.witkowska@kopernik.lodz.pl](mailto:km.witkowska@kopernik.lodz.pl) lub [bl.wlodarczyk@kopernik.lodz.pl](mailto:bl.wlodarczyk@kopernik.lodz.pl) z dopiskiem „Przetarg – najem bufetu” w nieprzekraczalnym terminie do dnia 11.08.2022 r. do godz. 09.00. Do kontaktów z oferentami upoważnieni są Pani Karolina Witkowska - inspektor w Dziale Administracyjno-Gospodarczym oraz Pan Bartłomiej Włodarczyk – inspektor w Dziale Administracyjno-Gospodarczym tel. 42 689 57 91.

## § 10

### KRYTERIUM OCENY OFERT

Centrum będzie oceniał każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Miesięczna stawka czynszu netto za 1 m<sup>2</sup> powierzchni będącej przedmiotem najmu ( pkt. VII a Regulaminu) – ranga 90 %.
2. Projekt wizualizacji zagospodarowania wynajmowanych pomieszczeń ( pkt. VII b Regulaminu) – ranga 10 %.

Sposób obliczenia kryterium – miesięczna stawka czynszu

$$C = CB : CMAX \times 90$$

C - wartość punktowa stawki czynszu

CB - stawka czynszu badanej oferty

CMAX – stawka czynszu najwyższa spośród wszystkich ofert

Sposób oceny kryterium – projekt wizualizacji zagospodarowania dzierżawionych pomieszczeń (W).

Komisja przetargowa dokona oceny wizualizacji w poszczególnych ofertach w skali od 0 do 10 pkt biorąc pod uwagę: funkcjonalność, estetykę, dostępność, innowacyjność.

Końcowa ocena oferty = C + W.

**W załączeniu:**

- Wzór umowy najmu pomieszczeń.

Łódź, dnia 01.08.....2022 r.

DYREKTOR  
Wojewódzkiego Wiospecjalistycznego  
Centrum Onkologii i Traumatologii  
im. M. Kopernika w Łodzi  
.....  
mgr inż. Andrzej Kaspiżyk  
ZATWIERDZAM