

REGULAMIN PRZETARGU

na najem pomieszczeń o ogólnej powierzchni 97,28 m² na wysokim parterze w budynku głównym 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 (bufet).

§ 1

POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. Najem pomieszczeń o łącznej powierzchni 97,28 m² 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. 2025 poz. 1071 z późn. zm.).
2. Uchwała Sejmiku Województwa Łódzkiego nr XII/140/25 z dnia 18 marca 2025 roku w sprawie określenia zasad gospodarowania nieruchomościami stanowiącymi mienie Województwa Łódzkiego (ze zm.).
3. Postanowień niniejszego Regulaminu.

§ 3

PRZEDMIOT PRZETARGU

1. Przedmiotem przetargu jest oddanie w najem pomieszczeń o łącznej powierzchni 97,28 m² na wysokim parterze w budynku głównym 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 (bufet).
Najemca zobowiązany jest do prowadzenia działalności gospodarczej, w zakresie prowadzenia bufetu dla Pacjentów, Pracowników, osób odwiedzających, z miejscami do spożywania posiłków przy stołach – minimum 20 miejsc siedzących oraz sprzedaży prasy, artykułów spożywczych i przemysłowych. Dopuszcza się dystrybucję posiłków w ramach budynków Szpitala, będzie ona możliwa po uprzednim uzgodnieniu i zamówieniu telefonicznym.
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,
2. 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, w dni świąteczne do uzgodnienia z Wynajmującym.
 3. 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 NAJEMCY

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 – bufetu.
3. Zapewnienie personelu niezbędnego do prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu.
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. Uzyskanie potwierdzenia dopuszczenia pomieszczeń do eksploatacji przez Państwową Inspekcję Sanitarną,
10. Najemca jest zobowiązany do zaprojektowania i przeprowadzenia remontu wnętrza „części stolikowej”, po uprzedniej akceptacji projektu przez Wynajmującego.
11. Uruchomienie działalności w terminie maksymalnie 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 – od 01.09.2026 r. do 31.08.2029 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 15.07.2026 r. o godz. 13:00. Miejsce spotkania zainteresowanych – pokój 1017 (Dział Administracyjno-Gospodarczy tel. 42 689 57 91) 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.
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, obok Kancelarii Ogólnej Centrum pomieszczenie nr 0.10 (wejście A-1)
 - 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 § 7 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 m² powierzchni będącej przedmiotem najmu, z tym że **minimalna stawka czynszu nie może być niższa niż 115 zł netto za 1 m² powierzchni**.
- b) koncepcja – wizualizacja powierzchni będącej przedmiotem najmu, (kolorystyka wnętrza nie może odbiegać od standardów przyjętych przez Centrum),
- c) aktualny wydruk wypisu z CEIDG lub aktualny wydruk wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego,
- d) oświadczenie lub zaświadczenie o niezaleganiu z opłatami na rzecz ZUS i Urzędu Skarbowego,
- e) imię, nazwisko, nr telefonu i e-mail osoby odpowiedzialnej merytorycznie za prowadzenie umowy,
- f) 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 Ogólnej Centrum – pom. 0.10 (wejście A-1) przy ul. Pabianickiej 62 w Łodzi. Kopertę należy opatrzyć danymi oferenta, zaadresować na Centrum i opatrzyć napisem: „Przetarg – najem bufetu (szpital)”. Nie otwierać przed dniem 03.08.2026 r.
2. **Oferty należy składać w terminie do dnia 03.08.2026 r. do godz. 9:00.**
3. Oferta złożona po terminie zostanie pozostawiona bez otwierania. W przypadku przesłania oferty decyduje data doręczenia do Centrum.
4. **Centrum zastrzega sobie prawo do odstąpienia od przetargu bez podawania przyczyn na każdym etapie postępowania lub zmiany Regulaminu przetargu.**
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 03.08.2026 r. o godz. 11:00. 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 : ll.sylwestrzak@kopernik.lodz.pl lub am.gronowska@kopernik.lodz.pl z dopiskiem „Przetarg – najem bufetu (szpital)” w nieprzekraczalnym terminie do dnia 17.07.2026 r. do godz. 09.00. Do kontaktów z oferentami upoważnieni są Pan Łukasz Sylwestrzak – st. inspektor w Dziale Administracyjno-Gospodarczym oraz Pani Agnieszka Gronowska – st. inspektor w Dziale Administracyjno-Gospodarczym tel. 42 689 57 91.

§ 10 KRYTERIUM OCENY OFERT

Centrum będzie oceniało każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Miesięczna stawka czynszu netto za 1 m² powierzchni będącej przedmiotem najmu (§7 lit. a Regulaminu) – ranga 80 %.

2. Projekt wizualizacji zagospodarowania wynajmowanych pomieszczeń (§7 lit b Regulaminu) – ranga 20 %.

Sposób obliczenia kryterium – miesięczna stawka czynszu

$$C = CB : CMAX \times 80$$

C - wartość punktowa stawki czynszu

CB - stawka czynszu badanej oferty

CMAX – stawka czynszu najwyższa spośród wszystkich ofert

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

Komisja przetargowa dokona oceny wizualizacji w poszczególnych ofertach w skali od 0 do 20 pkt biorąc pod uwagę: funkcjonalność, estetykę, dostępność, innowacyjność, kolorystyka.

Końcowa ocena oferty = C + W.

W załączeniu:

- Wzór umowy najmu pomieszczeń

Łódź, dnia 26.06.2026 r.

p.o. Z-CY DYREKTORA
ds. Administracyjno-Technicznych
mgr inż. Marek Zygmunt

ZATWIERDZAM