Numer zapytania	Z101/3/1
Tytuł zapytania	Wynajem punktu gastronomicznego na terenie Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu
Kupiec prowadzący:	Szczypel, Iwona
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2023-06-02 15:53:00
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2023-06-02 16:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2023-06-12 09:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2023-06-12 09:00:00

Załączniki	tak

Treść zapytania

Proszę o oferty na wynajem punktu gastronomicznego na terenie Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu

Lokalizacja: Wrocław, ul. Fabryczna 14 G; na parterze obiektu

Opis lokalu przeznaczonego do najmu:

Przedmiotem najmu jest cześć nieruchomości stanowiącej lokal gastronomiczny o powierzchni 188,5 m^2 położony na parterze budynku przy ul. Fabrycznej 14 G we Wrocławiu. Lokal posiada wydzielone i bezpośrednie wejścia z zewnątrz budynku oraz od jego wnętrza. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, klimatyzacyjną, wentylacyjną, wodną, kanalizacyjną

Opis przedmiotu najmu:

- Lokal składa się z kuchni o pow. 35,70 m^2, zmywalni o pow. 12,95 m^2, dwóch korytarzy (7,22 m^2 i 18,57 m^2, szatni dla personelu wraz z toaletą o pow. 9,27 m^2, pomieszczenia socjalnego o pow. 9,05 m^2, pomieszczenia przygotowania wstępnego o pow. 7,68 m^2, pomieszczenia przygotowania mięsa o pow. 7,41 m^2, trzech pomieszczeń magazynowych (7,68 m^2, 5,91 m^2 i 19 m^2), miejsca wydawania posiłków o pow. 25 m^2 (tam znajdują się lady wystawiennicze, lodówki i inne). Łączna powierzchnia wynajmowana podlegająca czynszowi to około 165 m^2.
- Dodatkowo integralną częścią lokalu jest obszar restauracyjny o powierzchni 163 m^2, za którą Wynajmujący nie pobiera czynszu.
- Na terenie punktu gastronomicznego dostęp do bezpłatnego wi-fi

Potencjał obiektu: w obiekcie może jednocześnie przebywać około 4 000 osób. Główne obciążenie występuje w soboty i niedziele, wtedy jest większość studentów. Istnieje możliwość wystawienia stolików na zewnątrz.

Celem oszacowania potencjału obiektu zaleca się wizję lokalną. Kontakt w sprawie wizji: andrzej.mikolajczyk@wsb.wroclaw.pl

Okres wynajmu: 3 lata, istniej możliwość negocjacji okresu wynajmu

Okres wypowiedzenia: 3 m-ce

Cena za 1m2 – 54 złote netto

Kaucja: obowiązkowa w wysokości 3-miesięcznego czynszu

Czynsz: płatny przez 10 m-cy w roku w wysokości ustalonej pomiędzy Wynajmującym i Najemcą. W okresie wakacji, przez pozostałe 2 m-ce obniżony o 50%.

Obiekt chroniony, ochrona fizyczna całodobowa.

Obowiązkowa oferta gastronomiczna: ciepłe i zimne potrawy oraz napoje i inne; brak możliwości sprzedaży napojów alkoholowych

Uruchomienie lokalu: nie później niż druga połowa września 2023; konkretna data do ustalenia

Opłata za energię cieplną wliczona w czynsz

Obowiązki Wynajmującego, za które odpowiada i ponosi koszty:

- Obowiązek podpisania we własnym zakresie umów na wywóz nieczystości; obowiązkowa segregacja odpadów (miejsce składowania odpadów wskaże Wynajmujący)
- Opłata za energię elektryczną, gaz oraz wodę i ścieki na podstawie wskazań liczników – oplata na podstawie refaktury wystawionej prze Wynajmującego
- Lokal ma być otwarty przez 7 dni w tygodniu, z wyjątkiem dni wolnych od nauki
- Lokal ma być czynny w godzinach pracy Uczelni (szczegóły do ustalenia z właścicielem obiektu)
- Oczyszczanie na własny koszt separatora tłuszczu; wykonywane zgodnie instrukcją obsługi separatora; obowiązek po stronie Najemcy prowadzenia na bieżąco książki eksploatacji separatora.
- Uzyskanie zgody Wynajmującego na umieszczanie wszelkich nośników reklamowych w celu dostosowania ich do systemów wykorzystywanych przez niego
- Zakaz sprzedaży alkoholu i papierosów
- Zakaz podnajmowania wynajętej powierzchni

Dodatkowe wymagania: obowiązek udokumentowania minimum 5 - letniego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej

Obowiązek oferenta: Oferent jest zobowiązany do przedstawiania koncepcji funkcjonowania lokalu wraz z koncepcją menu – jest to kluczowy element wyboru oferty

Uwaga: lokal nie jest w pełni gotowy do prowadzenia usługi gastronomicznej, gdyż nie posiada wszystkich niezbędnych urządzań (piece, lodówki, stoły, krzesła i inne). Istnieje możliwość rozwiązania tego problemu w dwóch wariantach:

1. Wyposażenie lokalu we własnym zakresie
2. Odkupienie od dotychczasowego Najemcy niezbędnego sprzętu potrzebnego do prowadzenia działalności. Wykaz sprzętu stanowi załącznik nr 1 do niniejszego dokumentu. Warunki odkupienie, w tym na raty, do uzgodnienia indywidualnego. Najemca ma prawo do własnej wyceny sprzętu.

Załączniki:

1. Wykaz sprzętu
2. Rzut pomieszczeń

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	załacznik 1.docx
2.	Załącznik 2.docx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Wynajem lokalu gastronomicznego		1	szt.	Gastronomiczne usługi

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Doświadczenie	0.3	Nie	Zwyżkowy	Nie
2.	Jakość oferty	0.5	Nie	Zwyżkowy	Nie
3.	Jakość usług	0.2	Nie	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Przedstawianie koncepcji funkcjonowania lokalu

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	tak
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	tak
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie