

REGULAMIN PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie zbiorowego żywienia

I. WYNAJMUJĄCY I ORGANIZATOR PRZETARGU

1. Wynajmującym jest Politechnika Warszawska.
2. Organizatorem przetargu jest Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT z siedzibą 02-822 Warszawa, ul. Poleczki 19.

II. PRZEDMIOT NAJMU

1. Przedmiotem przetargu jest najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej – bistro, kafeteria, o łącznej powierzchni 190,68 m², w tym:
 - Stołówka – 106,13 m²
 - Wydawalnia – 12,68 m²
 - Zmywalnia – 7,39 m²
 - Korytarz – 22,29 m²
 - Kuchnia – 18,62 m²
 - Magazyn – 5,87 m²
 - Biuro – 6,14 m²
 - Szatnia – 5,66 m²
 - WC z prysznicem – 5,90 m²
2. Lokal użytkowy wynajmowany jest z wyposażeniem jak niżej:
 - Stołówka – 7 stołów, 28 krzeseł, 4 kanapy, 2 ławy, chłodziarka na napoje, 4 wózki na tace z brudnymi naczyniami
 - Wydawalnia – lada chłodnicza, nagłośnienie: wzmacniacz, CD, radio
 - Zmywalnia – zmywarka przemysłowa, zlew z blatem
 - Korytarz – waga, chłodziarka, zlew do mycia warzyw, zlew z blatem roboczym
 - Kuchnia – piec HIOS MCM10E, pomocnik do pieca, kuchnia elektryczna czteropalnikowa, kuchnia elektryczna jednopalnikowa, blat roboczy z oknem do wystawki, blat roboczy ze zlewem i chłodziarką – TP-7-135-20 D, chłodziarka SPG 071 P, zamrażarka SNG 071 L, zlew roboczy, blat roboczy, zlew do mycia rąk, wyciąg
 - Magazyn – chłodziarka SPG 071 P, zamrażarka SNG 071 L, dwa regały
 - Biuro – stolik, krzesła, chłodziarka na próbki
 - Szatnia – 6 szafek pracowniczych
3. Szczegółowy opis przedmiotu najmu zawarty jest w załączniku nr 1 do Regulaminu.
4. Lokal zlokalizowany jest bezpośrednio przy przestrzeni wejściowej, z dużymi, otwieranymi oknami w elewacji głównej. Daje to możliwość ewentualnego utworzenia ogródka letniego na zewnątrz budynku (w okresie maj – październik), z umożliwieniem dostępu osób spoza kompleksu budynków, z kontrolą dostępu.
5. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnej ciepłej wody, centralnego ogrzewania, klimatyzacyjno-wentylacyjną, sygnalizacji pożaru, system kontroli dostępu.

6. Stan techniczny: budynek użytkowany od 2016 r., sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, posiadający aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno-budowlane. Budynek dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

III. OKRES NAJMU

Umowa najmu zostanie zawarta na okres 36 miesięcy od daty podpisania umowy najmu.

IV. SPOSÓB WYKORZYSTANIA PRZEDMIOTU NAJMU

1. Dopuszcza się wynajem lokalu wyłącznie do prowadzenia działalności gastronomicznej (bistro, kafeteria, stołówka). Działalność ta polegać będzie na prowadzeniu bufetu z posiłkami obiadowymi na gorąco w porze obiadowej oraz minimum baru kawowego i przekąskowego w pozostałym czasie. Dopuszcza się wynajem lokalu w celu prowadzenia bufetu ogólnodostępnego, w szczególności dla pracowników Organizatora.
2. Przewiduje się prowadzenie sprzedaży produktów przygotowywanych na miejscu w oparciu o produkty, półprodukty i surowce dostarczane z zewnątrz. Organizator oczekuje wprowadzenia do sprzedaży w szczególności: śniadań, dań obiadowych (mięsne i wegetariańskie), zup, deserów, kanapek, pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, warzyw i sałatek, owoców, napoi (ciepłe i zimne).
3. Nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności niż wskazana powyżej. W szczególności nie dopuszcza się organizacji wydarzeń okolicznościowych (typu uroczystości rodzinne, towarzyskie, itp.), pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakimikolwiek produktami i towarami.
4. Najemca zobowiązany jest do wprowadzenia rabatu bądź programu lojalnościowego dla pracowników Organizatora (po okazaniu karty dostępu). Dopuszcza się rabat m.in. w formie upustu cenowego. Dopuszcza się program lojalnościowy m.in. w formie abonamentów na posiłki z posiłkiem gratis. Nie dopuszcza się oferowania posiłków po obniżonej cenie w ramach odrębnego menu.
5. Najemca zobowiązany jest do zainstalowania w lokalu gastronomicznym terminala umożliwiającego realizację płatności bezgotówkowych.
6. Działalność Najemca może prowadzić w dni robocze od poniedziałku do piątku. Dostępność do lokalu w godzinach 6.00 – 20.00. Organizator dopuszcza przerwę w działalności w dniach zamknięcia obiektów Organizatora (po zawiadomieniu).

V. WARUNKI NAJMU

1. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu uzyska własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów prawa umożliwiające prowadzenie działalności gastronomicznej związanej ze zbiorowym żywieniem. Dokumenty potwierdzające uzyskanie zgód i pozwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej Najemca przedłoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem działalności w lokalu użytkowym.
2. Najemca niezwłocznie po przekazaniu lokalu użytkowego, lecz przed dniem rozpoczęcia działalności gastronomicznej, ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w lokalu użytkowym odpadów oraz umowę na czyszczenie separatora tłuszczu. Miejsce ustawienia pojemników na odpady oraz umiejscowienie separatora tłuszczu wskaże Organizator. Dokumenty umów na wywóz odpadów oraz czyszczenie separatora tłuszczu Najemca przedłoży

Wynajmującemu nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem działalności w lokalu użytkowym.

3. Najemca zobowiązuje się używać przedmiot najmu zgodnie z jego przeznaczeniem, przestrzegając przepisy prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych i ochrony mienia.
4. Najemca zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania regulaminów przeciwpożarowych i bhp oraz pokrycia strat/szkód wynikłych na skutek prowadzonej przez Najemcę działalności, przy czym Najemca ponosi odpowiedzialność także za osoby/podmioty, w tym pracowników, przy pomocy których będzie wykonywać działalność gastronomiczną.
5. Najemca jest zobowiązany wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
6. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie może zmieniać przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, w całości ani w części.
7. Najemca nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim do używania lub podnajmować bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
8. Najemca nie może prowadzić w wynajmowanym lokalu sprzedaży napojów alkoholowych bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
9. Zabronione jest ustawianie automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w wynajmowanym lokalu.
10. Najemca ma prawo umieścić szyld i inne oznaczenia identyfikujące firmę Najemcy na terenie przedmiotu najmu. Umieszczenie jakichkolwiek informacji, szyldów czy innych oznaczeń Najemcy na zewnątrz lokalu i budynku Wynajmującego wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego. Treść, forma oraz lokalizacja szyldu wymaga każdorazowej akceptacji Wynajmującego.
11. Najemcy nie wolno umieszczać w wynajmowanym lokalu oraz w ogródku letnim żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikujących podmioty trzecie (dostawców, klientów Najemcy).
12. Zmiana programu lojalnościowego / rabatu dla pracowników Organizatora wymaga każdorazowej akceptacji Organizatora.
13. Najemca ponosi wszelkie koszty napraw, serwisów urządzeń i sprzętów, m.in. pieców, kuchenek, zmywarek, baterii, zlewozmywaków, umywalk, sprzętów kuchennych, stanowiących wyposażenie lokalu użytkowego, wskazanych w protokole zdawczo-odbiorczym lokalu. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie i na własny koszt wymaganych przez producenta urządzeń i sprzętu przeglądów i serwisów.
14. Najemcy nie wolno bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji czy przeglądów instalacji wewnętrznych budynku. Wynajmujący zobowiązuje się informować Najemcę na minimum 3 dni przed o planowanych terminach przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji budynkowych.
15. Najemca ma obowiązek niezwłocznie informować Wynajmującego o wszelkich awariach zagrażających bezpieczeństwu i życiu ludzi oraz bezpieczeństwu budynku.
16. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody Najemcy powstałe wskutek niesprawności lub awarii instalacji elektrycznych.

17. Najemca ponosi koszty związane z wyposażeniem lokalu w urządzenia i sprzęt niezbędny do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym m.in. dobrej jakości zastawę stołową.
18. Najemca ponosi koszty związane z organizacją ogródka letniego, w tym zakupu stołów, krzesel, parasoli, itp.
19. Wszelkie dodatkowe wyposażenie gastronomiczne, w szczególności sprzęt i urządzenia gastronomiczne, które Najemca chce wprowadzić na własny koszt do lokalu użytkowego, wymagają uprzedniej akceptacji Wynajmującego udzielonej na piśmie. Do wniosku o akceptację Najemca ma obowiązek złożyć kartę katalogową danego urządzenia (sprzętu), kartę DTR, atesty, certyfikaty, dopuszczenia, charakterystyki poboru energii, wody, wymiany powietrza, itp.
20. Najemca ma obowiązek dbać o lokal i poddawać lokal systematycznemu odświeżaniu.
21. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności wobec Najemcy za mienie Najemcy znajdujące się w lokalu. Zabezpieczenie tego mienia przed kradzieżą, włamaniem i ubezpieczenie mienia od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Najemcy.
22. Po rozwiązaniu umowy najmu najemca zobowiązuje się do zwrotu lokalu w stanie niepogorszonym. Najemca nie ponosi odpowiedzialności za zużycie lokalu będące następstwem prawidłowego użytkowania lokalu. Przed wydaniem lokalu Najemcy strony sporządzą protokół, w którym określą stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w lokalu instalacji i urządzeń. Protokół stanowić będzie podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
23. Najemca zobowiązany jest do uiszczania czynszu najmu w terminie określonym w umowie najmu, stanowiącej załącznik nr 4 do Regulaminu.
24. W kwocie czynszu najmu uwzględnione zostały: opłaty eksploatacyjne, tj. ogrzewanie, sprzątnięcie wspólnych pomieszczeń, opłaty urzędowe, utrzymanie instalacji i urządzeń wynajmowanego lokalu, utrzymanie zieleni, odśnieżanie, koszty z tytułu ubezpieczenia i ochrony budynku.
25. Wysokość czynszu najmu będzie waloryzowana narastająco corocznie z dniem 1 czerwca o roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok kalendarzowy poprzedzający rok, w którym dokonuje się waloryzacji. Zmiana taka nie powoduje wypowiedzenia umowy najmu i następuje w formie pisemnego zawiadomienia doręczonego Najemcy za potwierdzeniem.
26. Poza czynszem najmu najemca zobowiązany jest do uiszczania następujących opłat:
 - a) podatek od nieruchomości – według stawki określonej w uchwale rady dzielnicy Ursynów,
 - b) woda i ścieki – według zużycia, na podstawie odrębnego podlicznika,
 - c) energia elektryczna – według zużycia, na podstawie odrębnego podlicznika,
 - d) wywóz odpadów – na podstawie odrębnej umowy Najemcy z podmiotem trzecim,
 - e) czyszczenie separatora tłuszczu – na podstawie odrębnej umowy Najemcy z podmiotem trzecim,
 - f) sprzątnięcie lokalu – po stronie i na koszt Najemcy.

27. Najemca zobowiązany jest dbać o czystość terenu wokół budynku w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną.

VI. MINIMALNA KWOTA CZYNSZU

1. Minimalna kwota czynszu wynosi 46,00 zł netto za 1m² powierzchni za 1 miesiąc, co daje koszt za 1 miesiąc 8.771,28 zł netto za 190,68 m².
2. W okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy Wynajmujący udzieli Oferentowi rabatu od oferowanej kwoty czynszu w wysokości 50%.

VII. KAUCJA ZABEZPIEZAJĄCA

Najpóźniej w dniu zawarcia umowy najmu Oferent, którego oferta została wybrana, wpłaci Wynajmującemu kaucję zabezpieczającą w wysokości dwumiesięcznego czynszu najmu na rachunek bankowy Wynajmującego (wskazany po wyborze oferty), z podaniem tytułu wpłaty: „Kaucja zabezpieczająca – najem lokalu gastronomicznego CEZAMAT”. Kaucja zabezpiecza pokrycie zaległego czynszu najmu, ewentualnych kosztów remontu lokalu po zwolnieniu lokalu przez najemcę w stanie gorszym niż określony w protokole przekazania lokalu z uwzględnieniem normalnego zużycia, a także na poczet odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z lokalu i innych roszczeń z tytułu umowy najmu.

VIII. WADIUM

1. Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wniesienie wadium w wysokości 25% miesięcznego czynszu najmu określonego w pkt VI. Regulaminu.
2. Wadium należy wpłacić na rachunek bankowy Wynajmującego prowadzony przez Bank PEKAO S.A. numer rachunku 81 1240 1053 1111 0000 0500 5664, z podaniem tytułu wpłaty: „Wadium – najem lokalu gastronomicznego CEZAMAT” nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert, określonego w pkt XI. Regulaminu. Za datę wpłaty uważa się dzień wpływu (zaksięgowania) środków pieniężnych na rachunku bankowym Wynajmującego.
3. Wadium wnosi się wyłącznie w pieniądzu, w formie bezgotówkowej (przelew).
4. Wadium złożone przez Oferentów, których oferty nie zostały wybrane lub zostały odrzucone, zostanie zwrócone w terminie 14 dni od dnia zamknięcia przetargu.
5. Wadium wniesione przez Oferenta, którego oferta została wybrana, zalicza się na poczet kaucji zabezpieczającej.
6. W przypadku niepodpisania przez Oferenta, którego oferta została wybrana, umowy w wyznaczonym terminie - wadium przepada na rzecz Wynajmującego.

IX. WYMAGANIA WOBEC OFERENTÓW

1. W przetargu mogą wziąć udział Oferenci, którzy:
 - a) posiadają co najmniej trzy (3) letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej i realizacji usług zbiorowego żywienia;
W celu potwierdzenia powyższego Oferent wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat realizował bądź realizuje, co najmniej od roku (licząc wstecz do dnia ogłoszenia przetargu) z należytą starannością co najmniej dwie (2) usługi, których przedmiotem było lub jest prowadzenie stołówki pracowniczej, na podstawie umowy zawartej na okres minimum dwóch (2) lat.
 - b) posiadają ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej i deliktowej w związku z prowadzoną działalnością obejmującą szkody rzeczowe i osobowe na sumę

gwarancyjną nie niższą niż 200.000,00 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 75.000,00 zł na jedno zdarzenie;

- c) nie zalegają z płatnościami z tytułu ubezpieczeń społecznych, podatków i opłat lokalnych;
- d) nie posiadają żadnych zobowiązań wobec osób trzecich egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego;
- e) nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji;
- f) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić w postaci pisemnej w języku polski.
2. Ofertę należy złożyć w oryginale pod rygorem nieważności.
3. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu.
4. Do oferty należy załączyć:
 - a) wykaz usług świadczonych przez Oferenta, których przedmiotem było lub jest prowadzenie stołówki pracowniczej, na podstawie umowy zawartej na okres minimum 2 lat – w oryginale, według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Regulaminu. Do wykazu winny zostać załączone referencje podmiotu na rzecz którego prowadzona była lub jest usługa zbiorowego żywienia (dopuszczalna kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem).
 - b) dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością na sumę gwarancyjną nie niższą niż 200.000,00 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 75.000,00 zł na jedno zdarzenie (dopuszczalna kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem);
 - c) aktualne zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert (dopuszczalna kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem);
 - d) aktualne zaświadczenie z Urzędu Skarbowego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem należności publiczno-skarbowych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert (dopuszczalna kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem);
 - e) w przypadku Oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciąganie zobowiązań wynikających z umowy najmu lokalu – w oryginale;
 - f) oświadczenie Oferenta o braku zobowiązań wobec osób trzecich egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego – w oryginale;
 - g) oświadczenie Oferenta o braku prowadzenia w stosunku do Oferenta postępowania w sprawie upadłości lub likwidacji – w oryginale;
 - h) oświadczenie Oferenta, że nie figuruje on w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnieniu informacji gospodarczych – w oryginale;

- i) wykaz proponowanego sprzętu i urządzeń gastronomicznych do instalacji w lokalu przed i po dniu rozpoczęcia działalności gastronomicznej w lokalu – o ile dotyczy – w oryginale; Organizator zastrzega sobie prawo do wezwania Oferenta do złożenia kart katalogowych wskazanych urządzeń i sprzętu), kart DTR, atestów, certyfikatów, dopuszczeń, charakterystyk poboru energii, wody, wymiany powietrza, w toku oceny ofert (dopuszczalne kopie potwierdzone za zgodność z oryginałem);
 - j) dowód wniesienia wadium.
- 5. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w imieniu i na rzecz Oferenta. W przypadku działania Oferenta przez ustanowionego pełnomocnika do oferty winno zostać załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie.
 - 6. Wszystkie strony oferty powinny zostać ponumerowane.
 - 7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
 - 8. Oferty nie spełniające wymagań formalnych i niekompletne podlegają odrzuceniu.
 - 9. Oferent jest związany złożoną ofertą w okresie 60 dni począwszy od dnia otwarcia ofert.
 - 10. Oferent ponosi wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty i udziałem w przetargu.

XI. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

- 1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Organizatora przy ul. Poleczki 19 w Warszawie, w pokoju **nr 2.05 do dnia 23 września 2019 r. do godz. 13.00. UWAGA! Wejście wyłącznie w asyście upoważnionego pracownika Organizatora po zgłoszeniu w recepcji budynku.** Dla ofert przesłanych pocztą liczy się data i godzina dostarczenia oferty pod wskazany adres. Za złożenie oferty w miejscu innym niż wskazane powyżej, Organizator nie ponosi odpowiedzialności.
- 2. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętym opakowaniu (np. kopercie), uniemożliwiającym bezśladowe otwarcie i zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert (np. przez podpisanie na wszystkich połączeniach).
- 3. Opakowanie powinno być oznakowane jako "OFERTA – najem lokalu gastronomicznego CEZAMAT" oraz opatrzone pieczęcią firmową Oferenta (lub opisem w przypadku jej braku) zawierającą co najmniej jego nazwę, adres, numer telefonu faksu, by umożliwić zwrot oferty w przypadku dostarczenia jej Organizatorowi po terminie.
- 4. Opakowanie należy zaadresować i opisać według wzoru:

Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT

ul. Poleczki 19, 02-822 Warszawa

znak sprawy: CEZAMAT/PPN/03/2019

OFERTA

Najem lokalu gastronomicznego CEZAMAT

Nie otwierać przed godz. 13.15 w dniu 23 września 2019 r.

(wpisać godzinę i datę otwarcia ofert)

- 5. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert przez Oferenta (samodzielnie lub wspólnie z innymi podmiotami) skutkować będzie odrzuceniem wszystkich ofert, w których uczestniczy Oferent.

6. Oferent może zmienić lub wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert.
7. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT przy ul. Poleczki 19 w Warszawie, przeszklona sala rozmów w lobby na I piętrze budynku administracyjnego Centrum Zaawansowanych Materiałów i Technologii CEZAMAT, w dniu **23 września 2019 r. o godzinie 13.15.**

XII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Komisja przetargowa dokona oceny złożonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów w kryteriach oceny ofert.
2. Wybór oferty najkorzystniejszej nastąpi na podstawie kryteriów:
 - a) wysokość czynszu najmu lokalu za 1m² (stawka miesięczna) - 80%.
Oferta zawierająca najwyższą stawkę otrzyma 80 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów zgodnie ze wzorem:

$$\frac{[\text{cena Oferenta}]}{\text{cena oferty najwyższej]} \times 80$$

- b) doświadczenie Oferenta - 10%.
Komisja przetargowa przyzna każdej z ofert po 2 punkty za każdą usługę, której przedmiotem było lub jest prowadzenie stołówki pracowniczej, na podstawie umowy zawartej na okres minimum 2 lat, powyżej dwóch usług stanowiących warunek udziału w przetargu określony w pkt IX.1.a) Regulaminu.
Oferent w ramach kryterium może uzyskać maksymalnie 10 punktów.
- c) wysokość rabatu lub wartość pakietu lojalnościowego dla pracowników CEZAMAT - 10%.
Oferta zawierająca najwyższą stawkę procentową rabatu / najwyższy pakiet lojalnościowy otrzyma 10 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów zgodnie ze wzorem:

$$\frac{\text{rabat / wartość pakietu lojalnościowego oferowany przez Oferenta}}{\text{najwyższy rabat / wartość pakietu lojalnościowego w ofertach]} \times 10$$

XIII. ROZSTRZYGNIECIE PRZETARGU

1. Podczas sesji otwarcia ofert Komisja przetargowa sprawdzi stan złożonych ofert, otworzy oferty w kolejności ich wpływu, a następnie ogłosi nazwy / nazwiska Oferentów, oferowane stawki czynszu najmu oraz oferowane wysokości rabatu lub wartość programu lojalnościowego.
2. Obecność Oferentów w sesji otwarcia ofert nie jest obowiązkowa.
3. Organizator zastrzega dla siebie prawo nie dokonania wyboru oferty.
4. Organizator zastrzega dla siebie prawo unieważnienia przetargu na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny. Uczestnikom postępowania nie przysługują z tego tytułu wobec Organizatora żadne roszczenia.

5. W przypadku, gdy dwie lub większa liczba ofert otrzyma taką samą liczbę punktów w ramach kryteriów oceny ofert, Organizator przeprowadzi dogrywkę dla Oferentów, którzy złożyli równorzędne punktowo oferty poprzez złożenie przez tych Oferentów w formie pisemnej nowych ofert w zakresie stawki czynszu najmu.
6. Informacja o wyniku przetargu (rozstrzygnięcie) zostanie przesłana Oferentom i opublikowana / zamieszczona w / na stronie internetowej Organizatora www.cezamat.eu w terminie do 14 dni od dnia wyboru oferty.
7. Umowa z Oferentem, którego oferta została wybrana, zawarta zostanie w miejscu i terminie wskazanym przez Organizatora, nie wcześniej niż przed upływem 14 dni od dnia rozstrzygnięcia przetargu.
8. W przypadku, gdy w wyznaczonym terminie umowa z Oferentem, którego oferta została wybrana, nie zostanie podpisana bądź nie nastąpi przejęcie lokalu w ustalonym w umowie terminie, Wynajmujący może zawrzeć umowę z Oferentem, którego oferta uzyskała drugą w kolejności najwyższą liczbę punktów po ofercie Oferenta, którą pierwotnie wybrano

XIV. INFORMACJE DODATKOWE

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami z ramienia Organizatora jest Pani Joanna Otawska, tel. (22) 182 11 73, kom. 500 314 840
2. W celu dokonania oględzin lokalu należy dokonać telefonicznego uzgodnienia terminu z Panią Joanną Otawską, tel. (22) 182 11 73, kom. 500 314 840
3. Zainteresowani oględzinami lokalu powinni na dwa dni przed terminem wizji przesłać dane zawierające: imię i nazwisko, seria i numer dokumentu tożsamości, nazwę firmy, którą reprezentuje przedstawiciel Oferenta, w celu zgłoszenia upoważnień do wejścia na teren Organizatora.

Regulamin jest jedynym dokumentem mającym wiążącą moc prawną w zakresie przeprowadzenia przetargu.

Załączniki do Regulaminu:

1. Opis przedmiotu najmu
2. Formularz oferty – wzór
3. Wykaz usług – wzór
4. Umowa najmu – wzór

Warszawa, dnia 09 września 2019 r.

Dyrektor
Centrum Zaawansowanych Materiałów
i Technologii CEZAMAT
/-/
Mariusz Wielec