

OPIS PRZEDMIOTU - NAJMU

Szpital Matki Bożej Nieustającej Pomocy w Wołominie ogłasza procedurę konkursową dotyczącą wyłonienia Najemcy powierzchni na prowadzenie działalności gastronomicznej.

1. Przedmiotem najmu jest lokal stanowiący aktywa trwałe Szpitala MBNP w Wołominie, położony przy ul. Gdyńskiej 1/3 w Wołominie. W skład ww. lokalu wchodzi pomieszczenie o łącznej powierzchni 36 m², znajdujące się na parterze w budynku Głównym Szpitala.
2. Pomieszczenie o powierzchni 36 m² przeznaczone pod usługi gastronomiczne – Bistro.
3. Najemca własnym staraniem i na własny koszt uzyska, przed rozpoczęciem działalności w najmowanym lokalu wszelkie zaświadczenia, zezwolenia lub koncesje niezbędne do prowadzenia wszystkich działalności oraz dokona zgłoszeń wymaganych prawem i uzyska niezbędne opinie.
4. Najemca zobowiązuje się prowadzić lokal zgodnie z obowiązującymi w przedmiotowym zakresie przepisami prawa, a w razie naruszenia jakichkolwiek przepisów Najemca w pełni ponosi odpowiedzialność oraz wszystkie konsekwencje z tym faktem związane.
5. Prowadzenie bufetu polegać będzie na zapewnieniu co najmniej posiłków śniadaniowych i obiadowych, zimnego bufetu, artykułów piekarniczo-cukierniczych oraz zimnych i ciepłych napojów.
6. Najemca wprowadzi do codziennej sprzedaży w szczególności:
7. Menu śniadaniowe – kanapki, sałatki, nabiół, wędliny, pasty i ewentualnie inne zimne przekąski. Bardzo oczekiwane, wskazane w miarę możliwości ciepłe śniadania takie jak: jajecznica, omlet, owsianka, naleśniki, itp.
 - a) menu obiadowe/ lunchowe obejmujące każdego dnia co najmniej:
 - dwa rodzaje zup, w tym jedna zupa wegetariańska,
 - dania mięsne i co najmniej jedno danie wegetariańskie,
 - surówki,
 - jarzyny gotowane,
 - dwa rodzaje ciepłych dodatków węglowodanowych (ziemniaki, ryż, kasza, kluski itp.).
 - c) napoje gorące i zimne, między innymi takie jak: kawa, herbata, soki, woda gazowana/niegazowana, napoje gazowane/niegazowane,
 - d) pozostałe artykuły, w tym produkty mleczne (jogurty, serki), owoce, wyroby cukiernicze i słodcze.
7. Każde z dań powinno być przechowywane w miejscu, w którym nie utraci swojej temperatury, aromatu, czy walorów smakowych.

8. W bufecie powinny znaleźć się urządzenia takie jak: podgrzewacze gastronomiczne do zup i dań głównych, (np. witryny chłodzące, dyspensery na soki itp.), kosze na pieczywo, tace, patery, szczypce, sztucce, oraz różnego rodzaju akcesoria bufetowe, które podnoszą walory estetyczne.
9. Najemca zapewni dla osób korzystających z bufetu gastronomicznego „na miejscu” naczynia ceramiczne i szklane oraz opakowania jednorazowe ulegające biodegradacji.
10. Prowadzenie bufetu będzie polegać również na sprzedaży dań z opcją „na wynos”, w tym z możliwością zakupu przez klienta do własnych opakowań. W bufecie będzie istniała możliwość zakupu ½ porcji dania lub poszczególnych elementów dania z menu obiadowego/lunchowego. W opcji „na wynos”, opakowania powinny być wykonane z materiałów ulegających biodegradacji, np. drewno, papier, czy biodegradowalne tworzywa sztuczne.
11. Najemca zapewni również klientom możliwość korzystania z własnych opakowań, a także udostępni korzystającym z bufetu informacje dotyczące menu w danym dniu w postaci napisów na tablicy informacyjnej .
12. Bistro powinno być czynne od poniedziałku do piątku (każdego tygodnia) w godzinach minimum od 7.30 do 15.00, z posiłkami obiadowymi na gorąco w porze obiadowej (**godz. 11.30 – 14.00**) oraz baru kawowego i przekąskowego w pozostałym czasie.
13. Przedstawienie propozycji menu śniadaniowego (co najmniej na 3 kolejne dni pracujące, w dwóch wersjach: w sezonie letnim i w sezonie zimowym z uwzględnieniem ciepłych posiłków w tym dla wegetarian i osób dbających o zdrowy styl życia.
14. Przedstawienia proponowanego menu lunchowo-obiadowego na 3 kolejne dni pracujące, w dwóch wersjach: w sezonie letnim i w sezonie zimowym, przy założeniu co najmniej trzech zestawów obiadowych i przynajmniej jednej ciepłej potrawy wegetariańskiej obiadowej (lunchowej) oraz jednej zupy wegetariańskiej.
15. Najemca powinien uzyskać w momencie zakończenia robót wszystkie, wymagane atesty i świadectwa zgodności i dostarczyć Wynajmującemu kopie wszystkich dokumentów, wraz z informacją o zakończeniu prac.
16. Najemca zobowiązuje się wyposażyć lokal w meble i sprzęt niezbędny do prowadzenia bufetu gastronomicznego.
17. Wynajmujący wyraża zgodę na dokonanie przez Najemcę na własny koszt adaptacji lokalu, stosownie do potrzeb wynikających z umownego przeznaczenia lokalu. Nakłady poniesione przez Najemcę z tego tytułu nie podlegają zwrotowi.
18. Na każde planowane prace remontowe w najmowanym lokalu konieczne jest złożenie przez Najemcę stosownych projektów, celem otrzymania zgody Wynajmującego i uzyskania na tej podstawie wymaganych prawem decyzji przez stronę do tego zobligowaną.

19. Przed przystąpieniem do planowanego remontu, w przypadku ingerencji w części wspólne poszczególnych nieruchomości (ściany konstrukcyjne, elewacja, instalacje i inne), Najemca zobowiązany jest uzyskać na piśmie uprzednią zgodę Wynajmującego i uzyskania na tej podstawie wymaganych prawem decyzji przez stronę do tego zobligowaną.
20. Najem lokalu przewidziany jest na okres 36 miesięcy z możliwością jego przedłużenia na kolejne lata.
21. Wysokość opłat z tytułu najmu wynosi minimum (stawka wyjściowa) **80 zł brutto za m²** powierzchni lokalu miesięcznie. Najemca zobowiązany jest do wpłaty na rzecz Wynajmującego kaucji w wysokości jednego miesięcznego czynszu najmu brutto.
22. Czynsz będzie corocznie rewaloryzowany o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, od dnia pierwszego stycznia kolejnego roku, podany w komunikacie Prezesa GUS i ogłoszony w Monitorze Polskim.
23. Ponadto Najemca zobowiązuje się:
- ponosić opłaty za energię elektryczną według wskazań podlicznika energii elektrycznej i ceny jednostkowej wg obciążeń RE,
 - ponosić opłaty za zużycie wody i odprowadzenie ścieków wg wskazań wodomierza i ceny jednostkowej wskazanej przez MPWiK,
 - odpady przechowywać w szczelnych pojemnikach i każdorazowo/codziennie odbierać z lokalu który jest przedmiotem najmu,
 - do odbioru i utylizacji na własny koszt odpadów komunalnych i innych powstałych w związku z prowadzoną działalnością ,
 - do użytkowania przedmiotu najmu zgodnie z przepisami bhp i ppoż., a także w sposób niezakłócający działalności pracy sąsiednich pomieszczeń,
 - dbać o estetykę, wystrój lokalu, oraz utrzymywać go w należytej czystości.
24. Najemca nie może bez uprzedniej zgody Wynajmującego umieszczać szyldów, plakatów, napisów i innych oznaczeń oraz instalować urządzeń na terenie Wynajmującego lokalu (przedmiotu najmu). Najemca zobowiązany jest uzyskać na piśmie uprzednią zgodę Wynajmującego na jakiegokolwiek roboty, zmiany techniczne, montaż itp..