

Opis przedmiotu konkursu:

1. Przedmiotem konkursu jest wynajem lokalu użytkowego o powierzchni 88,20 m<sup>2</sup> położonym w budynku głównym Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji przy ul. Spartańskiej 1 w Warszawie. Lokal przeznaczony jest do najmu na okres pięciu lat, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu. Lokal znajduje się na pierwszym piętrze, w bloku D składa się z zaplecza oraz pomieszczenia konsumpcyjnego

Koszty związane z aranżacją wnętrza ponosi Najemca.

Wentylacja: TAK

Dostępne media: woda, centralne ogrzewanie, energia elektryczna, gaz.

3. **Okres najmu: okres 5 lat.**
4. **Warunkiem podpisania umowy będzie uzyskanie zgody organu nadzorującego na dokonanie czynności prawnej dotyczącej rozporządzenia mieniem. Wynajmujący przekaze przedmiot najmu, po uprzednim uzyskaniu zgody organu nadzorującego, zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2016 r o zasadach zarządzania mieniem państwowym.**
5. W przypadku nie uzyskania zgody, o której mowa w ust. 4, Wynajmujący zastrzega sobie prawo unieważnienia konkursu.
6. Klientami bufetu będą pracownicy, pacjenci oraz odwiedzający Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji.
7. Działalność bufetowa prowadzona będzie w godzinach pracy Instytutu i dostosowana do potrzeb Wynajmującego.
8. Lokal będzie czynny 6 dni w tygodniu, w godzinach od 09.00 – do 17.00.
9. Zaopatrzenie bufetu będzie odbywać się codziennie, gwarantując ciągłość sprzedaży.
10. Obsługa klientów zorganizowana będzie w systemie samoobsługowym.
11. Wynajmujący nie dopuszcza do sprzedaży napojów energetyzujących, alkoholowych oraz wyrobów tytoniowych.
12. Asortyment sprzedawanych potraw powinien być oparty na zasadach zdrowego żywienia.
13. W bufecie dopuszcza powinny być oferowane (minimum) następujące artykuły:
  - napoje gorących (herbaty i kawy),

- napoje zimne, soki i przeciery owocowe, warzywne, woda mineralna gazowana/ niegazowana,
- pieczywo, wyroby cukiernicze, desery,
- kanapki,
- przekąski gorące i zimne,
- dania gorące jedno i dwudaniowe,
- zupy kuchni tradycyjnej oraz zupy kremy,
- sałatki, surówki,
- dania garmażeryjne,
- produkty mleczarskie (kefir, jogurt, serki, twarożki),
- inne, uzgodnione z Wynajmującym grupy towarowe.

Ceny wyżej wymienionych produktów nie powinny znacząco odbiegać od cen rynkowych.

14. Posiłki obiadowe proponowane mogą być w formie zestawów, bądź dowolnej kombinacji dostępnych danego dnia składników. Każdy składnik będzie wyceniony oddzielnie.
15. Zabrania się sprzedaży napojów alkoholowych pod każdą postacią.
16. Okresowe zamknięcia oraz wszelkie remonty bufetu powinny być zgłoszone do Działu Administracji.

**Protokół zdawczo – odbiorczy**

**Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji przekazuje pod wynajem firmie**

.....

**lokal użytkowy przy ul. Spartańskiej 1 z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu.**

W dniu ..... 2020r. komisja składająca się z przedstawicieli Narodowego Instytutu Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w składzie:

1. ....

2. ....

3. ....

Przekazała pomieszczenie pod wynajem firmie ..... na podstawie umowy najmu nr..... :

1. Pomieszczenie przy ul. Spartańskiej 1 o powierzchni 88,20 m<sup>2</sup> w skład którego wchodzi pomieszczenie konsumpcyjne oraz zaplecze.

Najemca zapoznał się ze stanem pomieszczenia i nie wnosi żadnych zastrzeżeń.

**Zdający:**

1. ....

2. ....

3. ....

*podpisy członków komisji NIGRiR*

**Przyjmujący:**

1. ....

*podpis przedstawiciela firmy*

