



KONKURS NA NAJEM LOKALU ACOZ.211.1.2026

Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, al. Niepodległości 162, 02-554 Warszawa, podmiot należący do grupy VAT o nazwie Szkoła Główna Handlowa Grupa VAT w Warszawie (w skrócie SGH GV), NIP Grupy VAT 1080026260, www.sgh.waw.pl) zaprasza do złożenia ofert w konkursie na najem lokalu:

I. Nazwa konkursu

Konkurs ofert na wynajem lokalu pod prowadzenie działalności gastronomicznej o powierzchni 306,30 m² znajdującego się na parterze budynku Głównego Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie przy al. Niepodległości 162 pod nazwą Klub Profesorski „Jajko”.

II. Opis lokalu

1. Lokal posiada:
 - b) powierzchnię użytkową 306,30 m²,
 - c) układ pomieszczeń wraz z ich powierzchnią określoną w załączniku nr 1,
 - d) wejście od strony al. Niepodległości przez Aulę Spadochronową,
 - e) wyjście na taras od strony wewnętrznego terenu Kampusu
2. Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do dokonania wizji lokalnej wymienionej powierzchni przed złożeniem oferty w celu zapoznania się ze stanem istniejącym (po uprzednim telefonicznym ustaleniu terminu spotkania).

III. Opis sposobu przygotowania oferty, termin, miejsce i sposób jej złożenia

1. Oferta musi zawierać:

- 1) Proponowaną stawkę czynszu netto za najem powierzchni, przy czym proponowana stawka czynszu nie może być niższa niż 61,00 zł netto za 1 m².
- 2) Proponowany asortyment działalności gastronomicznej (przykładowe menu na cały tydzień wraz z listą stałej oferty).
- 3) Koncepcję aranżacji wynajmowanej powierzchni.
- 4) Opis firmy wraz z aktualnym odpisem KRS lub zaświadczeniem o wpisie do CEIDG.
- 5) Dokumentacja poświadczająca co najmniej 3-letni okres prowadzenia działalności gastronomicznej w ciągu ostatnich 6 lat (referencje lub kopie umów).
- 6) Dokumentację poświadczającą prowadzenie punktów gastronomicznych na terenie szkół wyższych lub placówek systemu oświaty w okresie ostatnich 10 pełnych lat kalendarzowych lub krócej (referencje lub kopie umów).
- 7) Deklarację w zakresie jakości oferty gastronomicznej, tj. w zakresie eliminacji w oferowanym asortymencie:
 - a) polepszaczy smaku,
 - b) sztucznych barwników,
 - c) syntetycznych konserwantów,
 - d) gotowych mieszanek i koncentratów przemysłowych,
 - e) wysoko przetworzonych półproduktów spożywczych.

2. Oferty należy składać (lub wysłać pocztą) w zaklejonych kopertach w Kancelarii Głównej Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie al. Niepodległości 162 Warszawa (02-554), Budynek „G”, p. 58 z dopiskiem „Sekretariat Kanclerza - „Oferta na najem powierzchni

lokalu użytkowego w bud. G – Klub Profesorski „Jajko” – w terminie **do dnia 18 maja 2026 r. do godz. 12.00.**

3. Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferty złożone w terminie, ale nie spełniające wymagań określonych w niniejszym Zaproszeniu, nie będą rozpatrywane i zostaną odrzucone, jeżeli nie zostaną poprawione lub uzupełnione w terminie określonym przez Szkołę Główną Handlową w Warszawie.

IV. Warunki wykonywania umowy:

1. Umowa najmu zostanie zawarta na czas oznaczony od dnia 1 lipca 2026 r. do dnia 30 czerwca 2029 r. (umowa zawarta na 36 miesięcy)
2. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do podwyższenia wysokości czynszu raz w roku, o wartość średniorocznego wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez GUS za poprzedni rok, w ciągu 1 miesiąca od dnia opublikowania takiego wskaźnika na stronie internetowej GUS, jeżeli przekroczy on wartość 2% w danym roku.
3. Najemca oprócz opłaty czynszowej ponosić będzie koszty opłat eksploatacyjnych tj.:
 - a) energii elektrycznej według wskazań licznika;
 - b) centralnego ogrzewania naliczane ryczałtowo od m² powierzchni;
 - c) zużycia ciepłej i zimnej wody oraz ścieków według wskazań licznika,
 - d) opłatę za odbiór odpadów komunalnych,
 - e) opłaty za umieszczenie reklamy.
4. Godziny otwarcia lokalu: minimum od 7.45 do 19.10, 7 dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od pracy w SGH.
5. Podczas trwania umowy Najemca jest zobowiązany udostępnić Wynajmującemu lokal w celu organizacji uroczystości na potrzeby

Uczelni, w tym przypadku wysokość czynszu zostanie pomniejszona o jedną trzydziestą za każdy rozpoczęty dzień wyłączenia.

6. Najemca nie ma prawa bez pisemnej zgody Wynajmującego:
 - a) - podnajmować lub użyczać lokalu osobom trzecim,
 - b) - organizować zamkniętych wydarzeń w lokalu,
 - c) - serwować alkoholu w lokalu,
 - d) - korzystać z tarasu przylegającego do budynku przy lokalu bądź otwierać drzwi na ten taras dla klientów.
7. W przypadku braku zgody Wynajmujący nałoży na Najemcę karę w wysokości 200% dziennej kwoty czynszu, za każdy rozpoczęty dzień podnajmowania lub użyczania lokalu osobom trzecim bez pisemnej zgody Wynajmującego albo za każde inne działanie Najemcy, o którym mowa w ust. 3, podjęte bez pisemnej zgody Wynajmującego.

Wynajmujący ma również prawo do wypowiedzenia umowy najmu w przypadku wielokrotnego naruszania tych obowiązków, tj. wykazania naruszeń w liczbie minimum 5 przypadków łącznie (z jednego bądź kilku rodzaju naruszeń) w ciągu 12 miesięcy od dnia pierwszego wykazanego przypadku naruszenia, stanowiącego podstawę wypowiedzenia umowy.
8. W razie naruszenia złożonej w ofercie konkursowej punktowanej deklaracji w zakresie jakości oferty gastronomicznej, Wynajmujący nałoży na Najemcę karę w wysokości 200% dziennej kwoty czynszu za każdy przypadek, w którym stwierdzono co najmniej jedno naruszenie.

Wynajmujący ma również prawo do wypowiedzenia umowy najmu w przypadku wielokrotnego naruszania deklaracji, tj. wykazania naruszeń w liczbie minimum 15 przypadków w ciągu 12 miesięcy od dnia pierwszego wykazanego przypadku naruszenia, stanowiącego podstawę wypowiedzenia umowy.
9. Zawieszenie działalności w lokalu wymaga pisemnej zgody Wynajmującego i faktycznego zaprzestania jej prowadzenia. Najemca będzie opłacał za ten okres 50% czynszu należnego za każdy dzień

zawieszenia oraz pełne koszty eksploatacyjne. W przypadku braku zgody na zawieszenie działalności Wynajmujący nałoży na Najemcę karę w wysokości 200% dziennej kwoty czynszu, za każdy rozpoczęty dzień zawieszenia działalności bez pisemnej zgody Wynajmującego.

10. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, rozumianych jako dążenie do ograniczania negatywnego wpływu na środowisko, racjonalnego gospodarowania zasobami oraz promowania odpowiedzialnych praktyk w łańcuchu dostaw. W szczególności Najemca zobowiązuje się, w miarę możliwości organizacyjnych i rynkowych, do:

- a) wykorzystywania lokalnych i sezonowych produktów do przygotowywania posiłków,
- b) stosowania, w możliwie najszerszym zakresie, produktów pozyskiwanych w sposób odpowiedzialny i zrównoważony, w tym m.in. produktów posiadających certyfikaty środowiskowe lub społeczne (np. jaja z chowu wolnowybiegowego, mięso od producentów dbających o dobrostan zwierząt, ryby ze zrównoważonych połowów, produkty typu fair trade lub równoważne),
- c) ograniczania powstawania odpadów na etapie przygotowywania posiłków oraz minimalizowania wykorzystania opakowań jednorazowych, w szczególności z tworzyw sztucznych,
- d) egzekwowania od dostawców odbioru opakowań, które zostały przywiezione wraz z produktami do ponownego przetworzenia lub wykorzystania;
- e) organizowania dostaw artykułów spożywczych i innych w większych opakowaniach, w hurtowych ilościach poza godzinami szczytu (np. w godz.: 10:00 – 12:00),
- f) odpowiedniej segregacji odpadów;

- g) zapewniania opakowań do posiłków na wynos wykonanych z materiałów ekologicznych, w tym biodegradowalnych lub podlegających recyklingowi,
 - h) podejmowania działań zmierzających do zagospodarowania niewykorzystanej żywności, w tym – w miarę możliwości – współpracy z podmiotami lub organizacjami działającymi w tym zakresie,
 - i) dążenia do ograniczenia zużycia wody i energii, z zachowaniem wszelkich obowiązujących przepisów prawa oraz wymogów sanitarno-epidemiologicznych
 - j) używania biodegradowalnych, przyjaznych dla środowiska środków czystości.
11. Najemca, w terminie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przedstawi Wynajmującemu do akceptacji dokument opisujący stosowaną w przedsiębiorstwie politykę w zakresie zrównoważonego rozwoju, obejmującą w szczególności działania proekologiczne oraz rozwiązania z obszaru less waste lub zero waste, uwzględniające co najmniej powyższe założenia. Dokument ten może mieć charakter wewnętrzny i nie może naruszać tajemnicy przedsiębiorstwa Najemcy.

V. Kryteria oceny ofert:

1. Proponowana stawka czynszu – 80 pkt %, gdzie punkty obliczane są według wzoru:

$$C = C_0 / C_x \times 80$$

C - liczba punktów za proponowaną stawkę czynszu,

C₀ - proponowana stawka czynszu z badanej oferty,

C_x - najwyższa proponowana stawka czynszu ze złożonych ofert.

2. Doświadczenie w prowadzeniu punktów gastronomicznych na terenie szkół wyższych lub placówek systemu oświaty – 10 pkt %

Ocenie (formalnej) podlega każdy pełny, udokumentowany rok doświadczenia – za każdy przyznawany jest 1 pkt, maksymalnie 10.

3. Deklaracja w zakresie jakości oferty gastronomicznej – 10 pkt %

Ocenie (formalnej) podlega złożenie wraz z ofertą pisemnej deklaracji Najemcy w zakresie eliminacji w oferowanym asortymencie:

- a) polepszaczy smaku – 2 pkt,
 - b) sztucznych barwników – 2 pkt,
 - c) syntetycznych konserwantów – 2 pkt,
 - d) gotowych mieszanek i koncentratów przemysłowych – 2 pkt,
 - e) wysoko przetworzonych półproduktów spożywczych – 2 pkt.
4. Punkty przyznawane są wyłącznie za złożenie deklaracji w danym zakresie. Brak deklaracji w odniesieniu do któregośkolwiek z elementów skutkuje nieprzyznaniem punktów w tej części.

VI. Postanowienia końcowe

1. Zaproszenie, a także warunki i kryteria oceny ofert określone w niniejszym Zaproszeniu mogą być zmienione lub odwołane przez Szkołę Główną Handlową w Warszawie przed upływem terminu składania ofert, a informacja o zmianie lub odwołaniu zostanie niezwłocznie przekazana zainteresowanym.
2. Szkoła Główna Handlowa w Warszawie zastrzega sobie prawo podpisania umowy z najemcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, według wzoru zatwierdzonego przez Zamawiającego, bez uwzględniania ofert złożonych przez najemców, którzy odmówili

podpisania umowy na warunkach zaproponowanych przez SGH. Oferta złożona przez najemcę, który odmówił podpisania umowy, zostanie odrzucona.

3. Szkoła Główna Handlowa zastrzega sobie prawo do zamknięcia konkursu bez dokonania wyboru lub unieważnienia niniejszego konkursu, bez podania przyczyny.
4. Dodatkowe informacje dotyczące możliwości wizji lokalnej oraz zbierania ofert udzielane są pod numerami telefonów: 695 288 600 i 22 564 97 31.
5. Niniejsze Zaproszenie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.
6. Załącznikami do zaproszenia są:
 - 1) Wykaz pomieszczeń,
 - 2) Formularz ofertowy,
 - 3) Klauzula informacyjna.

Wykaz pomieszczeń Klub Profesorski Jajko

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia
21	komunikacja	7,10
22	magazyn	19,30
23	przedsionek	10,40
25	magazyn	5,50
26/27	sala jadalniana	205,60
28	bufet	26,90
29	pomocnicze	6,50
30	przedsionek	10,80
32	komunikacja	7,10
33	chłodnie	7,10

Razem m²

306,30

