

## Kancelarz

Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina

Ogłasza otwarty konkurs ofert na najem lokalu na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych, studentów oraz gości w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie

Regulamin określa sposób przygotowania, organizacji i przeprowadzania konkursu ofert na oddanie w dzierżawę/najem na okres powyżej 3 lat nieruchomości o wartości nie przekraczającej 250 000,- € stanowiących własność Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina, zwanego dalej UMFC.

## REGULAMIN

Konkursu ofert na najem lokalu w skład którego wchodzi następujące pomieszczenia:

### PRZYZIEMIE

• Magazyn	<u>4,70 m<sup>2</sup></u>
<b>RAZEM</b>	<b>4,70 m<sup>2</sup></b>

### PARTER

• Bufet	11,60 m <sup>2</sup>
• Komunikacja	1,60 m <sup>2</sup>
• Pomieszczenie gospodarcze	3,60 m <sup>2</sup>
• Magazyn bieżący	3,90 m <sup>2</sup>
• Sala główna	<u>25,47 m<sup>2</sup></u>
<b>RAZEM</b>	<b>46,17 m<sup>2</sup></b>

przeznaczonego na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie zwany dalej „Regulaminem”

### § 1

#### Organizator Konkursu

1. Uniwersytet Muzyczny Fryderyka Chopina, ul. Okólnik 2, 00-368 Warszawa (dalej: „Organizator”), ogłasza konkurs na najem lokalu przeznaczonego na prowadzenie działalności gastronomicznej na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego w Białymstoku przy ul. Kawaleryjskiej 5, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie mieszczącym infrastrukturę dydaktyczno-naukową oraz koncertową Uniwersytetu.

2. Konkurs ogłoszony jest przez Kanclerza Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina poprzez publikację informacji o konkursie na stronie internetowej Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego w Białymstoku [www.chopin.man.bialystok.pl](http://www.chopin.man.bialystok.pl) oraz w siedzibie wydziału instrumentalno-pedagogicznego na tablicy ogłoszeń.
3. W postępowaniu konkursowym **mają** zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. kodeks cywilny (Dz. U. z 1964r. Nr 16 poz. 93)

## § 2

### **Komisja Konkursowa**

1. W celu przeprowadzenia Konkursu powołuje się Komisję Konkursową, w tym Przewodniczącego (**dalej: „Komisja”**).
2. Komisja oraz Przewodniczący powołani są Decyzją Kanclerza spośród pracowników Organizatora.

## § 3

### **Czynności Komisji konkursowej**

1. Pracą Komisji kieruje jej Przewodniczący.
2. Podczas publicznego otwarcia Ofert, Przewodniczący Komisji otwiera Konkurs i:
  - a) podaje liczbę otrzymanych ofert
  - b) dokonuje otwarcia ofert,
  - c) podaje informacje zawarte w Ofertach dotyczące proponowanej stawki czynszu oraz pozostałe informacje, o których mowa w **§ 13**.
3. W toku dokonywania oceny złożonych Ofert Komisja Konkursowa może zażądać udzielenia przez podmioty składające oferty, wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich Ofert i załączników lub uzupełnień. Niezłożenie wyjaśnień / uzupełnień w wyznaczonym przez Organizatora terminie skutkuje odrzuceniem oferty oraz zatrzymaniem wadium. Treść przedstawionych wyjaśnień będzie umieszczona na stronie internetowej [www.chopin.man.bialystok.pl](http://www.chopin.man.bialystok.pl).
4. Komisja Konkursowa dokonuje szczegółowej analizy Ofert spośród Ofert, które nie podlegają odrzuceniu oraz dokonuje wyboru najkorzystniejszej oferty, tj. takiej, która uzyskała najwyższą ilość punktów.
5. Komisja konkursowa odrzuca ofertę, jeżeli:
  - a) oferent nie spełnia warunków udziału w Konkursie,
  - b) oferta została złożona po terminie składania Ofert,
  - c) oferta nie zawiera danych, jakie zgodnie z Regulaminem powinna zawierać Oferta, lub dane te są niekompletne i nie zostały uzupełnione w ramach składanych wyjaśnień i/lub uzupełnień
  - d) dokumenty złożone wraz z Ofertą są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści
  - e) wadium nie zostało wniesione w terminie składania Ofert.
6. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania przez Komisję konkursową protokołu z przebiegu konkursu oraz zamieszczenia informacji o wynikach Konkursu na stronie internetowej [www.chopin.man.bialystok.pl](http://www.chopin.man.bialystok.pl) oraz w siedzibie Organizatora.
7. Organizator poinformuje drogą elektroniczną Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty tj. takiej, która uzyskała najwyższą ilość punktów w konkursie. Ponadto zamieści informację o wyborze najkorzystniejszej oferty na swojej stronie internetowej oraz w swojej siedzibie.

8. W razie nie zawarcia umowy, o której mowa w **§ 14 ust 1**, z Oferentem, który złożył najkorzystniejszą ofertę w rozumieniu ust 4 powyżej, Komisja Konkursowa może wybrać jako najkorzystniejszą Ofertę, tę która uzyskała kolejną najwyższą ilość punktów. W takim przypadku Oferent, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany jest do ponownego wniesienia wadium.
9. Organizator ma prawo do zamknięcia Konkursu wg własnego uznania bez wyboru najkorzystniejszej oferty.

#### § 4

##### Wyjaśnienia treści Regulaminu

1. Oferenci mogą zwrócić się do Organizatora o wyjaśnienie treści Regulaminu.
2. Pytania związane z regulaminem, należy kierować wyłącznie do osoby uprawnionej do kontaktów z oferentami i wyłącznie na adres e-mail, wymieniony w **§ 15 ust. 5** Regulaminu
3. Organizator odpowie na wszystkie zgłoszone pytania pod warunkiem że treść pytań wpłynęła do Organizatora nie później niż na (3) trzy dni robocze przed terminem składania Ofert. Pytania i odpowiedzi zostaną opublikowane na stronie internetowej [www.chopin.man.bialystok.pl](http://www.chopin.man.bialystok.pl) oraz w siedzibie Organizatora.

#### § 5

##### Przedmiot Konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest wybór najkorzystniejszej oferty na najem lokalu, przeznaczonego na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów, budynku przy ul. Kawaleryjskiej 5 (dalej: „Oferta”), zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym Regulaminie oraz w założeniach dla Najemcy, stanowiących Załącznik nr 1 do Regulaminu.
2. Dla potrzeb Regulaminu przez działalność gastronomiczną rozumie się działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży napojów zimnych i gorących oraz sprzedaży dań zimnych i gorących.
3. Organizator przedstawia na stronie internetowej oraz udostępnia w siedzibie Organizatora, jako integralną część Regulaminu, następujące dokumenty opisujące lokal, którego dotyczy Konkurs (**dalej: „Lokal”**):
  - a) Założenia dla Najemcy lokalu – Załącznik nr 1
  - b) Wzór umowy – Załącznik nr 2
  - c) Wzór formularza oferty – Załącznik nr 3
4. Z oferentem, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zostanie podpisana umowa najmu na okres powyżej 3 lat od dnia podpisania Umowy. Dopuszcza się możliwość zawarcia kolejnej umowy najmu na kolejne okresy 12-sto miesięczne max do 10 lat, po przeprowadzonych negocjacjach.

#### § 6

##### Miejsce przeprowadzenia Konkursu

1. Konkurs zostanie przeprowadzony w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego, ul. Kawaleryjska 5, 15-324 Białystok, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie
2. Regulamin Konkursu dostępny jest na stronie internetowej [www.chopin.man.bialystok.pl](http://www.chopin.man.bialystok.pl) oraz w siedzibie Organizatora pokój 14 - Sekretariat

## § 7

### Termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać do dnia **19 maja 2017r.** do godziny 12:00 na adres: Wydział zamiejscowy Instrumentalno-Pedagogiczny przy ul. Kawaleryjskiej 5, 15-324 Białystok, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie pokój 14 - Sekretariat
2. Oferta zostaje uznana za złożoną w dniu jej faktycznego wpływu do siedziby Organizatora
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19 maja 2017r.** w budynku Wydziału Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5, 15-324 Białystok, pokój 20 (Dział Techniczny).
4. Najemca wyłoniony w drodze konkursu może rozpocząć działalność gastronomiczną z początkiem września 2017r.

## § 8

### Warunki uczestnictwa w konkursie

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest:
  - a) Wniesienie wadium
  - b) Złożenie oferty wg formularza Oferty stanowiącego Załącznik nr 3 do Regulaminu, wraz z wymaganymi Załącznikami
2. Oferent składa ofertę wraz z załącznikami i kopią potwierdzenia wniesienia wadium w zaklejonej kopercie, ostemplowanej bądź podpisanej w miejscu zaklejenia.  
Warunkiem przyjęcia oferty jest złożenie lub okazanie oryginału dowodu wniesienia wadium.
3. Na kopercie należy umieścić napis:  
**„Oferta na najem lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników - pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów , budynku Wydziału Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie”** oraz informacje:
  - a) Nazwa Oferenta
  - b) Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert tj. **19 maja 2017 godz. 12:15**
4. Oferent może wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert. Oferentowi przysługuje w tym przypadku zwrot wadium wpłaconego w związku z planowanym udziałem w konkursie.
5. Oferty złożone po upływie terminu składania Ofert, a także nie spełniające wymogów określonych w ust 2 -3 nie będą rozpatrywane.
6. W uzasadnionych przypadkach jednakże nie później niż (5) pięć dni roboczych przed upływem terminu składania ofert, Organizator może wprowadzić zmiany do Regulaminu Konkursu.
7. Zmiany w Regulaminie Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej oraz w siedzibie Organizatora a oferenci którzy zadali pytania lub złożyli Oferty, o wprowadzonych zmianach zostaną powiadomieni indywidualnie za pomocą poczty elektronicznej.

## § 9

### Oferta

1. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną Ofertę.
2. Oferta musi być podpisana przez Oferenta bądź osobę upoważnioną do reprezentowania danego Oferenta a każda strona Oferty winna być ponumerowana i parafowana przez osobę podpisującą ofertę.
3. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu Oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 do Regulaminu i zawierać:

- a) Imię i nazwisko Oferenta albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, adres do korespondencji, osobę upoważnioną do kontaktów z Organizatorem, telefon kontaktowy, adres e-mail
  - b) NIP oraz REGON Oferenta
  - c) proponowaną miesięczną stawkę czynszu netto w złotych polskich. Czynsz nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji Lokalu (stawka ryczałtowa w wysokości **5 PLN netto** miesięcznie za każdy metr kwadratowy powierzchni Lokalu tj. **łącznie 50,87 m<sup>2</sup>** oraz pozostałych opłat, które ponosi Najemca w tym za zużycie gazu zgodnie ze wskazaniem podlicznika.
  - d) proponowaną ofertę zawierającą tygodniowe menu z gramaturą z wyszczególnieniem przynajmniej jednego dania wegetariańskiego
4. Do oferty należy załączyć:
- a) Aktualny wydruk z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej /krajowego rejestru sądowego
  - b) Kserokopie dokumentu nadania NIP i REGON
  - c) Dokumenty potwierdzające doświadczenie oferenta w świadczeniu usług będących przedmiotem konkursu:
    - Oświadczenie oferenta wg dowolnego wzoru o miejscu, rodzaju i specyfice prowadzonej działalności
    - min 5 letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej + referencje od wynajmującego o ile oferent jest najemcą innego lokalu
  - d) zaświadczenie o niezaleganiu z zapłatą należności wobec ZUS i US oraz nieprowadzeniu wobec Oferenta postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, układowego oraz że nie została ogłoszona jego upadłość lub likwidacja. Zaświadczenie winno być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert.
  - e) Dowodu wpłaconego wadium z zastrzeżeniem **§ 8 ust 4** Regulaminu
  - f) Pełnomocnictwo do reprezentowania Oferenta i/lub podpisania umowy o ile prawo do podpisania oferty i/lub Umowy wynika z innych dokumentów złożonych wraz z Ofertą. Składane pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub notarialnie poświadczona kopia.
  - g) Dokumenty o których mowa w lit. od a) do c) powyżej mogą zostać złożone w oryginale lub w kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta
5. Oferent ponosi ryzyko odrzucenia Oferty w przypadku nieterminowego dostarczenia oferty, bądź przedłożenia oferty niespełniającej wymagań Regulaminu.

## § 10

### Termin związania Ofertą

Oferent związany jest Ofertą od daty upływu terminu składania Ofert do dnia podpisania umowy.

## § 11

### Ważność Konkursu

Konkurs odbywa się chociażby wpłynęła tylko jedna Oferta spełniająca wymogi i warunki określone w Regulaminie.

## § 12

### Wadium

1. Kwota wadium wynosi **500,00 PLN** (słownie: **pięćset złotych**)
2. Wadium należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Organizatora o numerze:

06 1750 0009 0000 0000 0561 3377 tytułem: **wadium na konkurs ofert na najem lokalu na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych, studentów oraz gości w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie**

3. Wadium uważa się za wniesione w terminie gdy zostanie wpłacone przelewem na rachunek bankowy Organizatora i znajdzie się na tym rachunku przed upływem terminu składania ofert.
4. Wadium wpłacone przez Oferenta, który wygrał konkurs nie podlega zwrotowi i zalicza się je na poczet kaucji.
5. W przypadku gdy Oferent, który wygrał Konkurs nie zawarł umowy najmu w terminie (14) czternastu dni od daty zawiadomienia Oferenta o wyborze jego Oferty jako najkorzystniejszej, wadium nie podlega zwrotowi.
6. Pozostałym oferentom wadium zwraca się przelewem niezwłocznie po zawiadomieniu o rozstrzygnięciu Konkursu.
7. Oferent traci wadium w przypadkach wymienionych w:
  - a) w § 3 ust 3 Regulaminu  
oraz
  - b) w § 14 ust 5 Regulaminu

### § 13

#### Kryteria oceny Ofert oraz sposób oceny ich spełnienia

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Organizator będzie kierował się poniższymi kryteriami ich wagą oraz w następujący sposób będzie oceniać spełnianie kryteriów:
  - a) **Kwota miesięcznego czynszu netto – 60%**

Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 60 punktów. Najwyższą liczbę czyli 60 punktów otrzyma Oferta zawierająca najwyższą kwotę czynszu a każda następna według poniższego wzoru:

$$\text{Czynsz} = \text{kwota czynszu oferty ocenianej} / \text{kwota czynszu Oferty najdroższej} \times 60 \text{ pkt}$$
  - b) **Proponowana oferta menu zestawów śniadaniowych i obiadowych – 15%**

Sposób wyliczenia punktów: każdy z członków Komisji wg swojego subiektywnego odczucia na indywidualnej karcie oceny Ofert przyzna każdej ofercie od 0 do 15 punktów. Punkty te zostaną zsumowane i następnie podzielone przez ilość osób - członków Komisji dokonującej oceny.
  - c) **Cena za zestaw śniadaniowy i obiadowy – 15%**

Oferta cenowa menu z najniższą średnią ceną otrzyma 15 pkt zaś inne oferty proporcjonalnie mniej wg wzoru:

$$\text{Ocena punktowa} = \text{najniższa średnia cena zestawów} / \text{cena średnia menu badanej oferty} \times 15 \text{ pkt}$$
  - d) **Doświadczenie – 10%**

Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 10. Najwyższą liczbę punktów czyli 10 otrzyma Oferent z największym stażem a każdemu następnemu według poniższego wzoru:

$$\text{Doświadczenie} = \text{staż Oferenta} / \text{najdłuższy staż} \times 10 \text{ pkt}$$

2. Jeżeli w Konkursie nie można będzie dokonać wyboru Oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej Ofert przedstawiać będzie taką samą ilość punktów, Organizator wezwie Oferentów, którzy złożyli te Oferty do złożenia ofert dodatkowych zawierających jedynie zmianę kwoty czynszu.
3. Oferenci składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować kwoty czynszu – niższej niż zaoferowana w złożonej ofercie.

#### § 14

##### Umowa

1. Umowa najmu z Oferentem, który wygrał Konkurs zostanie zawarta w terminie do dwóch tygodni od ogłoszenia wyniku konkursu, na podstawie wzoru umowy, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
2. Najpóźniej w dniu podpisania umowy, Oferent który wygrał Konkurs zobowiązany jest do wpłacenia kaucji w kwocie stanowiącej równowartość jednego miesięcznego czynszu brutto wraz z opłatami eksploatacyjnymi brutto.
3. Oferent najpóźniej w dniu podpisania umowy zobowiązany jest do złożenia aktualnej opłaconej polisy OC w zakresie prowadzonej działalności, na kwotę co najmniej 100 000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).
4. Czynsz będzie naliczany od dnia rozpoczęcia działalności - otwarcia lokalu. Pozostałe opłaty, w szczególności opłata eksploatacyjna i opłata licznikowa pobierane będą od dnia wydania Lokalu potwierdzonego protokołem zdawczo-odbiorczym
5. Nie zawarcie przez Oferenta wybranego w Konkursie umowy najmu spowoduje zatrzymanie wadium przez Organizatora, chyba że umowa nie została zawarta z przyczyn leżących po stronie Organizatora.

#### § 15

##### Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu w całości lub w części bez podania przyczyn.
2. Przed złożeniem oferty wymagana jest wizja lokalna przedmiotu najmu. Termin wizji należy uzgodnić z **p.o. Kierownika Działu Technicznego Panem Mateuszem Grzywa, e-mail: [grzywa@chopin.man.bialystok.pl](mailto:grzywa@chopin.man.bialystok.pl), tel. 500-100-282;**
3. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez oferenta.
4. Oferentowi nie przysługuje żadne roszczenie ani środki odwoławcze przeciwko Organizatorowi z tytułu nie wybrania jego oferty.
5. Osobami uprawnionymi ze strony Organizatora do kontaktów z Oferentami są:  
-Mateusz Grzywa – p.o. Kierownik Działu Technicznego
6. Integralną częścią niniejszego Regulaminu są następujące dokumenty
  - Założenia dla najemcy lokalu – załącznik nr 1
  - Wzór umowy – załącznik nr 2
  - Wzór formularza oferty – załącznik nr 3

### Założenia dla Najemcy lokalu

Lokal gastronomiczny o powierzchni całkowitej **50,81 m<sup>2</sup>** w skład którego wchodzi:

#### PRZYZIEMIE

• Magazyn	<u>4,70 m<sup>2</sup></u>
<b>RAZEM</b>	<b>4,70 m<sup>2</sup></b>

#### PARTER

• Bufet	11,60 m <sup>2</sup>
• Komunikacja	1,60 m <sup>2</sup>
• Pomieszczenie gospodarcze	3,60 m <sup>2</sup>
• Magazyn bieżący	3,90 m <sup>2</sup>
• Sala główna	<u>25,47 m<sup>2</sup></u>
<b>RAZEM</b>	<b>46,17 m<sup>2</sup></b>

przeznaczony na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie.

**Organizator konkursu informuje, że lokal będący przedmiotem konkursu wymaga odświeżenia bądź remontu. Wszelkie prace remontowe stoją po stronie najemcy.**

#### Wymagana przez Organizatora funkcja Lokalu:

- Przez działalność gastronomiczną rozumie się działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży dań zimnych, gorących i innych możliwych do przygotowania w wynajmowanym lokalu na bazie urządzeń będących własnością najemcy .
- Organizator wymaga wyposażenia przez Najemcę wnętrza lokalu w meble stojące . Wzór mebli wymaga uzgodnienia z Organizatorem.
- Organizator wymaga wyposażenia lokalu w garnki, zastawę, sztucce i inne niezbędne akcesoria kuchenne.  
Wzór zastawy i sztucców wymaga uzgodnienia z Organizatorem.
- Organizator przewiduje współpracę z Najemcą w obszarze obsługi cateringowej bankietów, konferencji oraz innych imprez okolicznościowych, które każdorazowo będą zlecane osobno bez prawa wyłączności, na odrębnie ustalonych warunkach. Wynajmujący przy realizacji tych zadań oczekuje obsługi barmańskiej i kelnerskiej.

#### Oczekiwania wobec prowadzonej działalności:

- Wysoki poziom świadczonych usług, odpowiedni do charakteru miejsca, w którym będzie prowadzona działalność, w tym profesjonalna obsługa oraz dostosowanie działalności do potrzeb pracowników, studentów i gości Uniwersytetu,
- Połączenie jakości i szybkości obsługi ze specyfiką i charakterem funkcjonowania Uniwersytetu



- c) Szeroka oferta menu tj. :
- minimum 2 różne zestawy śniadaniowe przeciętnie w tygodniu,
  - minimum 3 różne zestawy obiadowe przeciętnie w tygodniu,
  - szeroki wybór jarzyn oraz surówek oferowanych do dań obiadowych
  - wyroby garmażeryjne zimne i gorące,
  - ciasta, ciastka, słodczyce, desery,
  - napoje zimne i gorące, koktajle,
  - świeże owoce, jogurty, serki itp.
  - możliwość zakupu dań na wynos.
- d) alkohol – na terenie Lokalu obowiązuje całkowity zakaz sprzedaży i spożywania napojów alkoholowych
- e) papierosy – na terenie Lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia (zakaz palenia obowiązuje w całym budynku). Najemca nie może prowadzić sprzedaży produktów tytoniowych
- f) Dania obiadowe powinny uwzględniać różnorodne zwyczaje żywieniowe np.: wegetarianizm. Ceny dań obiadowych powinny obejmować zarówno zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój) oferowany w stałej cenie, jak również możliwość zakupu dań obiadowych z ceną jednostkową. **Dania obiadowe powinny być przygotowywane bez stosowania sody, glutaminianu sodu oraz zbyt dużej ilości tłuszczu.**  
**Organizator zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wrywkowej kontroli jakości podawanego pożywienia pod względem zawartości sody, glutaminianu sodu i innych ulepszaczy.**
- g) Możliwość skomponowania własnego zestawu obiadowego
- h) Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości pod względem smakowym, jak również estetycznym oraz po przystępnych cenach w szczególności dla studentów.
- i) Zmiana cen posiłków (w okresie obowiązywania umowy) podanych w ofercie cenowej wymaga uzgodnienia z Organizatorem.

#### **Dodatkowe wymagania/informacje:**

- a) Lokal powinien być czynny w godzinach:  
9:00-18:00 w dni powszednie lub wg indywidualnych uzgodnień z Organizatorem.
- b) W okresach wakacyjnych lub wolnych dla studentów dopuszcza się inne godziny otwarcia dostosowane do godzin przebywania pracowników i studentów na terenie Uczelni
- c) Ciepłe zestawy obiadowe powinny być podawane w godzinach 12.30-16.30
- d) Ciepłe zestawy śniadaniowe powinny być podawane w godzinach 9.00-12.00

#### **Obsługa – pracownicy:**

- a) Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Lokalu
- b) Najemca zadba o odpowiedni jednolity strój pracowników Lokalu umożliwiający łatwą ich identyfikację

#### **Dostarczanie towaru do Lokalu oraz wywóz śmieci:**

- a) Ograniczenia godzinowe – dostawa towaru oraz usuwanie śmieci musi odbywać się w godzinach uzgodnionych z Organizatorem
- b) Najemca zobowiązuje się do złożenia deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi zgodnie z ustawą o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.

U. z 2012r. poz. 391 z póź. zm.) jak również ponoszenia należnych na jej podstawie opłat. Uniwersytet zapewni najemcy dostęp do pomieszczenia z pojemnikami na śmieci.

**Dodatkowe informacje:**

- a) W budynku jest całodobowa ochrona i monitoring budynku. Nie przewiduje się możliwości wprowadzenia przez Najemcę innej/dodatkowej firmy ochroniarskiej.
- b) Sprzątanie Lokalu nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania Lokalu leży po stronie Najemcy
- c) Najemca zobowiązany jest posiadać uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej i do zgłoszenia swojej działalności do wymaganych prawem rejestrów dla prowadzących działalność gastronomiczną

**Pozostałe opłaty które ponosi Najemca:**

- a) Gaz – opłaty wg faktycznego zużycia na podstawie podlicznika.
- b) Wywóz śmieci – na podstawie deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi zgodnie z ustawą o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2012r. poz. 391 z póź. zm.).
- c) Inne koszty, bezpośrednio generowane przez Najemcę z tytułu zamawianych przez Najemcę usług (do uzgodnienia z Organizatorem przed zamówieniem przez Najemcę danej usługi)

**Naprawy w Lokalu**

- a) Dokonywanie wszelkich napraw w Lokalu i użytkowanym wyposażeniu w trakcie obowiązywania gwarancji – po stronie Najemcy
- b) Naprawy i przeglądy Lokalu oraz zawartego w nim wyposażenia obciążają Najemcę.

**Sytuacje awaryjne (m.in.: zalania, pożary, itp.)**

Najemca zobowiązuje się w obecności ochrony udostępnić Lokal służbom technicznym.

**UMOWA NAJMU**

**Z dnia .....2017r. zawarta pomiędzy:**

- 1. Uniwersytetem Muzycznym Fryderyka Chopina** z siedzibą w Warszawie, ul. Okólnik 2, identyfikowanym numerem NIP 525 000 77 15, REGON 000275702, zwanym dalej **Wynajmującym**, reprezentowanym przez:

Kanclerza – mgr Wiesława Sikorskiego

*przy kontrasygnacie*

Kwestora – mgr Dariusza Miller

a

- 2.** ..... z siedzibą w .....ul.....identyfikowaną NIP ....., REGON ....., zwanym dalej **Najemcą**, reprezentowanym przez:

.....

została zawarta Umowa o następującej treści:

**§ 1**

1. Wynajmujący oświadcza, że Uniwersytet Muzyczny Fryderyka Chopina jest właścicielem nieruchomości położonej przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, oznaczonej jako działka ewidencyjna nr 124/1 z obrębem 09.
2. Powierzchnia gastronomiczna będąca przedmiotem wynajmu określona w **§ 3** zlokalizowana jest w obiekcie dydaktyczno-naukowym Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie.

**§ 2**

Najemca oświadcza, że:

- a) Prowadzi działalność gospodarczą w zakresie gastronomii
- b) W pomieszczeniach stanowiących przedmiot umowy będzie prowadził działalność własną obejmującą działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych i studentów budynku przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku z zastrzeżeniem postanowień pkt c
- c) W pomieszczeniach stanowiących przedmiot umowy prowadzić będzie działalność w oparciu o uzyskane zezwolenia lub koncesje o ile takie będą wymagane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

### § 3

1. Wynajmujący oddaje Najemcy do odpłatnego używania, a Najemca bierze powierzchnię użytkową znajdującą się w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego w Białymstoku na poziomach „-1” i „0” o powierzchniach odpowiednio **4,70 m<sup>2</sup>, 46,17 m<sup>2</sup>**  
Łączna powierzchnia użytkowa wynosi: **50,87 m<sup>2</sup>**
2. Rzut części pięter z zaznaczonymi powierzchniami najmu stanowi załącznik nr 1 do Umowy

### § 4

1. Przedmiot umowy zostanie Najemcy przekazany na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, w którym zostanie określony stan techniczny przedmiotu umowy.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za działanie swojego personelu oraz zatrudnionych przez siebie podwykonawców oraz osób przebywających w budynku w związku z działalnością Najemcy.

### § 5

1. Najemca może dokonać prac adaptacyjnych i zmiany aranżacji Przedmiotu Umowy do potrzeb wykonywanej działalności na własny koszt, pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego. Wyłączenie przedmiotu umowy z eksploatacji spowodowane pracami aranżacyjnymi i adaptacyjnymi nie zwalnia Najemcy z płacenia czynszu i innych świadczeń.
2. Najemcy nie przysługuje zwrot nakładów poniesionych na przedmiot umowy ani w trakcie trwania umowy ani po jej zakończeniu.

### § 6

1. Strony zgodnie ustalają, że Najemca płacić będzie Wynajmującemu miesięczny czynsz za przedmiot umowy stanowiący równowartość kwoty ..... Zł (słownie: .....) za powierzchnię określoną w § 3 ust 1 miesięcznie przy czynszu określonym na równowartość .....zł za metr kwadratowy przedmiotu umowy.
2. W okresie wakacyjnym: lipiec, sierpień, wrzesień miesięczny czynsz najmu będzie wynosił 50% kwoty wskazanej w pkt 1 § 6 umowy.
3. Niezależnie od czynszu o którym mowa w ust 1 i 2 Najemca płacić będzie Wynajmującemu miesięczną zryczałtowaną opłatę eksploatacyjną w wysokości równowartości **5,00 zł netto** (słownie: pięć złotych )za 1 m<sup>2</sup> powierzchni określonej w § 3 ust 1 tj. **50,87 m<sup>2</sup>**, co daje łączną kwotę ..... słownie .....miesięcznie.
4. Opłata eksploatacyjna o której mowa w § 6 ust 3 obejmuje opłaty za energie elektryczną, wodę, odprowadzenie ścieków, utrzymanie czystości wokół budynku, konserwację urządzeń wodno-kanalizacyjnych, konserwację co + cw, konserwacje instalacji elektrycznych, konserwacje systemu p. poż., konserwację instalacji wentylacji, przeprowadzenie kontroli okresowych urządzeń i instalacji znajdujących się w lokalu, remonty urządzeń i wspólnych powierzchni, utrzymanie sprawnego działania w/w systemów budynku oraz oświetlenie budynku a także powierzchni wspólnych z zastrzeżeniem ust 6.
5. Począwszy od I kwartału 2018 r. stawka czynszu i opłat eksploatacyjnych o których mowa w § 6 ust 1, 2 i 3 będzie corocznie waloryzowana o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen

towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w stosunku do roku poprzedniego ogłoszonego przez Prezesa GUS. Powyższa zmiana nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.

6. Dodatkowo Najemca ponosić będzie koszty i świadczenia zgodnie z następującymi zasadami:
  - a) za zużyty gaz zgodnie ze wskazaniami podliczników,
  - b) za wymianę źródeł światła w Lokalu
  - c) za naprawę ewentualnych uszkodzeń w przedmiocie umowy spowodowanych niewłaściwą eksploatacją
7. Do płatności, o których mowa w ust 1,2,3 i 6 doliczana będzie obowiązująca stawka podatku VAT.

#### **§ 7**

1. Czynsz oraz opłata eksploatacyjna, o których mowa w § 6 ust 1, 2 i 3 płatne będą co miesiąc z góry. Należności o których mowa w § 6 ust 6 płatne będą w następnym miesiącu po miesiącu, którego płatność dotyczy.
2. Faktury za należność o których mowa w § 6 ust 6, wystawiane będą na podstawie faktur dostawców mediów i usług
3. Wszystkie należności płatne będą przez Najemcę w ciągu 14 dni od otrzymania faktury od Wynajmującego na konto wskazane na fakturze.
4. Data zapłaty wszystkich płatności na podstawie Umowy jest data wpływu należności na konto Wynajmującego.

#### **§ 8**

1. Czynsz, opłaty i koszty zafakturowane przez Wynajmującego będą uiszczone przez Najemcę w całości bez żadnych odliczeń i potrąceń.
2. Zakończenie naliczania czynszu, opłat i kosztów nastąpi z dniem podpisania protokołu o którym mowa w § 16 ust 2 umowy. Jeżeli dzień ten nie będzie ostatnim dniem miesiąca - Najemca zapłaci należności o których mowa w § 6 ust 1, 2 i 3 proporcjonalnie do dnia przekazania pomieszczeń Wynajmującemu.
3. W przypadku niedotrzymania terminów płatności Najemca zapłaci Wynajmującemu odsetki ustawowe

#### **§ 9**

1. Umowa najmu zostaje zawarta na czas oznaczony tj. do dnia .....
2. Umowa może zostać przedłużona o kolejne okresy 12-sto miesięczne po przeprowadzonych negocjacjach max do 10 lat, pod warunkiem dobrej współpracy po pojęciem, której rozumie się:
  - rzetelne realizowanie wszystkich zapisów umowy
  - profesjonalna i życzliwa obsługa
  - terminowe regulowanie zobowiązań finansowych
  - brak skarg

#### **§ 10**

1. Najemca wniósł kaucję gwarancyjną w kwocie ..... jako zabezpieczenie ewentualnych roszczeń Wynajmującego wobec Najemcy wynikających z niniejszej Umowy w szczególności z tytułu czynszu, opłat eksploatacyjnych, świadczeń o których mowa w § 6 ust 5, szkód wyrządzonych Wynajmującemu oraz kar, o których mowa w § 15, których Najemca nie uregulował w terminach przewidzianych w umowie
2. Kaucja może być wniesiona w formie pieniężnej bądź w formie gwarancji bankowej.

3. Kaucja gwarancyjna wpłacona w formie pieniężnej zostanie zwrócona Najemcy przez Wynajmującego w terminie 7 dni od daty rozwiązania lub wygaśnięcia stosunku najmu w kwocie nominalnej po ewentualnym potrąceniu należności Wynajmującego na wskazany przez Najemcę rachunek bankowy.
4. Najemca zobowiązany jest do zabezpieczenia we własnym zakresie mienia własnego oraz powierzonego (w tym założenia zamków, alarmów za zgodą Organizatora) oraz ubezpieczenia mienia własnego.
5. Najemca oświadcza iż ubezpieczył swoją działalność od odpowiedzialności cywilnej.

#### **§ 11**

1. Wynajmujący zobowiązany jest zapewnić Najemcy:
  - a) Sprawne działanie systemu zasilania energetycznego, centralnego ogrzewania i wentylacji
  - b) Konserwacje punktów świetlnych na powierzchniach ogólnodostępnych
  - c) Konserwację stolarki budowlanej
  - d) Utrzymanie sprawności działania instalacji przeciwpożarowej budynku
  - e) Całodobową ochronę budynku
2. Wynajmujący nie będzie odpowiedzialny za czasowe przerwy w pracach wszystkich mediów wynikające z powodów od niego niezależnych.

#### **§ 12**

1. Najemca zobowiązuje się:
  - a) Użytkować pomieszczenia będące przedmiotem umowy z należytą starannością i wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem określonym w § 2,
  - b) Przestrzegać zasad BHP i p.poż a także utrzymywać przedmiot umowy w stanie zapobiegającym jego nadmiernemu zużyciu lub zniszczeniu
  - c) Nie dokonywać bez zgody Wynajmującego żadnych prac adaptacyjnych i aranżacyjnych
  - d) Dokonywać konserwacji i napraw zainstalowanych przez siebie urządzeń i instalacji w szczególności jeśli połączone są one z urządzeniami i instalacjami budynku
  - e) Niezwłocznie powiadomić Wynajmującego o powstałych awariach

#### **§ 13**

1. Najemca nie ma prawa udostępniać, oddawać w nieodpłatne użytkowanie ani podnajmować Przedmiotu Umowy w części lub całości osobom trzecim bez uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego.
2. Najemca nie ma prawa prowadzić na terenie Przedmiotu umowy innej działalności niż określone w § 2 bez uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego.

#### **§ 14**

Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za mienie Najemcy oraz mienie jego pracowników i klientów znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach oraz za szkody powstałe w tym mieniu w wyniku kradzieży, pożaru i innych żywiołów.

#### **§ 15**

1. W przypadku niedotrzymania przez Najemcę:
  - a) Warunków umowy, a w szczególności postanowień § 6-8 lub § 12-13
  - b) Założeń dla najemcy lokalu określonych w Załączniku nr 1 do Regulaminu konkursu Ofert

- c) Złożonej przez Najemcę oferty stanowiącej załącznik nr 3 do Regulaminu Konkursu Ofert, wynajmujący wyznaczy najemcy termin 15 – dniowy na zaprzestanie naruszania postanowień Umowy i po jego bezskutecznym upływie może rozwiązać Umowę Najmu bez wypowiedzenia.
2. W przypadku, o którym mowa w ust 1:
  - a) Niezależnie od innych świadczeń wynikających z umowy Wynajmujący ma prawo do potrącenia kary w wysokości równoważności kaucji gwarancyjnej o której mowa w § 10
  - b) Najemca opuści Przedmiot umowy w terminie wskazanym przez Wynajmującego w piśmie wypowiedzającym, przy czym termin nie może być krótszy niż 14 dni
3. W przypadku rażących zaniedbań w prowadzeniu działalności gastronomicznej Wynajmujący ma prawo wypowiedzieć umowę z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia. Wypowiedzenie umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 16

1. Po wygaśnięciu lub rozwiązaniu stosunku najmu, Najemca zobowiązany jest przywrócić pomieszczenia stanowiące Przedmiot umowy do stanu pierwotnego opisanego w protokole zdawczo –odbiorczym z dnia przekazania najmu.
2. Przekazanie pomieszczeń Wynajmującemu przez Najemcę nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym.

#### § 17

1. Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszystkie zawiadomienia lub oświadczenia przekazywane stronom będą sporządzane na piśmie i przekazywane na adres odpowiednio:  
**Wydział zamiejscowy Instrumentalno-Pedagogiczny przy ul. Kawaleryjskiej 5, 15-324 Białystok, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie**
3. Zmiana adresu dla czynności o którym mowa w ust 2 wymaga formy pisemnej.
4. W sprawach nieuregulowanych w Umowie mają zastosowanie przepisy k.c.
5. Wszelkie spory wynikłe na tle niniejszej umowy będą rozstrzygały sądy właściwe dla siedziby Wynajmującego.

#### § 18

1. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania
2. Umowę sporządzono w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Najemca

Wynajmujący

**FORMULARZ OFERTOWY**

na najem lokalu na działalność gastronomiczną na rzecz użytkowników – pracowników administracyjnych, dydaktyczno-naukowych, studentów oraz gości w budynku Wydziału zamiejscowego Instrumentalno-Pedagogicznego przy ul. Kawaleryjskiej 5 w Białymstoku, Uniwersytetu Muzycznego Fryderyka Chopina w Warszawie

**1. DANE PODSTAWOWE**

<p>Imię i nazwisko/nazwa/firma</p> <p><b>OFERENTA</b></p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Adres /siedziba</p> <p><b>OFERENTA</b></p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Adres korespondencyjny</p> <p><b>OFERENTA</b></p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Telefon, fax, tel. komórkowy</p> <p><b>OFERENTA</b></p>	<p>.....</p>
<p>Proponowana stawka czynszu netto za wynajem powierzchni lokalu użytkowego, będącego przedmiotem oferty</p>	<p>.....PLN</p> <p>słownie:.....</p> <p>.....</p>



**2. DO OFERTY ZAŁĄCZAM OBOWIĄZKOWO WYMAGANE DOKUMENTY:**

- 1) wpis do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis z Krajowego Rejestru Sądowego
- 2) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego,
- 3) zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego,
- 4) oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy, wraz z kserokopią dowodu osobistego pełnomocnika.
- 5) dokumenty potwierdzające doświadczenie oferenta w świadczeniu usług będących przedmiotem konkursu,
- 6) wykaz proponowanych zestawów śniadaniowych i obiadowych wraz z cenami stanowiący Załącznik nr 1 do „Formularza oferty”,

**3. Oświadczam, że nie figuruję w krajowym rejestrze dłużników.**

**4. Oświadczam, że posiadam zaplecze techniczne i kadrowe do prowadzenia działalności objętej zamówieniem, zgodnie z wymogami sanitarnymi i przepisami BHP**

Warszawa, dnia .....

.....

*czytelny podpis oferenta  
(pieczętka firmy)*

**OFERTA MENU ZESTAWÓW ŚNIADANIOWYCH ORAZ OBIADOWYCH**

<b>L.p.</b>	<b>Zestawy</b>	<b>Opis składu zestawu wraz z gramaturą</b>	<b>Cena zestawu</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	Zestaw śniadaniowy 1		..... (max do 10 zł)
	Zestaw śniadaniowy 2		..... (max do 10 zł)
	Zestaw obiadowy 1 - zupa - drugie danie - surówka - kompot/napój		..... (max do 15 zł)
	Zestaw obiadowy 2 - zupa - drugie danie - surówka -kompot/napój		..... (max do 15 zł)

	Zestaw obiadowy 3 - zupa - drugie danie - surówka - kompot/napój		..... (max do 15 zł)

**Oferta menu zestawów zostanie oceniona poprzez przyznanie przez każdego członka Komisji Konkursowej punktów w skali 0 – 15.**

**Powyższy wykaz nie jest ograniczony. Na etapie realizacji umowy Wynajmujący dopuści możliwość oferowania również innych zestawów, przy zachowaniu zaproponowanych cen.**