

Uniwersytet Kaliski im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego zaprasza do składania ofert na prowadzenie bufetów na terenie Uczelni

I. Wynajmujący:

Uniwersytet Kaliski im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
ul. Nowy Świat 4; 62-800 Kalisz
NIP: 618-18-80-248; REGON: 250938764

II. Przedmiot najmu:

Przedmiotem postępowania będzie najem lokali zlokalizowanych w obiektach Uczelni:

1. w budynku Rektoratu przy ul. Nowy Świat 4 o powierzchni **73,44 m²**;
2. w budynku Collegium Mechanicum przy ul. Poznańskiej 201-205 o powierzchni **108 m²**;
3. w budynku Collegium Medicum przy ul. Kaszubskiej 13 o powierzchni **161 m²**
celem prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu na potrzeby studentów oraz pracowników Uniwersytetu Kaliskiego.

Najemca ma możliwość obejrzenia miejsca przeznaczonego na punkt gastronomiczny po uprzednim telefonicznym ustaleniu terminu z **Kierownikiem Działu Techniczno – Gospodarczego tel.600252531 lub 627679532.**

III. Ogólne warunki najmu:

1. Najemca zobowiązany będzie do:

- a. używania przez Najemcę pomieszczeń wraz z zapleciami zgodnie z jego przeznaczeniem i celem określonym w umowie;
- a. posiadania zarejestrowanej działalności gospodarczej w branży obejmującej zakres prowadzenia lokalu;
- b. przestrzegania okresu trwania umowy – proponowany termin 1 rok, z możliwością przedłużenia;
- c. zapłaty czynszu najmu w okresach miesięcznych. Czynsz najmu zawierać będzie dodatkowo opłaty (za energię elektryczną, wodę i ścieki, ogrzewanie oraz wywóz odpadów i nieczystości), określone na podstawie ryczaftu,
- d. dokonywania zakupu i montażu na własny koszt i we własnym zakresie mebli, sprzętów i urządzeń niezbędnych do prowadzenia działalności, bez prawa dochodzenia zwrotu poniesionych nakładów w czasie trwania umowy i po jej zakończeniu,
- e. wykonywanie we własnym zakresie drobnych remontów i bieżących napraw pomieszczeń będących przedmiotem najmu po otrzymaniu akceptacji Wynajmującego;
- f. zlecenie we własnym zakresie przeglądów urządzeń będących na wyposażeniu pomieszczeń;
- g. utrzymywanie na własny koszt i we własnym zakresie porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach;
- h. spełnienia wszelkich norm i wymogów przewidzianych przez obowiązujące przepisy prawa dla prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu oraz uzyskania wszystkich niezbędnych pozwoleń i badań. Odpowiednie dokumenty potwierdzające spełnienie ww. Najemca winien przedłożyć Wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności.
- i. protokolarnego przejęcia i zwrotu wynajętych pomieszczeń i wyposażenia Wynajmującego.

2. Wymagany zakres usług gastronomicznych:

- a. prowadzenie działalności gastronomicznej w dniach prowadzenia zajęć dydaktycznych Uniwersytetu (w tym weekendów zjazdowych) w ustalonych godzinach,

- b. wprowadzenie do codziennego menu potraw ze świeżych produktów m.in.:
 - dań śniadaniowych, kanapek na zimno i na ciepło, świeżych sałatek, wyrobów cukierniczych,
 - obiadów: zupy, dań obiadowe z możliwością wyboru kompozycji mięsnej lub jarskiej, po dwa rodzaje;
 - wprowadzenie do codziennego menu gorących i zimnych napojów oraz soków;
- c. Najemca zobowiązany będzie przygotowywać potrawy poza wynajmowanym lokalem. Dopuszcza się możliwość podgrzewania oraz przygotowania potraw nie wymagających obróbki termicznej;
- d. Wynajmujący zaleca konsumpcję dań obiadowych przez klientów bufetu przy wykorzystaniu naczyń i sztućców wielokrotnego użytku;
- e. wymagany jest widoczny i wyraźny cennik sprzedawanych produktów;
- f. sprzedaż posiłku oraz innych artykułów odbywać się będzie przy użyciu kas fiskalnych najemca jest zobowiązany do wydania paragonu;
- g. Wynajmujący wymaga, aby Najemca zapewnił możliwość płatności kartą płatniczą.

IV. Kryteria wyboru oferty:

1. Cena za wynajem lokalu wyrażona w złotych netto/brutto/m² – waga 80%
2. Różnorodność asortymentu posiłków – 20%.

V. Wymagania przy składaniu ofert.

1. Oferta powinna zawierać:
 - a) proponowaną **stawkę czynszu najmu netto/brutto** lokalu,
 - b) **proponowany asortyment** posiłków ciepłych i zimnych. Propozycja menu dziennego winna zawierać ofertę, co najmniej 5 posiłków ciepłych (w tym dania jarskie, mięsne, rybne oraz 2 rodzaje zup) wraz z gramaturą potraw.
2. Kserokopia dokumentu potwierdzającego posiadanie zarejestrowanej działalności;
3. Miejsce i termin składania ofert:
Oferty w formie pisemnej na formularzu z Załącznika nr 1, w zamkniętych kopertach należy składać do 12 września w budynku przy ul. Nowy Świat 5 – Dział Techniczno-Gospodarczy w godzinach 7:30 – 15:30.
4. Oferty złożone po upływie terminu przewidzianego na składanie ofert oraz oferty niekompletne nie będą rozpatrywane.
5. Oferty będą stanowić podstawę do dalszych czynności zmierzających do wyłonienia najemcy.

SPECJALISTA W ZAKRESIE
PRAC ADMINISTRACYJNYCH

mgr inż. *Ewelina Chmielewska*

KIEROWNIK DZIAŁU
TECHNICZNO-GOSPODARCZEGO

mgr inż. *Jacek Wdowczyk*