

Wydział Elektrotechniki, Automatyki, Informatyki i Elektroniki

KATEDRA INFORMATYKI

OGŁOSZENIE – REGULAMIN

KONKURSU OFERT NA NAJEM NA OKRES 3 LAT LOKALU UŻYTKOWEGO

usytuowanego w budynku CENTRUM INFORMATYKI przy ul. Kawiorzy 21 w Krakowie
o powierzchni całkowitej 132 m²
z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej – restauracji.

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Konkurs jest organizowany przez Akademię Górniczo-Hutniczą im. Stanisława Staszica w Krakowie, WIEiT Katedrę Informatyki.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Katedry Informatyki, Centrum Informatyki, ul. Kawiorzy 21, 30 – 055 Kraków.
3. Warunki konkursu ofert są zawarte w niniejszym ogłoszeniu-regulaminie. Oferty nie spełniające wymogów konkursu nie będą rozpatrywane.
4. Konkurs może odbyć się, chociażby wpłynęła jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursu.

§ 2 Lokal użytkowy przeznaczony do najmu

Do najmu w konkursie ofert na okres: **3 lata** (z możliwością przedłużenia na czas nieokreślony), od dnia podpisania umowy przeznaczony zostaje lokal **na prowadzenie działalności gastronomicznej – restauracji**, przy:

ul. Kawiorzy 21, 30-055 Kraków w CENTRUM INFORMATYKI

Usytuowanie:

- parter w nowo oddanym budynku, front, strona południowa,
- wejście z zewnątrz na zaplecze,
- wejście od środka do lokalu.

Powierzchnia całkowita: 132 m² w tym Powierzchnia kawiarni i bufetu: 91,90 m²
Powierzchnia zaplecza: 40,1 m²

Przewidywany termin uruchomienia działalności gastronomicznej powinien nastąpić nie później niż **od 1 października 2012 r.**, po podpisaniu umowy.

1. Wyposażenie w instalacje (nowe): **elektryczna, wod-kan**, (opomiarowane) oraz **co**.
2. Wyposażenie meblowe (nowe):
 - **Kawiarnia** – 15 stolików 80x80x75 cm na postumencie ze stali nierdzewnej szlifowanej, blat z płyty HPL gr 13 mm;
 - 48 fotel typu 2 LOBO 4NP chrom, tapicerka ekoskóra;
 - okładzina ścian dł. 11 bm, wykonana z płyt HPL gr 8 mm na ruszcie aluminiowym gr 2 cm, panele z nadrukiem graficznym, cokół - stal nierdzewna;
 - **Bufet** – okładzina ścian baru, ściana z drzwiami na zaplecze, ściana przy okienku podawczym i szafie chłodniczej; panele wydzielające gr. 5 cm (przy szafie chłodniczej i okienku podawczym); wykonana z płyt pokrytych laminatem HPL;
 - Lada baru dł. 375/84 cm, wys. 120 cm i boczna 105x80x90 cm. Blat i boki nadstawki, blat i bok części lady bocznej wys. 90 cm z płyty pokrytej Corianem (jak blat szatni), front – blendy zewn. z płyty pokrytej laminatem HPL (kolor antracyt), pod blatem nadstawki pas blachy Fractal ondule, cokół ze stali nierdzewnej. Blat dolny z płyty pokrytej laminatem, konstrukcja wewnętrzna lady z płyt laminowanych. Lada wyposażona furtkę z płyty stolarskiej, oklejonej laminatem, wysuwaną na prowadnicach i kółkach. W ladzie bocznej wys. 90 cm - szafki z szufladami.
 - rampa - panel przestrzenny nad ladą baru dług. 375/266 cm, wys. 35 cm, głęb. 35 cm; wykonana z płyty pokrytej laminatem w połysku Wyposażona w oświetlenie punktowe LED (9 opraw).
 - zabudowa boczna za ladą baru blat dł. 248 cm z płyty pokrytej laminatem HPL z szafką pod zlewozmywak i umywalkę, obudowa słupa 50x50 cm, wys. 300 cm, obudowa ze stali nierdzewnej szlifowanej.
 - zestaw szafek za ladą wym. 130x60x90 cm; wykonane z płyty laminowanej, blat pokryty laminatem HPL. Nad szafkami panel 130x10x208 cm, z płyty meblowej, z 3 półkami ze szkła hartowanego gr. 8 -10 mm, podświetlonymi taśmą LED na całej długości. Pomiędzy półkami lustro, przestrzeń nad szafkami (do pierwszej półki) – lacobel.

W celu obejrzenia lokalu, zapoznania się z jego stanem technicznym, a także wyposażeniem należy zgłosić się do Centrum Informatyki, przy ul. Kawiorzy 21, 30-055 Kraków w dniu 19.07.2012, o godz. 10⁰⁰.

§ 3 Termin konkursu i składanie ofert

1. Ofertę na najem lokalu należy złożyć w siedzibie Katedry Informatyki, przy ul. Kawiorzy 21, Kraków, w pok. nr 2.32 (sekretariat) w terminie:

od dnia 17.07.2012 r. do dnia 27.07.2012 r. do godz. 15⁰⁰, oferty dostarczone po godz. 15⁰⁰ nie będą przyjmowane.

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie formatu A4. Na kopercie należy umieścić napis „Oferta na prowadzenie działalności gastronomicznej w Centrum Informatyki” oraz nazwę oferenta, adres, którego oferta dotyczy.
3. Oferent może wycofać ofertę przed upływem końcowego terminu składania ofert.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **30.07.2012 o godz. 10:00** przez Komisję Konkursową, w siedzibie Katedry Informatyki, przy ul. Kawiorzy 21, Kraków, w pok. nr 2.31.

§ 4 Oferta

1. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1** do ogłoszenia-regulaminu. Oferent może wypełnić formularz ręcznie lub korzystając z komputera albo maszyny do pisania. Zmiana treści lub niewłaściwe wypełnienie formularza oferty skutkuje odrzuceniem oferty.

2. Wymagania formalno-prawne:

- imię i nazwisko oraz adres Oferenta albo nazwę firmy oraz siedziby, jeżeli Oferentem jest osoba prawna lub inny podmiot, adres do korespondencji, telefon kontaktowy;
- określenie rodzaju działalności, która będzie prowadzona w lokalu;
- aktualny dokument potwierdzający rodzaj prowadzonej działalności np. KRS, Regon;
- w przypadku oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim – oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciągnięcie zobowiązań wynikających z umowy najmu;
- Oferenci planujący prowadzenie w lokalu działalności w ramach **spółek cywilnych**, składają wspólną ofertę jako osoby fizyczne prowadzące jednoosobowe działalności gospodarcze, z tym że stosują dopisek, iż są zainteresowani rozliczaniem się jako spółka cywilna. Do oferty należy dołączyć odrębnie dla każdego ze współników oświadczenie zawierające dane spółki cywilnej (nazwa spółki cywilnej, adres siedziby spółki cywilnej, NIP, nr REGON). Zastrzegamy możliwość Poproszenia o okazanie umowy spółki cywilnej;
- oświadczenie o brak zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub

likwidacji Oferenta;

- Oferent powinien posiadać środki finansowe lub zdolności kredytowej w wysokości nie mniejszej niż 100 000,00 zł potwierdzone informacją z banku, w którym Oferent posiada rachunek, umożliwiające uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Organizatora;
- Oferent powinien posiadać opłaconą polisę ubezpieczeniową, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem konkursu – kserokopia dokumentu;
- oświadczenie o braku zaległości podatkowych i ubezpieczeniowych;
- udokumentowane doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej o podobnym charakterze przez min. trzy lata;
- wybrany Oferent zobowiązany jest uzyskać odpowiednie zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej od uprawnionych instytucji;
- Oferent zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób nie utrudniający prowadzenie statutowej działalności przez Organizatora;
- Oferent nie może bez zgody Organizatora dokonać żadnych zmian adaptacyjnych w pomieszczeniach objętych umową najmu;
- Oferentowi nie wolno bez zgody Organizatora oddać lokalu w całości lub części osobie trzeciej do użytkowania lub w podnajem;
- Oferent zobowiązany jest w okresie najmu do :
 - odświeżenia pomieszczeń, w których będzie prowadził swoją działalność,
 - prowadzenia niezbędnych prac remontowych,
 - konserwacji i napraw użytkowanych urządzeń grzewczych i elektrycznych, które będą używane w trakcie trwania umowy najmu.
- podpis Oferenta i data sporządzenia oferty.

3. Wymagania merytoryczne:

- jakość prowadzonego cateringu na poziomie hotelu *** przez okres dłuższy niż trzy lata – udokumentowane wsparcie profesjonalnej instytucji świadczącej usługi tego typu w Krakowie;
- dwa udokumentowane przykłady organizacji cateringu dla instytucji publicznych, dwa udokumentowane przykłady organizacji cateringu obsługi konferencji powyżej 200 osób;
- doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie 3 kategorii posiłków: śniadania, obiady, kolacje;
- gotowość do przygotowywania posiłków świeżych na miejscu świadczenia usługi gastronomicznej;
- przedstawienie 3 wersji menu w zakresie 3 kategorii posiłków: śniadania, obiady, kolacje;
- w kawiarni będzie prowadzona także działalność polegająca na przygotowaniu i sprzedaży napojów zimnych i gorących, art. spożywczych, itp.;
- gwarancja okresowej zmiany menu – min. 3 razy w roku;
- przedstawienie cennika proponowanych posiłków, produktów gastronomicznych (usług);

- gotowość prowadzenia działalności w godz. 8:00 – 19:00 od poniedziałku do piątku, od 8:00 – 16:00 w soboty i niedziele w okresie od 01.09. – do 30.06 każdego roku;
 - propozycję usługi cateringowej wykraczającej poza standardowe menu na potrzeby Organizatora (zabezpieczenie spotkań, konferencji, wystaw, etc.).
 - Oferent na własny koszt dokona prac wykończeniowych oraz wyposaży lokal w niezbędny sprzęt gastronomiczny (zasilanie elektryczne).
 - Oferent przedstawi planu aranżacji i zagospodarowania pomieszczeń i zaplecza lokalu gastronomicznego.
 - wykaz proponowanego sprzętu gastronomicznego do instalacji w lokalu.
4. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną Ofertę.
 5. Do oferty należy załączyć obowiązkowo wymagane dokumenty (brak wymaganych dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty).
 6. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia otwarcia ofert.

§ 6 Pakiet informacyjny

1. Ogłoszenie o konkursie zamieszcza się na stronach internetowych www.agh.edu.pl oraz www.ki.agh.edu.pl, w prasie, na tablicach informacyjnych AGH, Al. Mickiewicza 30, 30-059 Kraków i Katedry Informatyki, ul. Kawiorzy 21, 30-055 Kraków oraz na lokalu przeznaczonym do najmu, nie później niż w ciągu 3 dni roboczych od dnia ogłoszenia konkursu ofert.
2. Pakiety informacyjne o konkursie można pobrać ze strony internetowej www.ki.agh.edu.pl. Dodatkowe informacje można uzyskać w Centrum Informatyki pod telefonem: 12 328 33 20.
3. Wzór umowy najmu stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego ogłoszenia-regulaminu. Warunki Umowy nie podlegają renegotiacjom.

§ 7 Wybór i ocena oferty

1. W celu przeprowadzenia Konkursu powołuje się Komisję konkursową, składającą się z przedstawicieli Organizatora. W skład komisji, która dokona oceny ofert wchodzi: Kierownik Katedry Informatyki, Administrator Budynku Centrum Informatyki, Kierownik Działu Gospodarki Nieruchomościami AGH.
2. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze Ofertę najkorzystniejszą tj. taką, która uzyska najwyższą ilość punktów w Konkursie. Wybór najkorzystniejszej oferty będzie dokonany w formie decyzji Komisji Konkursowej.

3. Kryteria oceny Ofert:
 - Proponowane menu (pod względem różnorodności i ceny) – 40 pkt.
 - Doświadczenie zawodowe Oferenta – 30 pkt.
 - Wysokość oferowanego czynszu za najem lokalu – 20 pkt.
 - Atrakcyjność i estetyka proponowanych rozwiązań aranżacyjnych – 10 pkt.
4. W toku dokonywania oceny złożonych Ofert w ciągu trzech dni od momentu otwarcia Ofert Komisja Konkursowa może zażądać udzielenia przez Oferentów wyjaśnień dotyczących treści Złożonych Ofert i załączników lub uzupełnień. Niezłożenie wyjaśnień/uzupełnień w wyznaczonym Przez Organizatora terminie skutkuje odrzuceniem Oferty.
5. Oferta zgłoszona z naruszeniem Regulaminu bądź zgłoszona po terminie zostaje odrzucona ze względów formalnych i nie podlega analizie merytorycznej przez Komisję konkursową. Oferta zostaje zwrócona pod podany w formularzu zgłoszeniowym adres, z informacją podającą przyczynę odrzucenia Oferty. Od niniejszej decyzji nie przysługuje odwołanie.
6. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania przez Komisję Konkursową protokołu z przebiegu Konkursu wraz z decyzją o wyborze najkorzystniejszej Oferty oraz zamieszczenia informacji o wyborze najkorzystniejszej Oferty na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń AGH .
7. Organizator ma prawo do zamknięcia Konkursu bez wyboru najkorzystniejszej Oferty.

§ 8 Umowa

1. Organizator ustala, że umowa ze zwycięzcą konkursu zostanie podpisana w terminie 21 dni od ogłoszenia wyników konkursu na stronie internetowej na podstawie wzoru Umowy, który stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
2. W przypadku powstania po stronie zwycięzcy Konkursu okoliczności losowych, niemożliwych do przewidzenia w chwili ogłoszenia wyników konkursu, uniemożliwiających podpisanie umowy, uprawnienie takie zdobywa Oferta, która jako druga w kolejności otrzymała najwyższą ilość punktów w Konkursie i analogicznie kolejna.
3. W przypadku zaistnienia okoliczności wskazanych w pkt. 2 po stronie trzech najlepszych Ofert konkurs zostanie unieważniony.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że rozstrzygnięcie konkursu nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Organizator może odstąpić od podpisania umowy.

5. Najpóźniej w dniu podpisania Umowy, Oferent, który wygrał Konkurs, zobowiązany jest do wpłacenia kaucji w kwocie stanowiącej równowartość dwukrotność miesięcznego czynszu brutto.
6. Czynsz będzie naliczany od dnia zawarcia umowy i waloryzowany raz w roku o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług publikowany przez Prezesa GUS za rok poprzedni. Pozostałe opłaty, w szczególności opłaty licznikowe pobierane będą od dnia wydania lokalu najemcy.

§ 9 Zasady najmu lokali użytkowych

1. W trakcie najmu lokali użytkowych należy stosować się m.in. do następujących zasad:
 - W przypadku podjęcia lub zaniechania w lokalu działalności zmieniającej warunki: bezpieczeństwa pożarowego, powodziowego, pracy, zdrowotne, higieniczno-sanitarne, ochrony środowiska bądź wielkość lub układ obciążeń (art. 71 ust. 1 ustawy Prawo Budowlane art. 59 ust. 1 ustawy o zagospodarowaniu przestrzennym) umowa z Najemcą zostanie rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym.
 - **Wyklucza się możliwość sprzedaży i konsumpcji alkoholu oraz wyrobów tytoniowych w lokalu przez cały okres obowiązywania umowy najmu.**
2. W pomieszczeniach wynajmowanych na lokal gastronomiczny bez zgody Organizatora (AGH) nie można prowadzić żadnej dodatkowej działalności gospodarczej a w szczególności nie wolno prowadzić żadnych akcji wystawowych, reklamowych lub promocyjnych, wywieszać reklam itp.
3. Opłaty:
 - Woda zimna, ciepła, ścieki – opłaty według zużycia, na podstawie oddzielnego licznika,
 - Energia elektryczna – według zużycia, na podstawie oddzielnego licznika,
 - Ogrzewanie naliczane ryczałtem przez Organizatora wg proporcjonalnego udziału w kosztach (stawka wyliczana na podstawie procentowego udziału Lokalu w powierzchni całkowitej budynku)
 - Wywóz śmieci – na podstawie odrębnej umowy z podmiotem zajmującym się wywozem śmieci, z którym Najemca zawrze umowę na wywóz śmieci,
 - Inne koszty, bezpośrednio generowane przez Najemcę z tytułu zamawianych przez Najemcę usług (do uzgodnienia z Organizatorem przed zamówieniem przez Najemcę danej usługi).
 - Na najemców lokali użytkowych nałożony jest obowiązek podatkowy z tytułu **podatku od nieruchomości**, w związku ze zmianą w ustawie z dnia 12.01.1991r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2006 r. Nr 121, poz. 844 ze zm.).
4. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w przedmiocie najmu i w takim przypadku ma obowiązek przywrócenia stanu pierwotnego podnajmowanych pomieszczeń nie później niż do 7 dni od stwierdzenia szkody.

5. Sprzątanie Lokalu nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania Lokalu leży po stronie Najemcy.

§ 10 Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu w całości lub w części bez podania przyczyn.
2. Zgłoszenie do udziału w Konkursie jest równoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu.
3. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody (zarówno majątkowe jak i niemajątkowe) poniesione przez uczestnika Konkursu bądź przez osoby trzecie, w związku z uczestnictwem w Konkursie.
4. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za podanie przez uczestnika niewłaściwych lub nieprawdziwych danych.
5. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za prawidłowość i terminowość doręczenia przez pocztę przesyłek wysłanych w imieniu Organizatora w związku z prowadzeniem Konkursu.
6. Oferentowi nie przysługuje żadne roszczenie ani środki odwoławcze przeciwko Organizatorowi z tytułu niewybrania jego Oferty.
7. W dniu wygaśnięcia Umowy, Najemca przekaże zajmowaną powierzchnię Organizatorowi w takim stanie jaki wynika ze zobowiązań określonych w niniejszym Regulaminie i Umowie stanowiącej **załącznik nr 2**. W szczególności Najemca usunie wszelkie własne oraz udostępnione mu przez Sponsorów urządzenia, towary, śmieci i inne rzeczy.
8. Po dacie wygaśnięcia umowy Najemca nie będzie miał prawa dalszego zajmowania i korzystania z najmowanej powierzchni.
9. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym regulaminie zastosowanie ma Kodeks Cywilny. Sądem właściwym miejscowo w przypadku jakichkolwiek sporów wynikłych w związku z przedmiotowym Konkursem, jest sąd właściwy dla Organizatora.
10. Administratorem danych osobowych jest Organizator. Dane osobowe przekazane Organizatorowi przez Uczestników Konkursu będą przez niego przetwarzane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych, na co Uczestnik wyraża zgodę poprzez przystąpienie do Konkursu. Dane osobowe Uczestnika są zbierane i przetwarzane przez Organizatora wyłącznie w ramach i na potrzeby Konkursu.

11. Materiały reklamowo-promocyjne mają jedynie charakter informacyjny. Wiążącą moc prawną mają wyłącznie postanowienia niniejszego Regulaminu.

12. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem mającym wiążącą moc prawną w zakresie realizacji Regulaminu.

13. Załączniki do Ogłoszenia-Regulaminu:

- formularz oferty – załącznik nr 1,
- wzór umowy – załącznik nr 2.