Załącznik nr 2 do wzoru Umowy

FORMULARZ OFERTOWY

# w konkursie ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej w siedzibie Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki UW

1. Pełna nazwa oferenta:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Nr NIP/REGON:

………………………………………………………………………………………………

1. Adres siedziby oferenta:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Adres korespondencyjny:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Telefon, faks, tel. komórkowy, e-mail:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Oferowana wysokość stawki czynszu (z VAT) za **1 m2** powierzchni **za miesiąc** \*

Wynajmu zapleczy kuchennego ( 36,23 m2) …………………… **zł/m2**

Wynajmu zapleczy pomieszczeń magazynowych wraz z sanitariatem ( 23,38 m2) …………………… **zł/m2**

Wynajmu Sali konsumpcyjnej (83,57 m2) ………………….. **zł/m2**

Wynajmu gruntu stanowiącego część działki nr 27/4 z obrębu 2-02-08, znajdujący się od strony podwórza budynku Wydziału Matematyki, Informatyki i Mechaniki (12,70 m2) ……. **zł/m2**

----------------------------

\*) Powyższe kwoty nie zawierają podatku od nieruchomości i gruntu

1. Przykładowe zestawy obiadowe (zupa, drugie danie, kompot) na 10 dni w cenie do …… zł przy założeniu, że poszczególne składniki dań obiadowych mają następującą gramaturę:

mięso/ ryba - 150 – 170 g ziemniaki/ ryż/ kasza/ makaron - 200 g surówka/ gotowane warzywa - 100 g pierogi, naleśniki, pasty - 350 g

zupa - 350 g

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Zestaw 1 | Zestaw 2 |
| Dzień 1: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 2: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 3: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 4: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 5: | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 6: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 7: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 8: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 9: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
| Dzień 10: |  |  |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |
|  | ……………………………………… | ………………………………………… |

1. Proponowane ceny dań przy założeniu, że poszczególne składniki dań obiadowych mają następującą gramaturę:

mięso/ ryba - 150 – 170 g ziemniaki/ ryż/ kasza/ makaron - 200 g surówka/ gotowane warzywa - 100 g pierogi, naleśniki, pasty - 350 g

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Składniki dania | | | | Cena |
| 1. | Kotlet schabowy | Ziemniaki/  ryż/ kasza/ makaron | Surówka/  gotowane warzywa | Kompot |  |
| 2. | Kotlet de volaille | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 3. | Dorsz smażony | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 4. | Karkówka pieczona | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 5. | Kotlet mielony | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 6. | Filet z piersi kurczaka | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 7. | Zrazy w sosie własnym | j.w. | j.w. | j.w. |  |
| 8. | Spaghetti bolognese | - | - | j.w. |  |
| 9. | Pierogi z serem | - | - | j.w. |  |
| 10. | Naleśniki z jabłkami  i cynamonem (2-3 szt.) | - | - | j.w. |  |

1. Propozycja cennika (brutto) przykładowych dań bufetowych:

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Krótki opis dotychczasowej działalności gospodarczej oferenta, w tym:

• Długość doświadczenia polegającego na prowadzeniu lokalu gastronomicznego lub pracy w gastronomii albo pracy związanej z gastronomią,

• Długość okresu prowadzenia podobnej działalności co przedmiot najmu,

• Wielkość prowadzonego lokalu przez oferenta wyrażona liczbą mogących w nim przebywać w danej chwili klientów (dane wg instrukcji pożarowej)

* Czas istnienia na rynku ostatniej działalności gastronomicznej Oferenta.

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

W załączeniu:

* 1. 2 graficzne propozycje aranżacji powierzchni wraz z opisem elementów wyposażenia ruchomego,
  2. wykaz proponowanego sprzętu gastronomicznego do instalacji w lokalu przed i po dniu rozpoczęcia działalności w lokalu, dla sprzętów i urządzeń Najemca ma obowiązek dołączyć kartę katalogową, kartę DTR, atesty, certyfikaty, dopuszczenia, charakterystyki poboru energii, wody, wymiany powietrza, itp.
  3. koncepcję menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków,
  4. aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie (wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; z dokumentu powinien wynikać przedmiot działalności w zakresie usług gastronomicznych,
  5. w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki,
  6. oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postepowania egzekucyjnego , upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta,
  7. oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
  8. zaświadczenie z właściwego dla Oferenta urzędu skarbowego , że oferent nie zalega z podatkami , wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,
  9. zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych , że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,
  10. wypełniony załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu określający doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat,
  11. parafowany przez Oferenta wzór umowy najmu stanowiący załącznik nr 3,
  12. kopię polisy lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej , o którym mowa w §3 ust.1 pkt 7
  13. oświadczenie obecnego wynajmującego, u którego oferent wynajmuje lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej, że oferent nie zalega wobec niego z płatnościami, jeśli dotyczy, tzn. oświadczenie nie jest wymagane od oferentów, którzy prowadzili działalność gastronomiczną w lokalach niewynajmowanych.
  14. Referencje (co najmniej od trzech innych Wynajmujących).

Warszawa, dnia 2022 r.

…………………….…

Podpis oferenta oraz pieczęć firmy