**OGŁOSZENIE**

**Politechnika Krakowska ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków ogłasza przetarg na wynajem pomieszczeń piwnic znajdujących się w zabytkowym budynku Instytutu Historii Architektury i Konserwacji Zabytków przy ul. Kanoniczej 1 w Krakowie.**

1. **Opis przedmiotu najmu**
2. Przedmiot najmu stanowić będą pomieszczenia zlokalizowane na parterze i w piwnicach zabytkowego budynku przy ul. Kanoniczej 1 w Krakowie, wyszczególnione w pkt.2
3. Powierzchnia całkowita wynajmowanych pomieszczeń wynosi: **123,86 m2**, w tym:
4. Na parterze budynku - pomieszczenia o łącznej powierzchni: **37,02 m2,** na które składają się:
* kuchnia – powierzchnia: 8,03 m2.
* pomieszczenie WC dla personelu- powierzchnia: 4,97m2,
* korytarz (część) – powierzchnia: 12,17m2,
* magazynek – powierzchnia: 3,16 m2,
* zmywalnia – powierzchnia: 8,69 m2,

Układ funkcjonalny w/w pomieszczeń przedstawiono na załączonym rzucie parteru – **załącznik nr 1.**

1. Na kondygnacji piwnic budynku - pomieszczenia o łącznej powierzchni: **86,84 m2**, na które składają się:
* sala konsumpcyjna 1 – powierzchnia: 39,92 m2,
* sala konsumpcyjna 2 – powierzchnia: 27,14 m2,
* zaplecze 1 – powierzchnia: 6,91m2,
* zaplecze 2 – powierzchnia: 9,28 m2,
* magazynek – powierzchnia: 3,59 m2

Układ funkcjonalnyw/wpomieszczeń przedstawiono nazałączonym rzucie piwnic **– załącznik nr 2.**

1. Powierzchnia dziedzińca możliwa do wykorzystania na ogródek sezonowy (letni) wynosi maksymalnie **190,0 m2.** Szczegółowe informacje dot. układu i aranżacji dziedzińca przedstawione są na załączonej mapie sytuacyjno-wysokościowej **– załącznik nr 3.**
2. Wielkość wynajmowanej powierzchni ogródka gastronomicznego zostanie ustalona, na podstawie deklaracji Najemcy złożonej w ofercie.
3. **Informacje nt. stanu technicznego pomieszczeń i dostępnej infrastruktury**
4. Pomieszczenia parteru wyposażone są w instalacje: wod-kan, gazu, c.o., elektryczną i wentylacji mechanicznej wywiewnej. Ciepła woda dostarczana jest z zabudowanego na parterze lokalu przepływowego kotła gazowego.
5. Pomieszczenia piwnic wyposażone są w instalacje: wod-kan, gazu, c.o., elektryczną i wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej. Ciepła woda dostarczana jest z zabudowanego na parterze lokalu przepływowego kotła gazowego.
6. Pomiędzy parterem a piwnicą lokalu, wykonany jest szyb do transportu pionowego,
z zabudowanym dźwigiem towarowym.
7. Jedna z sal konsumpcyjnych piwnic wyposażona jest w ladę barową - do ewentualnego wykorzystania przy aranżacji pomieszczenia.
8. Pomieszczenia wymagają wykonania prac adaptacyjnych przeprowadzonych na koszt najemcy oraz zakup odpowiedniego wyposażenia zgodnie z planowanym profilem działalności.
9. Szczegółowe zapoznanie się ze stanem technicznym pomieszczeń przewidzianych do wynajmu możliwe będzie podczas wizji lokalnej dla wszystkich podmiotów zainteresowanych udziałem w postepowaniu przetargowym, którą Wynajmująca zamierza przeprowadzić dniu **28.03.2017** roku o godzinie **12:00**
10. **Informacje nt. charakteru preferowanej działalności w wynajmowanych pomieszczeniach**
11. Preferowana przez Wynajmującą działalność w wynajmowanych pomieszczeniach to kawiarnia z małą gastronomią. Założeniem jest stworzenie przytulnej kawiarni, idealnej dla odbywania spotkań towarzyskich, zapewniającej wystarczającą prywatność i intymność prowadzonych rozmów, z wystrojem nawiązującym do stylistyki krakowskich kawiarni, w której nastrój będzie dodatkowo podkreślany elementami malarskimi i fotograficznymi.
12. Z uwagi na istniejące ograniczenia kawiarnia powinna prowadzić ograniczoną działalność gastronomiczną opartą przede wszystkim o zimny bufet oraz dodatkowo o posiłki barowe.
13. Kawiarnia powinna mieć możliwość aktywnego włączania się w imprezy organizowane przez Instytut Historii Architektury i Konserwacji Zabytków (IHAiKZ) Wydziału Architektury PK (np. konferencje, wystawy, wernisaże, wykłady gościnne ,itp.)
14. Istnieje możliwość korzystania przez gości kawiarni z szatni i toalet zlokalizowanych na parterze budynku.
15. **Informacje nt. ograniczeń w prowadzeniu działalności wynikających ze specyfiki budynku**
16. Zabrania się sprzedaży jakichkolwiek wyrobów tytoniowych w wynajmowanych pomieszczeniach oraz na terenie budynku.
17. Ewentualna sprzedaż wyrobów alkoholowych możliwa będzie po uzyskaniu wymaganej koncesji przez Najemcę.
18. Ze względu na bezpośrednie sąsiedztwo Pokoju Gościnnego PK z pomieszczeniem kuchni, głośne prace kuchenne (np. rozbijanie mięsa, praca głośnych urządzeń kuchennych) dozwolone są jedynie w godzinach 8:00 do 20:00.
19. Drzwi do pomieszczenia kuchni powinny być zamknięte aby na korytarz i pozostałą przestrzeń budynku IHAiKZ nie wydostawały się zapachy kuchenne.
20. Zabrania się bezpośredniego odprowadzania ścieków do kanalizacji z wszystkich zainstalowanych przyborów i urządzeń kuchennych. Odprowadzenie ścieków do kanalizacji po zamontowaniu wymaganych urządzeń separujących (tzw. łapacze tłuszczu).
21. Ogródek letni może funkcjonować w okresie od 1 maja do 30 września każdego roku. Na pisemny wniosek Najemcy, będzie istniała możliwość za zgodą Administratora budynku, wydłużenia bądź skrócenia okresu funkcjonowania ogródka w danym roku kalendarzowym (zarówno wiosną jak i jesienią).
22. Ze względu na sąsiedztwo ogródka letniego ze zgromadzeniem zakonnym (poprzez mur graniczny) na terenie ogródka w godzinach od 22:00 do 6:00 obowiązują przepisy o zachowaniu ciszy nocnej.
23. Na terenie PK prowadzona jest selektywna zbiórka śmieci i odpadów. Przed rozpoczęciem działalności gospodarczej, Najemca musi pisemnie zgłosić Administratorowi budynku zapotrzebowanie na ilość pojemników na odpady.
24. W związku z konserwatorskim nadzorem nad obiektem, adaptacja i aranżacja Kawiarni powinny respektować ograniczenia związane z użytkowaniem zabytkowych pomieszczeń i prezentować wysokie walory estetyczne. Projekt adaptacji i wystroju powinien być uzgodniony z Dyrektorem Instytutu i Administratorem budynku.
25. Ze względu na zabytkowy charakter budynku, który zlokalizowany jest na terenie Parku Krajobrazowego Miasta Krakowa, na zewnątrz budynku dopuszcza się montaż jedynie jednej tablicy (szyldu Kawiarni), o wymiarach nie większych niż pojedyncza bonia elewacyjna. Szyld powinien nawiązywać do istniejących, zamocowanych na elewacji tablic PK i teatru Zależnego.
26. Działalność Kawiarni nie może zaburzać rytmu zajęć prowadzonych przez PK.
27. Budynek chroniony jest przez 24 godziny na dobę w związku z tym Najemca będzie posiadał dostęp do wynajmowanych pomieszczeń przez całą dobę, natomiast imprezy w pomieszczeniach mogą się odbywać do godz. max 2 nad ranem
28. **Informacje nt. zasad rozliczeń kosztów eksploatacyjnych**
29. Najemca zobowiązany będzie ponosić koszty opłat eksploatacyjnych, które będą rozliczane wg. następujących zasad:
30. opłaty eksploatacyjne za ogrzewanie będą wliczone do stawki czynszu,
31. opłaty eksploatacyjne za pozostałe media rozliczenie będą na podstawie zainstalowanych subliczników.
32. Rozliczenia za wywóz śmieci oraz przeglądy dźwigu towarowego dokonywane będą poprzez comiesięczne fakturowanie opłat za w/w usługi.
33. **Informacje nt. możliwych warunków wynajmu pomieszczeń**
34. Możliwy okres rozpoczęcia wynajmu pomieszczeń od **01.04.2017r**.
35. Proponowana jest umowa najmu na czas nieokreślony z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
36. Wynajmująca przewiduje możliwość kompensaty nakładów poniesionych przez Najemcę na niezbędne dostosowanie infrastruktury technicznej wynajmowanych pomieszczeń do prowadzenia działalności gastronomicznej (dostosowanie instalacji , struktura budowlana itp.)
37. Przyjmuje się następujące, procentowe progi naliczania opłat czynszowych za poszczególne wynajmowane powierzchnie (w stosunku do zaoferowanej stawki):
38. powierzchnia kuchni z zapleczem i zaplecze kawiarni (56,8 m2) – naliczane będzie 100% zaoferowanej stawki podstawowej dla lokalu, przez okres całego roku;
39. powierzchnia dwóch sal konsumpcyjnych w piwnicach (67,06 m2) - naliczana będzie:

50% (uzgodnionej) stawki podstawowej dla lokalu - w okresach funkcjonowania ogródka letniego,

100% (uzgodnionej) stawki podstawowej dla lokalu- w pozostałych okresach roku.

1. Przyjmuje się następujące, procentowe progi naliczania opłat czynszowych za najem ogródka letniego (w stosunku do zaoferowanej stawki):
2. powierzchnia wynajmowanego ogródka letniego (metraż zadeklarowany przez Najemcę w składanej ofercie z dostępnej do wynajmu pow.);
3. naliczane będzie 100% uzgodnionej z Najemcę stawki dla ogródka - tylko w okresach funkcjonowania ogródka, opisanych w pkt. 20.
4. Szczegółowe informacje nt. warunków najmu zostaną określone w umowie najmu.
5. **Informacje nt. warunków udziału w postepowaniu przetargowym**
6. Osoba upoważniona do porozumiewania się z oferentami:
7. Informacji w zakresie stanu technicznego przedmiotu najmu udziela administrator budynku – mgr inż. Piotr Paluch tel. (12) 12 374 24 03. kom. 605 093 222 e-mail: ppaluch@pk.edu.pl
8. Informacji w zakresie pozostałych kwestii opisanych w ogłoszeniu oraz prowadzenia postepowania przetargowego udziela pracownik Działu Zarządzania Nieruchomościami - mgr Marzena Wrona, tel. (012) 628 22 76, e-mail: marzena.wrona@pk.edu.pl
9. Kompletne oferty na załączonych formularzach należy składać pisemnie do dnia **30.03.2017 r.** do godz. **12.00** pod adresem: Politechnika Krakowska, Dział Zarządzania Nieruchomościami, budynek nr 10-36 pok. nr 2, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków.
10. Otwarcie złożonych ofert nastąpi dnia **30.03.2017 r.**, o **godz. 12.15**, w Dziale Zarządzania Nieruchomościami, budynek nr 10-36, pok. nr 2, ul. Warszawska 24
11. Wynajmująca za najkorzystniejszą ofertę uzna tę, która spełni wszystkie wymogi formalne, określone w niniejszym ogłoszeniu i będzie zawierała najwyższe stawki spośród wszystkich złożonych ofert.
12. Wynajmująca nie będzie rozpatrywać ofert podmiotów, którzy zalegają z zapłatą należności wobec Uczelni.
13. Przetarg może być rozstrzygnięty, jeśli wpłynie, przynajmniej jedna oferta.
14. Wynajmująca zastrzega sobie prawo unieważnienia postepowania przetargowego na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.
15. W przypadku nie rozstrzygnięcia postepowania przetargowego Wynajmująca zastrzega sobie możliwość kontynuacji negocjacji z wybranymi kontrahentami.

Miejscowość …………………………., dnia ....................................

**OFERTA**

DANE OFERENTA:

Imię i nazwisko (nazwa firmy): …………………………………..…………………………………………………….……………….…………

Adres: …………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………….

NIP: …………………………………………………………………………………, KRS: ………………………………………………………………..

Nr dowodu osobistego: ……………………..............................., PESEL: ………………………………………………………………

Telefon kontaktowy : ………………………………………………..………………..

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu na wynajem pomieszczeń piwnicznych znajdujących się w zabytkowym budynku Instytutu Historii Architektury i Konserwacji Zabytków przy ul. Kanoniczej 1 oferuję

następujące warunki najmu:

1. Oferowana stawka za najem 1 m2 lokali ( kuchnia z zapleczem i zaplecze kawiarni, powierzchnia dwóch sal konsumpcyjnych w piwnicach ) o łącznej powierzchni **123,86 m2 :**

 …………………………......zł netto ( słownie: …………………………………………………………………………………zł netto)

1. Oferowana stawka za najem 1 m2 powierzchni ogródka letniego

 …………………………......zł netto ( słownie: …………………………………………………………………………………zł netto)

1. Wielkość wynajmowanej powierzchni ogródka gastronomicznego jaką deklaruję wynająć wynosi:

………………………….....…………………………………………………………………………………………………………………… **m2 .**

Informacje nt. charakteru działalności w wynajmowanych pomieszczeniach *(krótki opis działalności jaka będzie prowadzona w wynajmowanych pomieszczeniach) :*

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

Planowany okres rozpoczęcia najmu : ……………………………………………………………………………………………………………

Oświadczenia:

1. Oświadczam, że spełniam wszystkie wymogi formalne umożliwiające prowadzenie działalności gastronomicznej.
2. Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w ogłoszeniu.
3. Oświadczam, że uznaję się za związanego treścią złożonej oferty, przez okres 30 dni od daty terminu składania ofert.

Informacje dodatkowe:

1. Posiadam doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej: *(Proszę wskazać lokalizację, nazwę prowadzonej działalności gastronomicznej, wraz z podaniem terminu rozpoczęcia i zakończenia tej działalności, ewentualnie przedstawienie referencji )*

……………..………………………….....……………………………………………………..………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....……………………………………………………..………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

……………..………………………….....………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………..

 *podpis osoby upoważnionej*

*do złożenia oferty w imieniu najemcy*