**NEGYVENAMŲJŲ PATALPŲ, ESANČIŲ ADRESU UNIVERSITETO G. 9, VILNIUJE, SKIRTŲ MAITINIMO PASLAUGOMS TEIKTI, PAPILDOMOS NUOMOS KONKURSO SĄLYGOS**

# **BENDROSIOS NUOSTATOS**

* 1. Nuomojamos Vilniaus universitetui pagal valstybės patikėjimo sutartį valdomos negyvenamosios patalpos, esančios adresu Universiteto g. 9, Vilnius.
  2. Nuomojamos patalpos skirtos įrengti maitinimo įstaigą ir teikti maitinimo paslaugą.
  3. Nuomojamų patalpų plotas 79,41 kv. m.

1. **REIKALAVIMAI, TEIKIAMAI MAITINIMO PASLAUGAI**
   1. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, savo lėšomis įrengia maitinimo įstaigos virtuvės, pagalbines ir valgymo zonos patalpas.
   2. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, savo lėšomis perka įrengia ir prižiūri (valo) maitinimo įstaigai reikalingą įrangą, savo lėšomis perka ir įrengia baldus maitinimo įstaigos valgymo zonoje.
   3. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, savo lėšomis turi įsigyti visą kitą jo veiklai vykdyti ir maitinimo paslaugoms teikti reikalingą įrangą (smulkią buitinę įrangą, maisto ruošimui ir viešajam maitinimui reikalingus indus, įrankius, padėklus ir kt.).
   4. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, įsipareigoja vykdyti veiklą kiekvieną darbo dieną ne vėliau kaip nuo 11.00 val. ir ne trumpiau kaip iki 15.00 val.
   5. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, įsipareigoja veiklą pradėti ne vėliau kaip 2025 m. lapkričio 1 d.
   6. Reikalavimai maitinimo įstaigos meniu:
      1. Dienos pietų meniu turi būti sudarytas ne mažiau kaip iš:
         1. 2 (dviejų) šaltų užkandžių patiekalų;
         2. 2 (dviejų) salotų patiekalų;
         3. 2 (dviejų) sriubų;
         4. 3 (trijų) karštų (antrų) patiekalų, kurie turi būti iš mėsos, paukštienos ir žuvies;
         5. Turi būti galimybė prie patiekalų pasirinkti skirtingus garnyrus ir (ar) daržoves;
         6. Turi būti pasiūlyta gaiviųjų gėrimų meniu;
         7. Turi būti pasiūlytas desertų ir miltinių patiekalų meniu;
         8. Kasdieniame meniu turi būti siūlomas vegetariškas ir veganiškas meniu, apimantis sriubas ir karštuosius patiekalus.
   7. Maistas turi būti gaminamas kasdien maitinimo įstaigos virtuvėje, įrengtoje nuomojamose patalpose ir tik iš šviežių produktų.
   8. Patiekalų meniu turi būti nurodyti dažniausi alergenai, tokie kaip laktozė, gliutenas ir kt.
   9. Patiekalų meniu turi būti sudarytas mažiausiai dvejomis kalbomis (lietuvių k. ir anglų k.).
   10. Pagamintas maistas turi būti pašildomas tik tiek, kiek reikia palaikyti ką tik pagaminto maisto temperatūrą iki pateikimo klientui.
2. **PAPILDOMI REIKALAVIMAI NUOMININKUI**
   1. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, turi turėti visus reikiamus leidimus maitinimo veiklai vykdyti.
   2. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, privalo laikytis darbų saugos, techninio eksploatavimo, priešgaisrinės saugos, higienos ir sanitarijos reikalavimų ir atsakyti už šių reikalavimų pažeidimus.
   3. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, privalo užtikrinti, kad po kavinės darbo valandų Universiteto bendruomenei (studentams ir darbuotojams) būtų prieinamos maitinimo įstaigos viešosios erdvės (valgymo salė ir lankytojų zona). Šios erdvės turi būti prieinamos poilsiui, neformaliems susitikimams ir bendruomeninei veiklai.
   4. Nuomininkui, laimėjusiam nuomos konkursą, visos išlaidos, susijusios su patalpų pritaikymu, įrengimu ir pagerinimu į patalpų nuomos mokestį neįskaičiuojamos ir neatlyginamos.
   5. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, apmoka visas tiesiogines išlaidas atsiradusias dėl elektros, vandens (karšto ir šalto) suvartojimo, patalpų šildymo ir ventiliacijos.
   6. Nuomininkas, laimėjęs nuomos konkursą, apmoka visas išlaidas, susijusias su buitinių, antrinių atliekų ir kitų maisto gaminimo procese atsiradusių atliekų tvarkymu, ortakių ir ventiliacijos gaubtų ir kitos restorano įrangos valymu ir priežiūra, patalpų valymu ir apsauga. Tiekėjas turi pasirūpinti duomenų teikimu į GPAIS (Vieninga gaminių, pakuočių ir atliekų apskaitos informacinė sistema) kaip tai numato Lietuvos Respublikos teisės aktai.

# **KAINA IR SĄLYGOS**

* 1. Nuomininko, laimėjusio nuomos konkursą, mokamą kainą sudarys:
     1. Maitinimo įstaigos nuomos mokestis;
     2. Išlaidos už tiesiogines komunalines paslaugas, kurios apskaičiuojamas pagal įrengtų skaitiklių rodmenis arba, jei tokie skaitikliai nėra įrengti, proporcingai užimam plotui.
     3. Išlaidos už buitinių, antrinių ir kt. atliekų tvarkymą, restorano įrangos priežiūrą, patalpų apsaugą.
  2. Konkurso dalyvis savo pasiūlyme turi pateikti:
     1. Patvirtinimą, kad neturi įsiskolinimų Vilniaus universitetui ir Valstybiniam socialinio draudimo fondui.
     2. Patvirtinimą, kad su šiomis papildomomis negyvenamųjų patalpų nuomos sąlygomis sutinka ir įsipareigoja jas vykdyti.
  3. Negyvenamųjų patalpų nuomos konkurso laimėtoju bus pripažintas konkurso dalyvis, pasiūlęs didžiausią nuomos kainą, išskiriant PVM.