

**REGULAMIN KONKURSU OFERT
NA WYNAJEM POMIESZCZEŃ PRZEZNACZONYCH NA PROWADZENIE
BUFETU W BUDYNKU KUJAWSKO-POMORSKIEGO URZĘDU
WOJEWÓDZKIEGO W BYDGOSZCZY**

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Konkurs jest organizowany przez Skarb Państwa - Kujawsko-Pomorski Urząd Wojewódzki w Bydgoszczy, adres: ul. Jagiellońska 3, 85-950 Bydgoszcz, zwany dalej „Wynajmującym” lub „K-PUW” w imieniu którego działa Dyrektor Generalny Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy.
2. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

§ 2

Przedmiot konkursu

i

miejsce przeprowadzenia konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest wyłonienie spełniającego warunki formalne oferenta, którego oferta uzyska najwyższą ocenę według wskazanych w niniejszym regulaminie kryteriów, celem zawarcia z nim umowy najmu pomieszczeń wchodzących w skład lokalu użytkowego przeznaczonego na prowadzenie bufetu pracowniczego w budynku Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego, położonego przy ul. Jagiellońskiej 3 w Bydgoszczy.
2. Do wynajęcia przeznaczone są pomieszczenia bufetu o całkowitej powierzchni 152,16 m² znajdujące się w budynku Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy w tym:
 - a) sala konsumpcyjna o powierzchni 75,20 m²,
 - b) zaplecze kuchenne o powierzchni 48,40 m²,
 - c) toaleta o powierzchni 3,20 m²,
 - d) ciągi komunikacyjne o powierzchni 25,36 m²,
- zwane w dalszej części umowy „lokalem”.
3. Lokal znajduje się na parterze budynku K-PUW, z kontrolowanym ruchem osobowym i jest wyposażony w:
 - instalację elektryczną,
 - instalację gazową,
 - instalację zimnej i ciepłej wody,
 - instalację centralnego ogrzewania,
 - instalację kanalizacyjną,
 - instalację wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej,
 - oraz częściowo w sprzęt AGD, meble kuchenne itp.
4. Klientami bufetu będą pracownicy Wynajmującego, jak również jednostek mających swoje siedziby w obiektach K-PUW w Bydgoszczy oraz interesanci.
5. W kompleksie budynków K-PUW w Bydgoszczy pracuje około 700 osób.
6. Umowa najmu bufetu zawarta zostanie na okres do dnia 28.02.2019 r.
7. Najemca zobowiązany jest rozpocząć świadczenie w lokalu usług gastronomicznych w terminie do 30 dni od daty zawarcia umowy najmu lokalu.

8. Przybliżone miesięczne koszty eksploatacyjne i opłaty stałe z tytułu użytkowania wynajmowanego lokalu - określone na podstawie danych historycznych – szacuje się na kwotę ok. 3 000,00 zł brutto (opłaty z tytułu zużycia energii elektrycznej, wody i gazu, opłaty za centralne ogrzewanie, wywóz odpadów komunalnych oraz opłaty stałe za dozór obiektu, utrzymanie czystości ciągów komunikacyjnych, bieżące naprawy i remonty oraz administrowanie budynkami).
9. Wynajmujący przekaze Najemcy lokal protokolarnie, po podpisaniu umowy najmu.
10. Konkurs zostanie przeprowadzony w siedzibie Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy, przy ul. Jagiellońskiej 3 w Bydgoszczy.

§ 3

Wymagany zakres usług

1. Najemca zobowiązany będzie do prowadzenia w lokalu działalności gastronomicznej w godzinach pracy Wynajmującego tj.:
 - a) od 7.00 do 16.00 - w poniedziałki, środy, czwartki oraz piątki, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy,
 - b) od 8.00 – 17.00 – we wtorki, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
2. Nie dopuszcza się prowadzenia działalności gastronomicznej w wynajmowanym lokalu w szerszym zakresie niż na potrzeby Wynajmującego.
3. W okresie obowiązywania umowy najmu Najemca zobowiązany będzie zapewnić w bufecie sprzedaż:
 - a) **posiłków śniadaniowych**: w ofercie bufetu winny znajdować się kanapki, sałatki różnego rodzaju (w tym, na bazie mix sałat z dodatkami, np.: sera feta, mozzarella, różnych nasion, mięsa, świeżych i suszonych owoców), przekąski, nabiał, pieczywo, potrawy z jajek, wędlin i mięs,
 - b) **obiadów cateringowych**: w ofercie bufetu każdego dnia winny znajdować się:
 - przynajmniej dwie zupy (ta sama zupa nie może być w ofercie bufetu dwa razy z rzędu ani częściej niż dwa razy w tygodniu),
 - przynajmniej dwie różne ciepłe potrawy mięsne oraz przynajmniej jedna ciepła potrawa bezmięsna z tym, że w piątek w ofercie musi znajdować się przynajmniej jedna ciepła potrawa mięsna oraz przynajmniej dwie ciepłe potrawy bezmięsne,
 - dodatki takie, jak ziemniaki, frytki, ryż, kasza gryczana lub jęczmienna oraz makaron,
 - przynajmniej dwa rodzaje surówek warzywnych lub warzywno-owocowych oraz 2 rodzaje gotowanych warzyw,
 - c) **przekąsek i posiłków zimnych**: w ofercie winny znajdować się artykuły cukiernicze, owoce, sałatki, wyroby garmażeryjne, desery, ciasto pieczone na wagę i ciastka na sztuki (np. drożdżówki, wianki, ciastka orkiszowe), itp.,
 - d) **napojów ciepłych oraz zimnych**: w ofercie winna znajdować się przynajmniej kawa, herbata, soki owocowe, koktajle owocowe i mleczne oraz woda gazowana i niegazowana.
4. Na życzenie Zamawiającego w szczególnych przypadkach (kilka razy w roku) Najemca wzbogaci menu bufetu o dania bezmięsne.

Każdego dnia tygodnia (poza dniami ustawowo wolnymi od pracy) Najemca od godziny 11.30 zapewni w bufecie dostępność zestawów obiadowych, przy czym oferować będzie nie mniej niż dwa rodzaje zestawów obiadowych mięsnych oraz jeden zestaw obiadowy bezmięsny, z tym, że w piątek w ofercie musi znajdować się przynajmniej jeden zestaw obiadowy mięsny i 2 zestawy obiadowe bezmięsne.

5. Zestaw obiadowy składać się będzie z:
 - 1) zestawu obiadowego dwudaniowego:
 - 2 dania ciepłe [zupa oraz drugie danie (mięsne lub bezmięsne) z wybranym przez konsumenta dodatkiem do dania w postaci ziemniaków/frytek/kaszy/makaronów/ryżu wraz z surówką lub innym gotowanym daniem warzywnym (dania bezmięsne to np.: ryba, naleśniki, pierogi, zapiekanki, itp.)],
 - napoju lub deseru (np.: sok lub kompot albo deser lub owoc albo koktajl),
 - 2) zestawu obiadowego jednodaniowego:
 - danie ciepłe [(mięsne lub bezmięsne) z wybranym przez konsumenta dodatkiem do dania w postaci ziemniaków/frytek/kaszy/makaronów/ryżu wraz z surówką lub innym gotowanym daniem warzywnym (dania bezmięsne to np.: ryba, naleśniki, pierogi, zapiekanki, itp.)],
 - napoju lub deseru (np.: sok lub kompot albo deser lub owoc albo koktajl).
6. Na życzenie konsumenta Najemca zobowiązany jest do sprzedaży poszczególnych elementów zestawu obiadowego osobno, przy odpowiednim obniżeniu ceny.
7. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony zostanie cennik, informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw.
8. Cena zestawu obiadowego będzie ustalona w wysokości nie wyższej niż podana przez Najemcę w formularzu ofertowym.
9. Zaoferowana cena zestawu obiadowego będzie obowiązywała przez cały czas obowiązywania umowy najmu. Dopuszcza się coroczną waloryzację ceny zestawu obiadowego, począwszy od następnego miesiąca kalendarzowego po roku od zawarcia umowy najmu, w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.
10. Wszystkie podawane przez najemcę posiłki muszą odpowiadać najwyższym standardom obowiązującym przy prowadzeniu działalności gastronomicznej oraz muszą być przygotowywane na bazie produktów najwyższej jakości, w tym w zakresie właściwości smakowych, zapachowych i estetycznych.

§ 4

Czynsz, opłaty eksploatacyjne i opłaty stałe

Czynsz najmu lokalu płatny będzie comiesięcznie z góry, a opłaty eksploatacyjne i opłaty stałe comiesięcznie w terminie 14 dni od daty wystawienia przez Wynajmującego faktury VAT/noty obciążeniowej, począwszy od dnia podpisania umowy najmu, na warunkach w tej umowie określonych.

§ 5

Kaucja

Najemca w terminie 10 dni od daty zawarcia umowy wpłaci kaucję na wskazane przez Wynajmującego konto, w kwocie 3 500,00 zł brutto, jako zabezpieczenie przyszłych zobowiązań wobec Wynajmującego (uiszczania opłat), wynikających z zawartej umowy.

§ 6

Terminy

1. Ofertę należy złożyć do dnia **11 kwietnia 2017 r. do godz.10:00**
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **11 kwietnia 2017 r. o godz.10:30**

§ 7

Warunki uczestnictwa w konkursie

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie przez uprawniony podmiot w terminie wskazanym w § 6 ust. 1 kompletnej oferty zawierającej elementy wyszczególnione w § 8 ust. 1 niniejszego regulaminu.
2. Oferta wraz z załączonymi do niej dokumentami powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie, ostemplowanej bądź podpisanej w miejscu zaklejenia. Na kopercie należy umieścić napis „**OFERTA na wynajem pomieszczeń użytkowych w celu prowadzenia bufetu w Kujawsko-Pomorskim Urzędzie Wojewódzkim w Bydgoszczy**”.
3. Do złożenia oferty uprawnione są osoby:
 - a) prowadzące działalność gospodarczą w branży gastronomicznej w okresie nie krótszym niż 3 lata,
 - b) nie posiadające zadłużeń z tytułu obciążeń publicznoprawnych oraz należności czynszowych i innych związanych z najmem lub dzierżawą lokalu użytkowego,
 - c) które w dniu podpisania umowy najmu przedstawią ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia w kwocie nie mniejszej niż 60.000 zł (sześćdziesiąt tysięcy złotych).

§ 8

Oferta

1. Oferta powinna zawierać:
 - a) wypełniony formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu,
 - b) podpisane oświadczenia oferenta sporządzone według wzorów stanowiących załączniki nr 2 i 3 do niniejszego regulaminu,
 - c) zaświadczenie o wpisie oferenta do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis z KRS oferenta wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - d) oryginał lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię udzielonego przez oferenta pełnomocnictwa wraz z kopią dowodu osobistego pełnomocnika - w przypadku umocowania pełnomocnika do zawarcia umowy,
 - e) potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki – w przypadku oferentów będących wspólnikami spółek cywilnych.
2. Prawidłowo wypełniony formularz ofertowy powinien zawierać:
 - a) imię i nazwisko albo nazwę oferenta będącego osobą prawną lub jednostką organizacyjną, o której mowa w art. 33¹ kodeksu cywilnego,
 - b) adres oferenta, a także adres do korespondencji, jeśli jest inny niż adres prowadzenia działalności gospodarczej,
 - c) telefon kontaktowy oraz adres e-mail oferenta,
 - d) proponowany zakres sprzedaży art. żywnościowych wraz z cenami, w tym oferta na sprzedaż pieczywa i ciast, napojów gorących i zimnych,
 - e) proponowany jadłospis (menu) z podaną gramaturą i cenami poszczególnych zestawów obiadowych oraz innych oferowanych produktów. Menu należy sporządzić na cały tydzień, osobno na każdy dzień tygodnia. Wykonawca winien proponować różnorodność dań w kolejnych dniach tygodnia.

Przykładowe menu na jeden dzień winno zawierać min. 3 zestawy obiadowe [2 zestawy mięsne i 1 bezmięsny (w piątek 2 zestawy bezmięsne i 1 zestaw mięsny) z dodatkami i surówką lub gotowanymi warzywami oraz deserem lub kompotem], zestaw obiadowy jednodaniowy np. zupa lub danie mięsne/jarskie z dodatkami: np. z surówką lub warzywami gotowanymi, zestaw śniadaniowy, różne rodzaje sałatek, wyrobów garmażeryjnych itp.

- f) krótki opis dotychczasowej działalności oferenta,
 - g) podpis oferenta i datę sporządzenia oferty.
3. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim i podpisana przez osobę/y upoważnioną/ne do reprezentowania Najemcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub inne osoby upoważnione stosownym pełnomocnictwem.
 4. Wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i przedłożeniem oferty, a także z udziałem w niniejszym postępowaniu konkursowym ponosi oferent.

§ 9

Obowiązki najemcy

1. Najemca zobowiązany jest do używania i utrzymania najętego lokalu w sposób zgodny z jego przeznaczeniem oraz warunkami umowy najmu.
2. W przypadku konieczności dostosowania lokalu do obowiązujących przepisów i norm, określających warunki techniczne dla prowadzenia działalności gastronomicznej, Najemca zobowiązany będzie do wykonania robót modernizacyjno-adaptacyjnych na własny koszt.
3. Najemca przed przystąpieniem do wykonania prac modernizacyjno-adaptacyjnych, o których mowa w ust. 2 ma obowiązek pisemnie uzgodnić z Wynajmującym zakres przewidzianych do wykonania prac, projekt przebudowy oraz termin i warunki prowadzenia prac. Wszelkie prace winny być wykonywane w ścisłej współpracy i pod nadzorem Wynajmującego.
4. Najemcę obciążają wszelkie nakłady na przedmiot najmu, również w zakresie doposażenia w odpowiedni sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
5. Przez cały okres obowiązywania umowy najmu lokalu Najemca zobowiązany jest prowadzić w lokalu na swój koszt i odpowiedzialność działalność gastronomiczną, z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych związanych z przedmiotową działalnością gastronomiczną, a także przestrzegać wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
6. W okresie obowiązywania umowy najmu Najemca zobowiązany będzie do prowadzenia bufetu na wysokim poziomie, w szczególności w sposób zabezpieczający sprawność i rzetelną obsługę konsumentów.
7. Najemca przed rozpoczęciem prowadzenia w lokalu bufetu, nie później jednak niż na trzy dni przed otwarciem bufetu dla konsumentów zobowiązany będzie do zawarcia we własnym zakresie umowy na wywóz odpadów organicznych oraz przedstawienia jej Wynajmującemu.
8. W okresie obowiązywania umowy najmu Najemca zobowiązany jest do utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach, prowadzenia w lokalu selektywnej zbiórki odpadów zgodnie z obowiązującymi u Wynajmującego zasadami, zapewnienia w lokalu właściwych warunków sanitarnych i higienicznych oraz do uzyskania we własnym zakresie stosownych zezwoleń sanitarnych, pozwalających na prowadzenie w lokalu działalności gastronomicznej.

§ 10
Związanie ofertą

Oferent jest związany ofertą przez okres 30 dni od daty otwarcia ofert.

§ 11
Ważność konkursu

1. Konkurs jest ważny przy wpływie, co najmniej jednej oferty spełniającej warunki konkursu.
2. Wynajmujący ma prawo zakończyć konkurs bez wybrania jakiegokolwiek oferty.
3. Konkurs może zostać przez Wynajmującego odwołany bez podania przyczyny.

§ 12
Komisja konkursowa

Oceny ofert konkursowych i wyboru najlepszej oferty dokona Komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Generalnego Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy.

§ 13
Kryterium oceny ofert

Komisja konkursowa dokona oceny ofert biorąc pod uwagę następujące kryteria:

1. zaoferowaną wysokość czynszu najmu lokalu – waga 30 %,
2. proponowane przez oferenta menu (jego różnorodność) – waga 30 %,
3. zaoferowana cena zestawu obiadowego dwudaniowego – waga 20 %.
4. zaoferowana cena zestawu obiadowego jednodaniowego – waga 20 %.

KRYTERIA ORAZ SPOSÓB OCENY I WYBORU OFERT

1. Komisja będzie oceniała każdą ofertę w/g ww. kryteriów z zastosowaniem poniższych wzorów:

Kryterium I – kwota czynszu waga 30%

$$\frac{\text{wysokość wskazanego w badanej ofercie czynszu}}{\text{najwyższa wysokość zaoferowanego czynszu}} \times 30$$

Oferta z najwyższą stawką czynszu uzyska max 30 pkt.

Kryterium II – różnorodność menu wraz z gramaturą przykładowych dań – waga 30 %.

2. Każda z osób zasiadających w Komisji konkursowej może przyznać za każdy element menu następującą ilość punktów:
 - a) zestaw obiadowy dwudaniowy od 0 - 6 pkt.
 - b) zestaw obiadowy jednodaniowy od 0 - 6 pkt.
 - c) zupa od 0 - 5 pkt.
 - d) zestaw śniadaniowy od 0 - 5 pkt.
 - e) rodzaj przekąsek i dań zimnych od 0 – 8 pkt.

Komisja dokona kolejno oceny poszczególnych zestawów obiadowych i wyliczy średnią arytmetyczną, przy czym suma punktów od a) do e) może wynieść max. 30.

3. Kryterium III – cena zestawu obiadowego dwudaniowego – waga 20 %.

Cena zestawu obiadowego:

- a) do 9 zł – 20 pkt.,
- b) od 9 zł do 10 zł – 15 pkt.,
- c) powyżej 10 zł do 12 zł – 10 pkt.,
- d) powyżej 12 zł do 14 zł – 5 pkt.,
- e) powyżej 14 zł - 0 pkt.

4. Kryterium IV – cena zestawu obiadowego jednodaniowego – waga 20 %.

Cena zestawu obiadowego:

- a) do 8 zł – 20 pkt.,
- b) od 8 zł do 9 zł – 15 pkt.,
- c) powyżej 9 zł do 11 zł – 10 pkt.,
- d) powyżej 11 zł do 13 zł – 5 pkt.,
- e) powyżej 13 zł - 0 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta o największej łącznej liczbie punktów uzyskanych przy zastosowaniu wszystkich czterech kryteriów.

§ 14

Informacja o lokalu

W celu dokonania wizji lokalu i zapoznania się z jego stanem technicznym należy zgłosić się do Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy, przy ul. Jagiellońskiej 3 w Bydgoszczy w godz. 10.00 - 13.00, po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym terminu oględzin pod nr tel. 52 34 97 222 lub 52 34 97 317.

§ 15

Informacje o konkursie

1. Informacje o konkursie są dostępne na stronie internetowej www.bydgoszcz.uw.gov.pl
2. Wzór umowy najmu stanowi zał. nr 4 do niniejszego regulaminu.
3. Warunki umowy najmu nie podlegają negocjacom.

§ 16

Ogłoszenie o wyniku konkursu

Informacja o wyniku konkursu zostanie przekazana uczestnikom konkursu oraz ogłoszona na stronie internetowej www.bydgoszcz.uw.gov.pl niezwłocznie po zakończeniu prac Komisji konkursowej.

§ 17
Umowa

1. Oferent, którego ofertę wybrała Komisja konkursowa zobowiązany jest zawrzeć z Wynajmującym umowę najmu na warunkach wskazanych w załączniku nr 4 do niniejszego regulaminu, w terminie 5 dni od daty powiadomienia go o wyborze oferty.
2. Przy podpisaniu umowy najmu oferent zobowiązany jest okazać oryginały dokumentów, których kopie zostały załączone do oferty.
3. W przypadku, gdy wybrany oferent nie zawrze z Wynajmującym umowy najmu w terminie wskazanym w ust. 1 wówczas Wynajmujący uprawniony będzie do zawarcia umowy z oferentem, którego oferta otrzymała kolejną największą liczbę punktów.

Z up. Dyrektora Generalnego

Anna Kaliska
Dyrektor
Biura Finansowo-Inwestycyjnego