

2004-7.262.21.2025

## **OGŁOSZENIE**

### **Warunki postępowania**

Prokuratura Regionalna w Krakowie ogłasza konkurs ofert na wynajem lokalu użytkowego mieszczącego się w budynku przy ul. Lubicz 25 w Krakowie, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu.

#### **I. WYNAJMUJĄCY**

Prokuratura Regionalna w Krakowie, ul. Lubicz 25, 31-503 Kraków

NIP: 675 153 88 55

Wynajmujący informuje, iż niniejsze postępowanie **NIE** jest prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320 t.j).

1. W kwestiach nie uregulowanych Warunkami Postępowania zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Uczestnicy postępowania mogą zwrócić się do Wynajmującego o wyjaśnienie treści Warunków Postępowania.
3. Wynajmujący przekazuje treść wyjaśnień wszystkim uczestnikom postępowania, którym doręczono Warunki Postępowania, z opisem zapytania ale bez ujawniania jego źródła.

#### **II. PRZEDMIOT NAJMU I WYPOSAŻENIE**

Przedmiotem najmu jest lokal o łącznej powierzchni **126,62 m<sup>2</sup>**, położony w części parterowej budynku Prokuratury regionalnej w Krakowie przy ul. Lubicz 25, składający się z niżej wymienionych pomieszczeń :

| <b>LP</b> | <b>Nr pomieszczenia</b> | <b>Nazwa pomieszczenia</b> | <b>Powierzchnia</b> | <b>Istniejące wyposażenie</b>                                                                                             |
|-----------|-------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | 0.48                    | Sala konsumpcyjna          | 59,62               | Stoliki 80x80 – 8 szt., stoliki barowe 175x60 – 4 szt., fotele – 18 szt., krzesła barowe – 14 szt., klimatyzacje – 2 szt. |

| Lp | Nr pomieszczeni | Nazwa pomieszczenia          | Powierzchnia | Istniejące wyposażenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------------|------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  | 0.49            | Przygotownia z wydawką       | 32,01        | <p><b>Wydawka:</b> lada barowa dostosowana do wbudowania urządzeń w jej blat – 1 szt., witryna chłodnicza z wanną, zamknięta – 1 szt., wanna chłodnicza – 1 szt., nadstawka z szybą prostą nad wannę chłodniczą z oświetleniem LED, zamknięta – 1 szt. bęmar wodny wielokomorowy – 1 szt., nadstawka z szybą prostą, z grzaniem i oświetleniem, nad bęmar, zamknięta – 1 szt., szafka z szufladą u góry - miejsce na kasę – 1 szt., szafa chłodnicza poj. 376 L, 1-drzwi przeszkłone – 1 szt., pomocnik kelnerski – 1 szt., blat z szafkami – 1 szt.- zlewozmywak jednokomorowy – 1 szt., zlewozmywak dwukomorowy – 1 szt., ekspres do kawy – 1 szt.</p> <p><b>Przygotownia:</b> piec konwekcyjno - parowy, elektryczny, sterowanie elektroniczne - 1 szt., podstawa pod piec z 2-parami przewodnic na pojemniki – 1 szt., stół do pracy – 1 szt., kuchnia elektryczna 4 płytowa na podstawie szkieletowej – 1 szt., okap wentylacyjny przyścienny - 1 szt., stół do pracy z półką i modułem 2-szuflad – 1 szt., stół ze zlewem 2-komorowym i</p> |
| 3  | 0.50            | Magazyn                      | 11,75        | regał aluminiowo - polietylenowy, 4-półkowy – 1 szt., szafa mroźnicza poj. 700 L, 1-drzwi – 1 szt., Szafa chłodnicza poj. 700 L, 1-drzwi - 1 szt.,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4  | 0.51            | Zmywalnia                    | 5,45         | stół do pracy z półką – 1 szt., stół ze zlewem 1-komorowym – 1 szt., bateria z wylewką i spryskiwaczem – 1 szt., zmywarka podblatowa z pompą podnoszącą ciśnienie wody, z pompą odpływową, dozownikami – 1 szt. zmiękcacz wody automatyczny – 1 szt., podstawa pod zmywarke z przewodnicami na kosze – 1 szt., kosze – 2 szt., Szafa przelotowa 2-poziomowa – 1 szt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5  | 0.52            | Wiatrołap / przyjęcie dostaw | 7,36         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6  | 0.53            | Szatnia                      | 5            | szafy ubraniowe – 2 szt., biurko – 1 szt., fotel biurowy – 1 szt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7  | 0.54            | WC personelu                 | 5,43         | umywalka – szt., kosz – 2 szt., wc – 1 szt., podajnik na papier – 1 szt., podajnik na ręcznik papierowy – 1 szt.,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

Lokal pozostaje w należyтым stanie technicznym, wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, wentylacji mechanicznej, sygnalizacji pożaru i sygnalizacji włamania. Całe wyposażenie lokalu jest nowe.

### III. INNE INFORMACJE

1. Liczba zatrudnionych w Prokuraturze pracowników: ok. 320 osób
2. Najemca zapewni wywóz odpadów i odpadków pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i na swój koszt.
3. **Przy kalkulacji ceny oferty Najemca powinien uwzględnić oprócz czynszu koszty stałe związane z eksploatacją lokalu:**
  - 1) koszty wynikające z corocznej opłaty podatku od nieruchomości
  - 2) koszty energii do ogrzewania lokalu będą rozliczane proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni (według udziału 126/12082)
  - 3) koszty doprowadzenia wody i odprowadzenia ścieków oraz koszty ciepłej wody użytkowej będą rozliczane na podstawie proporcji pomieszczeń socjalnych i toalet wynajmowanej powierzchni do powierzchni pomieszczeń socjalnych, toalet i pomieszczeń gospodarczych całej nieruchomości (według udziału 50/1039)
  - 4) koszty energii elektrycznej – sprzedaży oraz dystrybucji – będą rozliczane na podstawie wskazań BMS według stawek określonych przez sprzedawcę energii elektrycznej,
4. Pomieszczenie przeznaczone do wynajęcia można oglądać po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Panią Agnieszką Błoniarczyk, tel. 12 20 22 420; 797 893 710
5. Projekt umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania, zawiera Załącznik nr 2.

### IV. OKRES NAJMU

1. Umowa najmu zostanie zawarta na okres **od dnia podpisania umowy na okres 36 miesięcy**. Przewidywany termin uruchomienia świadczenia usługi powinien być nie dłuższy niż 30 dni licząc od dnia wydania lokalu.
2. Wynajmujący uprawniony będzie do rozwiązania umowy najmu za dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.

### V. ORGANIZACJA

Najemca zobowiązany jest zapewnić zastawę, wkłady do wanien chłodniczych i bęmarów, wkłady do pomocnika kelnerskiego.

### VI. WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Najemca powinien prowadzić działalność min. 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
2. Najemca powinien posiadać możliwości oferowania dań na wynos.
3. Najemca powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe do prowadzenia bufetu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
4. Usługi gastronomiczne powinny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności. Uzyskanie zgody SANEPID na użytkowanie punktu gastronomicznego leży po stronie Oferenta.
5. Pracownicy powinni być ubrani w uniformy służbowe (ochronne, zakrywające odzież prywatną i włosy).
6. Najemca powinien spełnić założenia koncepcyjne zorganizowania bufetu podyktowane przez Wynajmującego:
  - 1) jakość potraw - dania przygotowywane na zewnątrz, przechowywane do momentu wydania klientowi w urządzeniach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku;

- 2) wybór i zróżnicowanie oferowanego asortymentu:
  - jeden obiadowy zestaw dnia (dwa rodzaje mięs do wyboru, dodatki, surówki oraz kompot)
  - jeden obiadowy zestaw dnia – posiłek wegetariański
  - możliwość zakupu całego zestawu lub osobno pierwszego lub drugiego dania
  - kanapki / bułki
  - kawa, herbata, napoje butelkowane – słodkie oraz woda,
  - artykuły spożywcze pakowane (chipsy, paluszki, batoniki)
- 3) dostępność - w godzinach pracy prokuratury, minimum od godz. 9:00 do 15:00, od poniedziałku do piątku,
7. Najemca nie może oferować w lokalu napojów alkoholowych.
8. Wynajmujący informuje, iż w budynku jest zakaz używania urządzeń zasilanych paliwami płynnymi (w tym gazem).

## **VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

### **1. Informacje ogólne:**

- 1) w celu prawidłowego przygotowania oferty, uczestnik postępowania powinien zapoznać się szczegółowo z informacjami zawartymi w Warunkach Postępowania;
- 2) złożona oferta powinna być zgodna z wymaganiami określonymi w Warunkach Zamówienia, pod rygorem jej odrzucenia;
- 3) każdy uczestnik postępowania może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty alternatywnej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez dany podmiot.

### **2. Wynajmujący żąda złożenia następujących dokumentów:**

- 1) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy,
- 2) Kopię aktualnego opisu z właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- 3) Referencje bądź inne dokumenty wystawione przez minimum dwie jednostki sektora finansów publicznych potwierdzające prowadzenie bufetu/stołówki na terenie ich obiektu w okresie 5 lat przed upływem terminu składania ofert przez minimum 2 lata;
- 4) Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Wynajmujący żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
- 5) Zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

### **3. Wymagania formalne dotyczące oferty:**

- 1) oferta musi być przygotowana w języku polskim podpisana przez osobę

- upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz;
- 2) ofertę cenową należy złożyć zgodnie z Formularzem oferty (załącznik nr 1 do ogłoszenia) elektronicznie na adres: [biuro.podawcze.rpkra@prokuratura.gov.pl](mailto:biuro.podawcze.rpkra@prokuratura.gov.pl) (oferta winna być załącznikiem do wiadomości email).
  - 3) w przypadku gdy uczestnika postępowania reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji uczestnika;

## **VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Termin składania ofert: **24.07.2025 r. godz. 10.00**
2. Miejsce składania ofert: mailem na adres [biuro.podawcze.rpkra@prokuratura.gov.pl](mailto:biuro.podawcze.rpkra@prokuratura.gov.pl)

## **IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

Termin związania ofertą wynosi 60 dni od daty otwarcia ofert.

## **X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

Uczestnik postępowania przedstawia cenę za miesięczny wynajem powierzchni będącą wynikiem ceny za m<sup>2</sup> pomnożoną razy ilość m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni. Podana cena jest ceną ryczałtową.

## **XI. OPIS KRYTERIÓW JAKIE ZASTOSUJE WYNAMUJĄCY PRZY WYBORZE OFERTY**

1. Jako kryterium wyboru oferty w niniejszym postępowaniu przyjmuje się cenę ofertową za najem, przedstawioną w formularzu ofertowym, z wagą 100%.
2. Lokal zostanie wynajęty temu oferentowi który spełni wymagania Wynajmującego opisane w założeniach koncepcyjnych opisanych w warunkach postępowania oraz zaoferuje najwyższą cenę za jeden miesiąc najmu powierzchni.

## **XII. INFORMACJE O FORMALOŚCIACH, JAKIE WINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE W CELU ZAWARCIA UMOWY**

1. Zawarcie umowy nastąpi niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej, w terminie wyznaczonym przez Zlecającego w odrębnym piśmie.
2. Przed podpisaniem umowy Najemca wpłaci na rachunek Zamawiającego kaucję w wysokości 5 000 zł, będącą zabezpieczeniem roszczeń wynikłych z tytułu najmu lokalu, w tym wynikających z czynszu najmu oraz opłat eksploatacyjnych, a także wszelkich roszczeń Wynajmującego o naprawienie szkody w przedmiocie najmu.
3. W przypadku gdy okaże się, że Oferent, którego oferta została wybrana, przedstawił nieprawdziwe dane lub będzie uchylał się od zawarcia umowy, to Wynajmujący wybiera z pozostałych ofert ofertę najkorzystniejszą bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

## **XIII. UNIEWAŻNIENIE**

Zapytanie ofertowe może być także unieważnione przez Zamawiającego bez podania przyczyny (bez podania uzasadnienia) w każdym momencie i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Oferenta do realizacji zamówienia.

### **Załączniki:**

1. Formularz oferty

2. Wzór umowy

***Mariusz Krason***

Podpisano dn. 14.07.2025