

Prokuratura Okręgowa w Poznaniu ogłasza konkurs ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu w budynku Prokuratur Poznańskich przy ul. Solnej 10 w Poznaniu.

REGULAMIN KONKURSU

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Wynajmujący - Prokuratura Okręgowa w Poznaniu ul. Solna 10, 61-736 Poznań
NIP: 778-11-34-985
REGON: 000000394
2. W kwestiach nie uregulowanych Regulaminem Konkursu zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych.

§ 2

Przedmiot najmu

1. Przedmiotem konkursu jest najem pomieszczenia (lokalu) w celu prowadzenia w nim bufetu pracowniczego znajdującego się w budynku Prokuratur Poznańskich, przy ul. Solnej 10, zwanej dalej Prokuraturą.
2. Najem dotyczy lokalu o łącznej powierzchni 126,66 m². Lokal znajduje się na parterze budynku, z kontrolowanym ruchem osobowym. Wyposażony jest w sieci: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną oraz wentylację mechaniczną. Lokal nie jest wyposażony w sprzęt gastronomiczny, sprzęt AGD, naczynia, sztucce itp., umeblowanie pomieszczeń kuchennych.

3. W skład lokalu wchodzi następujące pomieszczenia:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia w m ²	Istniejące wyposażenie
1.	kuchnia	17,13	ściany - emulsja biała, płytki, posadzka- wykładzina PCV, oświetlenie, zlewozmywak dwukomorowy z młynkiem koloidalnym, umywalka, zlew jednokomorowy, kran, kratka ściekowa, gniazda podejściowe, okap wentylacyjny
2.	zmywalnia	9,35	ściany - emulsja biała, płytki, posadzka- wykładzina PCV, oświetlenie, zlewozmywak dwukomorowy z młynkiem koloidalnym, umywalka, kran, kratka ściekowa, gniazda podejściowe,
3.	sala konsumpcyjna	55,78	ściany- panele, farba emulsyjna, posadzka -gres, oświetlenie, stoliki i krzesła, gniazda dwuwtykowe jednofazowe szt. 4, gniazda jednowtykowe szt. 6
5.	bufet	7,87	ściany - emulsja biała, płytki, posadzka- wykładzina PCV, oświetlenie, zlew jednokomorowy, lada obsługowa oddzielająca od sali konsumpcyjnej
6.	magazyn podręczny	1,63	ściany- emulsja, oświetlenie, posadzka- wykładzina PCV,
7.	magazyn chłodniczy	2,73	ściany- emulsja, oświetlenie, posadzka- wykładzina PCV,
8.	magazyn napojów	1,63	ściany- emulsja, oświetlenie, posadzka- wykładzina PCV,
9.	pokój socjalny	6,19	ściany emulsja biała, płytki, posadzka-linoleum, oświetlenie, zlew jednokomorowy, gniazdo jednowtykowe jednofazowe
10.	WC	2,28	ściany - płytki, posadzka - gres, umywalka, kompakt, oświetlenie, gniazdo jednowtykowe jednofazowe, miska klozetowa i umywalka
11.	komunikacja	15,57	ściany- emulsja, posadzka- wykładzina PCV, oświetlenie, gniazdo jednowtykowe jednofazowe szt. 2,
12.	magazyn	6,5	ściany- emulsja, posadzka- wykładzina PCV, oświetlenie, gniazdo jednowtykowe jednofazowe,

4. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży w szczególności:
- dania obiadowe — mięsne i bezmięsne (możliwość wyboru dowolnej kompozycji)
 - śniadania
 - zupy,
 - kanapki — świeże i zapiekane
 - warzywa i sałatki,
 - pieczywo,
 - nabiał,
 - napoje,
 - słodyczne.
5. Najemca będzie prowadził swoją działalność gastronomiczną biorąc pod uwagę potrzeby Wynajmującego, dostosowując dni i godziny otwarcia bufetu do czasu pracy Urzędu (od poniedziałku do piątku od godz. 7.00 — 15.30).
6. Obowiązuje zakaz palenia oraz zakaz sprzedaży i spożywania napojów alkoholowych.
7. Ilość osób zatrudnionych w obsłudze — jednocześnie 2 osoby.
8. Oferent powinien zapewnić możliwość wydawania posiłków na wynos.

§ 3

Inne informacje

1. Liczba zatrudnionych pracowników w Prokuraturze ok. 400 osób.
2. Najemca zapewni we własnym zakresie i na swój koszt utrzymanie wynajętych pomieszczeń w należytym stanie sanitarnym i technicznym, a w szczególności:
 - zapewni wywóz odpadów i odpadków pokonsumpcyjnych,
 - zapewni sprzątanie wynajętych pomieszczeń,
 - zapewni czyszczenie separatora tłuszczów.
3. Najemca wyposaży na własny koszt lokal w maszyny i urządzenia do:
 - przygotowywania potraw,
 - przechowywania żywności,

- maszyny i urządzenia do zapewnienia właściwego stanu higienicznosanitarnego naczyń i przyborów kuchennych..
4. W przypadku konieczności dostosowania przekazanych pomieszczeń do obowiązujących przepisów i norm określających warunki techniczne dla prowadzenia działalności będącej przedmiotem umowy, Najemca zobowiązuje się do wykonania robót modernizacyjnych na własny koszt. .
 5. Zakres planowanych robót oraz projekt przed wdrożeniem do realizacji musi być przedstawiony Wynajmującemu do akceptacji. Wszelkie prace muszą być wykonywane w ścisłej współpracy i pod nadzorem Wynajmującego.
 6. Najemca jest odpowiedzialny za wszelkie szkody, jakie mogą powstać w związku z prowadzonymi robotami. Najemca zobowiązany jest na każde żądanie Wynajmującego, do udostępnienia pomieszczeń celem oględzin, sprawdzenia stanu robót i sposobu ich wykonywania.
 7. Nakłady i ulepszenia pomieszczeń powstałe w wyniku wykonania robót, o których mowa w ust. 1, przechodzą na własność Wynajmującego, bez obowiązku zwrotu kosztów wykonania robót.
 8. W przypadku uniemożliwienia Wynajmującemu dokonania oględzin lub nadzorowania wykonywania robót, wykonywania ich w sposób sprzeczny z zaleceniami Wynajmującego, a także prowadzenia robót w sposób uciążliwy dla użytkowników obiektu, Wynajmujący może rozwiązać umowę najmu bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym.
 9. Oferent zapewni w godzinach 11.30-15.30 sprzedaż w bufecie nie mniej niż dwóch rodzajów zestawów obiadowych, w tym jeden zestaw obiadowy mięsny, drugi zestaw obiadowy bezmięsny oraz zupy.
 10. Przez zestaw obiadowy rozumie się posiłek składający się z zupy, drugiego dania, surówki (opcjonalnie przy zestawie bezmięsnym) oraz napoju (np. kompot, sok, kefir itp.).
 11. Gramatura (minimalna) poszczególnych składników zestawów obiadowych:
 - mięso/ryba — 150 g
 - składniki skrobiowe (ziemniaki/ryż/kasza/frytki/makaron) — 200 g

- surówka — 80 g
 - dania jarskie (naleśniki, zapiekanka warzywna itp.) — 350 g
 - zupa — 300 ml
12. Wynajmujący żąda od Oferentów przedstawienia w ofercie propozycji menu niepowtarzających się zestawów obiadowych na okres 10 dni roboczych.
 13. Na życzenie konsumenta Oferent zobowiązany jest do sprzedaży poszczególnych elementów zestawu obiadowego oraz umniejszenia porcji do połowy przy odpowiednim obniżeniu ceny.
 14. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach poszczególnych potraw.
 15. Wynajmujący obliguje wprowadzenie miesięcznych abonamentów obiadowych dla pracowników z zastrzeżeniem, że cena obiadów w abonamencie powinna być co najmniej 20% niższa od cen zestawów dnia oraz powinna obowiązywać taka sama gramatura składników jak w § 3 pkt 11. karnety należy podzielić na 3 grupy:
 - grupa 1-zupa+ danie główne mięsne lub bezmięsne
 - grupa 2- danie główne mięsne lub bezmięsne
 - grupa,3-zupa
 16. Wynajmujący oczekuje aby Oferent w porze śniadaniowej (godzina 9.00-10.00) prowadził sprzedaż bezpośrednią do biur poprzez rozwożenie lub roznoszenie propozycji śniadaniowych.
 17. Projekt umowy najmu, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania zawiera Załącznik nr 2B.
 18. W celu dokonania wizji lokalu Oferent skontaktuje się z p. Magdaleną Kotwicą pod nr tel. 061 88 52 155. Podczas wizji obowiązuje całkowity zakaz rejestrowania dźwięku i obrazu.

§ 4

Czynsz

1. Czynsz najmu lokalu wynosi zł i zawiera m.in. koszty centralnego ogrzewania, ochrony, ubezpieczenia, podatku od nieruchomości, koszty utrzymania powierzchni przeznaczonych do użytku wspólnego itp.
2. Wynajmujący będzie podwyższał wysokość czynszu najmu z tytułu waloryzacji według wskaźnika wzrostu cen za towary i usługi konsumpcyjne ogłoszone przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za poprzedni rok kalendarzowy ze skutkiem do dnia 1 stycznia każdego roku, począwszy od 2023r., Obniżenie w/w wskaźnika nie spowoduje obniżenia wysokości czynszu. Do stosunku najmu nie będzie miał zastosowanie art 685(1) k.c. Waloryzacja czynszu nie stanowi zmiany treści umowy i nie wymaga sporządzenia aneksu.
3. Oprócz czynszu najmu Wynajmujący będzie obciążał Najemcę kosztami zużycia energii elektrycznej, wody i odprowadzania ścieków według wskazań liczników.

§ 5

Okres najmu

1. Realizacja przedmiotu umowy rozpocznie się w terminie, którego początek jest uzależniony od podpisania umowy jednak nie później niż 14 dni od dnia podpisania umowy. Z przyczyn niezależnych od oferenta termin może zostać wydłużony.
2. Umowa najmu zostanie zawarta od dnia podpisania na czas określony — 2 lata i może być wypowiedziana przez każdą ze stron, tylko z ważnych powodów z zachowaniem 2- miesięcznego okresu wypowiedzenia dokonanego na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 6

Prawa i obowiązki najemcy

1. Najemca będzie utrzymywał lokal w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu, w tym wyposaży lokal na własny koszt w niezbędny sprzęt p.poż.

2. Najemca oświadcza, że znany jest mu stan techniczny pomieszczeń i nie wnosi co do niego zastrzeżeń.
3. Lokal zostanie wydany na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, stanowiącego załącznik nr 1 do umowy. Protokół zawiera opis stanu technicznego lokalu jak również wyposażenia. Protokół stanowić będzie podstawę do ustalenia stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia po zakończeniu obowiązywania umowy i po wydaniu pomieszczeń przez Najemcę.
4. Celem należytego wykonania umowy najemca w dniu podpisania umowy wpłaci kaucję w wysokości 3 000,00 zł, która zostanie rozliczona po ustaniu najmu.
5. Najemca zobowiązuje się w szczególności do:
 - przygotowania i przechowywania produktów żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi. Produkty oferowane do sprzedaży powinny być świeże oraz z ważnym terminem przydatności do spożycia.
 - dbałości o estetykę, wystrój wewnętrzny i zewnętrzny oraz do utrzymania przekazanych pomieszczeń, w których podawane będą posiłki, w porządku i czystości;
 - niedokonywania bez pisemnej zgody Wynajmującego zmian naruszających w sposób trwały substancję pomieszczeń lub obiektu, w którym się one znajdują, w szczególności wymiany drzwi, przebudowy układu wnętrza;
 - nieoddawania przekazanych pomieszczeń osobom trzecim do używania w całości lub w części lub na inne cele niż określone w umowie;
 - przestrzegania zasad porządkowych obowiązujących na terenie obiektu;
 - umożliwienia upoważnionym pracownikom Wynajmującego dokonywania oględzin stanu pomieszczeń i wyposażenia oraz sporządzania spisów inwentarzowych wyposażenia będącego własnością Wynajmującego;
 - umożliwienia przeprowadzenia wewnętrznej kontroli przez pracowników Prokuratury Okręgowej Działu Inwestycji i Remontów w celu weryfikacji

prawidłowości przygotowania i wydawania posiłków oraz warunków przechowywania produktów żywnościowych.

- systematycznego sprzątania lokalu oraz przeprowadzania dezynsekcji wszystkich pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa miesiące.
6. Za czas wyłączenia przekazanych pomieszczeń z użytkowania z przyczyn leżących po stronie Wynajmującego, z wyłączeniem przypadków awarii, Najemcy przysługuje odpowiednia zniżka z opłat czynszowych. Decyzja w powyższej sprawie podjęta będzie przez Wynajmującego na wniosek Najemcy w terminie jednego miesiąca od daty złożenia przez Najemcę stosownego wniosku.

§ 7

Warunki udziału w postępowaniu

1. Oferent powinien dysponować wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej.
2. Oferent powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe do prowadzenia bufetu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
3. Oferent przed rozpoczęciem działalności w lokalu powinien uzyskać wszystkie niezbędne pozwolenia i badania, a odpowiednie dokumenty przedłożyć wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
4. Uczestnicy postępowania do oferty winni dołączyć aktualny odpis z właściwego rejestru albo z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
5. Aktualne, na dzień składania ofert, zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczeń, że uzyskał

przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności, lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

6. Pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem) dla osoby/osób podpisujących ofertę, jeżeli nie są to osoby wykazane w Krajowym Rejestrze Sądowym — rejestrze przedsiębiorców lub nie wykazane w odpisie z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
7. Oświadczenie, że nie prowadzi się względem niego postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji.
8. Referencje.
9. Przystępujący do konkursu zobowiązani są do wpłacenia wadium w wysokości 1000 zł.
10. Wadium w wysokości 1000 zł (słownie: jeden tysiąc złotych) należy wpłacić na konto:

Prokuratury Okręgowej w Poznaniu:

11 1130 1017 0031 1000 3990 0001

Wymagane wadium powinno znajdować się na koncie najpóźniej w dniu poprzedzającym otwarcie ofert.

11. Oferty należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 12.12.2022 r. w kancelarii Prokuratury Okręgowej w Poznaniu ul. Solna 10.
12. Koperta powinna być oznaczona w następujący sposób:

OFERTA KONKURSOWA NA NAJEM LOKALU W CELU PROWADZENIA BUFETU W BUDYNKU PROKURATUR POZNAŃSKICH NIE OTWIERAĆ PRZED : 12 grudnia 2022r.
--

13. Oferta jest ważna minimum 30 dni od otwarcia ofert.

§ 8

Wybór oferty

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta.

2. Złożone oferty weryfikuje i ocenia komisja konkursowa powołana w tym celu przez Prokuratora Okręgowego w Poznaniu.
3. Komisja konkursowa:
 - a) przyjmuje oferty oraz sprawdza czy wadła zostały wpłacone,
 - b) otwiera oferty,
 - c) przyjmuje dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia oferentów,
 - d) dokonuje analizy ofert i wybiera najkorzystniejszą z nich lub stwierdza, że oferta nie może zostać przyjęta,
 - e) odrzuca ofertę, jeżeli oferta nie spełnia wymogów formalnych, z zastrzeżeniem pkt f,
 - f) może wystąpić do oferenta z wnioskiem o uzupełnienie brakujących dokumentów,
 - g) sporządza protokół z wyboru oferty, wraz z uzasadnieniem, który przedkłada Prokuratorowi Okręgowemu w Poznaniu do zatwierdzenia.
4. Otwarcie ofert jest jawne i odbędzie się w dniu 1 grudnia 2022 r. w sali konferencyjnej.
5. W Formularzu ofertowym (stanowiącym załącznik nr A do Regulaminu) Oferent przedstawi:
 - Wysokość oferowanej stawki czynszu.
 - Czynsz najmu nie może być niższy niż:
 - 15,00 zł brutto za 1m² zaplecza baru (70,88m²)
 - 7,00 zł brutto za 1 m² sali konsumpcyjnej(55,78m²)
 - Przykładowe zestawy obiadowe na 10 kolejnych dni (dwa zestawy na każdy dzień):
 - zestaw 1 - danie mięsne
 - zestaw 2 - danie bezmięsne.

6. Za najkorzystniejszą Komisja Konkursowa uzna ofertę, która spełnia wszystkie wymogi określone w Regulaminie i zdobędzie najwyższą ilość punktów.
7. Komisja konkursowa dokonując oceny ofert weźmie pod uwagę wyłącznie wysokość stawki czynszu - najwyższa oferta uzyska maksymalnie 100pkt.
8. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów komisja konkursowa podejmuje samodzielnie decyzję biorąc dodatkowo pod uwagę różnorodność przedstawionego menu na okres 10 dni roboczych.
9. Oferty złożone po terminie określonym w pkt. 4 zostaną zwrócone bez ich otwierania.
10. W przypadku nie podpisania umowy najmu przez wybranego oferenta w wyznaczonym terminie zostanie wybrana kolejna oferta o największej liczbie punktów.
11. W przypadku nie podpisania przez oferenta, którego oferta została wybrana, umowy najmu w wyznaczonym terminie — wadium ulega przepadkowi na rzecz Prokuratury Okręgowej w Poznaniu.
12. Zwrot wadium oferentom, których oferty nie zostały wybrane, nastąpi w terminie 3 dni od dnia rozstrzygnięcia konkursu.
13. Zwrot wadium oferentowi, którego oferta została wybrana, nastąpi w terminie 3 dni od daty zawarcia umowy najmu.
14. Oferta zostanie odrzucona jeżeli:
 - a. nie spełnia wymogów formalnych,
 - b. nie jest zgodna z regulaminem konkursu,
 - c. jest niekompletna.
15. Zastrzega się prawo swobodnego wyboru oferty, jak również uznania, że konkurs nie dał rezultatu oraz unieważnienia konkursu bez podania przyczyny.

Załączniki:

- A) formularz ofertowy
- B) projekt umowy najmu.

Prokurator Okręgowy

Podpisane przez: Michał Jacek
Smętkowski
Data: 2022.11.23 14:56:58 CET