

## Konkurs ofert

**na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu  
gastronomicznego oraz kiosku prasowego z art. spożywczo-przemysłowymi w siedzibie  
Morskiego Instytutu Rybackiego- Państwowego Instytutu Badawczego w Gdyni przy ul.  
Kołłątaja 1.**

### § 1

#### Postanowienia ogólne.

1. Podmiot ogłaszający konkurs – Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy w Gdyni, ul. Kołłątaja 1-zwany dalej „ Wynajmującym ” lub „ MIR-PIB”
2. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.
3. Właścicielem budynku, w którym znajduje się lokal będący przedmiotem konkursu jest MIR – PIB w Gdyni.
4. Przeznaczenie lokalu – powyższy lokal przeznaczono do najmu w celu prowadzenia bufetu gastronomicznego oraz kiosku prasowego z art. spożywczo-przemysłowymi.
5. Najem przewidziany jest na czas określony, z możliwością rozwiązania umowy z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
6. Lokal będzie ogólnie dostępny dla pracowników Wynajmującego oraz dla pozostałych osób pracujących lub przebywających w siedzibie MIR-PIB w celach służbowych.
7. Oferent tylko po uzyskaniu każdorazowo zgody Wynajmującego będzie mógł w wynajmowanym lokalu organizować imprezy i uroczystości okolicznościowe.
8. W celu dokonania oględzin lokalu będącego przedmiotem konkursu prosimy o telefoniczne uzgodnienie terminu z Działem Administracji MIR, tel. (58)7356106 lub 7356247.
9. W trakcie oględzin Oferent ma prawo określić, co spośród obecnie znajdującego się w lokalu wyposażenia meblowego Sali konsumpcyjnej, może być przekazane protokolarnie Najemcy do używania wraz z przedmiotem najmu.

### § 2

#### Warunki konkursu i najmu lokalu.

1. Przedmiotem postępowania jest wybór Oferenta do najmu lokalu z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej, tj. bufetu gastronomicznego oraz kiosku prasowego z art. spożywczo-przemysłowymi, o łącznej powierzchni 156,06 m<sup>2</sup>, na który składają się następujące pomieszczenia:
  - a) sala restauracyjna: 88,35 m<sup>2</sup> - nr 214 wraz z wyposażeniem meblowym
  - b) zmywak: 4,08 m<sup>2</sup> - nr 215
  - c) toaleta: 1,04 m<sup>2</sup> - nr 216
  - d) pomieszczenie socjalne : 4,97m<sup>2</sup> - nr 217
  - e) pomieszczenie socjalne: 5,48m<sup>2</sup>- nr 218
  - f) zmywak: 9,56m<sup>2</sup>- nr 222
  - g) kuchnia: 13,68m<sup>2</sup> - nr 223
  - h) magazyn 3,04m<sup>2</sup> - nr 224
  - i) chłodnia 5,61m<sup>2</sup> - nr 225
  - j) korytarz 20,25 m<sup>2</sup>- (K.02E)

rzut architektoniczny z zaznaczonymi w obrysie pomieszczeniami przeznaczonymi do wynajmu stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

2. W budynku pracuje około 400 osób. Lokal będący przedmiotem konkursu znajduje się na parterze budynku. Wyposażony jest w sieci: wodociągową ( opomiarowana ), elektryczną (opomiarowana). Lokal nie posiada wyposażenia w urządzenia do prowadzenia

gastromoni.

3. Po podpisaniu umowy najmu, a przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu, Oferent zobowiązany będzie przedstawić Wynajmującemu, w celu uzyskania akceptacji Wynajmującego, projekt technologiczny wyposażenia lokalu w urządzenia techniczne niezbędne do prowadzenia bufetu gastronomicznego, w ilości i rodzaju odpowiadającym prowadzonej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Koszty wykonania projektu technologicznego oraz wyposażenia lokalu w niezbędne meble i urządzenia techniczne obciążają Oferenta
5. Lokal musi spełniać wszelkie normy i wymogi przewidziane przez obowiązujące przepisy prawa dla prowadzenia działalności gastronomicznej. W szczególności lokal musi uzyskać pozytywną opinię Sanepidu. Pozytywna opinia Sanepidu i lista pracowników wraz z badaniami dopuszczającymi ich do pracy w lokalu gastronomicznym zostaną przedłożone zamawiającemu przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu. Oferent zobowiązany będzie zgłosić Wynajmującemu dokładną datę rozpoczęcia w wynajmowanym lokalu działalności gastronomicznej.
6. Najemca będzie świadczył usługi prowadzenia bufetu gastronomicznego oraz kiosku prasowego z art. spożywczo-przemysłowymi w zakresie:
  - sprzedaży dań zimnych i gorących (na bazie półproduktów),
  - sprzedaży gotowych kanapek świeżych i zapiekanych oraz sałatek,
  - sprzedaży wyrobów garmażeryjnych (np. naleśniki, pierogi, pasty, pyzy),
  - sprzedaży gorących napojów (herbata, kawa z ekspresu) i zimnych (woda, coca-cola itp.),
  - sprzedaży wyrobów cukierniczych (bułki słodkie, pączki, wyroby paczkowane itp.),
  - sprzedaży prasy,
  - sprzedaży drobnych art. przemysłowych i spożywczych, ( wędliny, nabiał, owoce, warzywa, )
7. Oferent zobowiązany będzie do zachowania w lokalu bezwzględnego zakazu sprzedaży, podawania i spożywania napojów alkoholowych oraz zakazów powszechnie obowiązujących, w tym palenia tytoniu.
8. Lokal będzie otwarty we wszystkie dni robocze w godzinach min od 7,00 do 15,30.
9. Dopuszcza się waloryzację cen dań. Waloryzacja następować będzie corocznie począwszy od 2015 r. jedynie o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.
10. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzania kwartalnych ankiet ocennych wśród swoich pracowników. Negatywna ocena funkcjonowania bufetu może być podstawą wypowiedzenia umowy najmu.
11. Oferent będzie utrzymywał wynajęte i wykorzystywane pomieszczenia w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

### § 3

#### **Warunki udziału.**

1. Oferty w konkursie mogą składać podmioty, które:
  - a) nie zalegają z opłaceniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
  - b) nie prowadzi się względem nich postępowania upadłościowego, egzekucyjnego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,
  - c) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

- d) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania.  
Zamawiający wymaga dostarczenia opisu potencjału oferenta i zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia weryfikacji przedstawionych danych.
- e) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
- f) ich sytuacja ekonomiczna i finansowa zapewnia możliwość wpłaty, w terminie 7 dni od podpisania umowy, kaucji w wysokości dwukrotności kwoty brutto opłaty z tytułu czynszu uzgodnionego w drodze procedury wyboru oferty.

2. Wynajmujący żąda w ofercie złożenia następujących dokumentów:

- a) wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego (załącznik nr 2 do regulaminu),
- b) aktualnego – wystawionego nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty otwarcia ofert – odpisu z właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- c) aktualnego – wystawionego nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty otwarcia ofert – odpisu zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS potwierdzających odpowiednio, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
- d) kserokopie nadania numeru NIP i numeru REGON.
- e) podpisanego oświadczenia (załącznik nr 3 do regulaminu).
- f) dokumenty potwierdzające prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie gastronomii.

Wymienione wyżej dokumenty pod pozycją b, c,d mogą być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta.

Dokumenty, o których mowa pod pozycją a,e, f należy złożyć w formie oryginału.

**Zasadne będzie przedstawienie Wynajmującemu asortymentu sprzedaży oraz proponowanych cen.**

- 3. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 7 czerwca do godziny 12,00 w siedzibie Morskiego Instytutu Rybackiego- PIB , ul. Kołłątaja 1 w Gdyni, pokój 401 ( sekretariat), bud B. Koperta powinna zawierać nazwę i dokładny adres Oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek „Oferta konkursowa na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu gastronomicznego oraz kiosku z art. spożywczo-przemysłowymi”.
- 4. Złożona oferta musi być ważna co najmniej 30 dni od daty otwarcia ofert.
- 5. Wszelkie zapytania dotyczące przygotowania oferty należy kierować do Wynajmującego w formie pisemnej, fax (58) 7356110, lub pocztą elektroniczną na adres e-mail [projek@mir.gdynia.pl](mailto:projek@mir.gdynia.pl); lub [alicja@mir.gdynia.pl](mailto:alicja@mir.gdynia.pl)  
Zamawiający zobowiązuje się do udzielenia wszelkich wyjaśnień na każde zapytanie, które otrzyma nie później niż 5 dni roboczych przed upływem terminu złożenia ofert.
- 6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty niezawierającej wszystkich dokumentów lub informacji wymaganych w dokumentacji konkursu ofert lub nie odpowiadającej wymogom tej dokumentacji określonym powyżej.
- 7. Oferty złożone po terminie określonym w §3pkt 3 zostaną zwrócone bez ich otwierania.
- 8. Z ubiegania się o najem Wynajmujący wykluczy Oferentów, w stosunku, do których wszczęto postępowanie upadłościowe lub egzekucyjne.

#### § 4

##### **Analiza ofert**

1. Wynajmujący, po analizie ofert wstępnych zaprosi do negocjacji podmioty, które przedstawiły najkorzystniejsze oferty wstępne.
2. Wynajmujący ma prawo zwrócić się drogą pisemną do Oferenta o wyjaśnienie oferty, jeżeli pomoże mu to w przeanalizowaniu, ocenie i porównaniu ofert. Zarówno prośba o wyjaśnienie, jak i odpowiedź muszą być dokonane na piśmie.

#### § 5

##### **Ocena ofert**

1. W trakcie negocjacji i wyboru oferty, Wynajmujący będzie kierował się następującymi kryteriami:

Oferowana miesięczna kwota czynszu netto za powierzchnię wyspecyfikowaną w § 2 pkt1

Poz.	Nazwa i opis kryterium	Oznaczenie literowe kryterium	Waga kryterium (maks. ilość punktów )
1	Cena netto najmu powierzchni za jeden m-c	<b>P<sub>n</sub></b>	<b>100</b>
<b>RAZEM ILOŚĆ PUNKTÓW</b>			<b>100</b>

2. Punkty obliczane będą według wzoru

$$P_n = ( C_n : C_{max} ) \times 100$$

P<sub>n</sub> – ilość punktów uzyskanych w w kryterium „cena netto najmu powierzchni za jeden m-c”

C<sub>n</sub> - cena netto najmu powierzchni za jeden m-c najmu badanej oferty.

C<sub>max</sub> - maksymalna cena netto najmu powierzchni za jeden m-c najmu spośród wszystkich badanych ofert.

3. W przypadku gdy 2 lub więcej oferty zyskają równą ilość punktów, podjęte zostaną dalsze negocjacje gdzie o wyborze oferty najkorzystniejszej zadecydować mogą przedstawione na etapie składania ofert: asortyment oraz proponowane ceny.

#### § 6

##### **Umowa najmu.**

1. Umowa najmu zostanie podpisana z wybranym Oferentem, w terminie 7 dni od daty doręczenia wezwania do stawienia się w tym celu do siedziby Morskiego Instytutu Rybackiego w Gdyni ul Kołłątaja 1( dopuszcza się drogę mailową lub faksową)
2. Przed podpisaniem umowy, Oferent, którego oferta została wybrana, musi złożyć kopię polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 50.000, 00 zł.
3. Umowa zostanie zawarta na czas określony, z możliwością jej rozwiązania z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

4. Stawka czynszu obejmować będzie podatek od nieruchomości, opłaty za energię ciepłą itp. Szczegóły dotyczące zasad rozliczeń zostaną zapisane w umowie na najem lokalu. Wysokość czynszu najmu podlegać będzie corocznej waloryzacji począwszy od 1 lutego 2015 roku o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za rok poprzedni ogłaszany przez Prezesa GUS.
5. Oprócz czynszu najmu Oferent zobowiązany jest do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym:
  - zużycia energii elektrycznej – według wskazań podlicznika,
  - zużycia ciepłej i zimnej wody oraz ścieków – według wskazań podlicznika,
  - usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych.
6. Oferent podpisze stosowną umowę w zakresie wywozu śmieci, odpadów i nieczystości z ich odbiorcą i jej kopię przedstawi Wynajmującemu.
7. Oferent obowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej.
8. Oferentowi nie wolno oddawać wynajmowanych pomieszczeń pod najem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek tytułu prawnego bez zgody Wynajmującego.
9. Po zakończeniu umowy najmu Oferent zobowiązany jest niezwłocznie zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie niepogorszonym. Oferent będzie informował Wynajmującego niezwłocznie o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze oraz innych szkodach w przedmiocie najmu, a także będzie natychmiastowo podejmował niezbędne działania celem uniknięcia szkód w przedmiocie najmu.
10. Oferent zwróci Wynajmującemu wszelkie wydatki i koszty poniesione przez niego w związku ze szkodami, jeśli zostały one spowodowane z winy Oferenta.
11. Wszelkie prace remontowe Oferent będzie wykonywał tylko za zgodą Wynajmującego.
12. Nakłady i ulepszenia wykonane przez Oferenta i związane na stałe z pomieszczeniem, nieodpłatnie przechodzą na rzecz Wynajmującego. W przypadku rozwiązania umowy z winy Wynajmującego przed upływem okresu najmu, Wynajmujący zwróci Oferentowi jedynie część niezamortyzowaną udokumentowanych nakładów na dostosowanie przedmiotu najmu do wymagań SANEPID, w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej, uzgodnionych z Wynajmującym.

## **§ 7**

### **Postanowienia końcowe**

Wynajmujący ma prawo odwołania całego konkursu ofert w każdej chwili przed rozstrzygnięciem nie ponosząc żadnej odpowiedzialności wobec Oferentów, bez podania przyczyny oraz bez konieczności uzasadniania takiego działania.

**ZATWIERDZIŁ**