

**Regulamin konkursu
na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu/stołówki pracowniczej
w siedzibie Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego
w nieruchomości przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie**

§1.

Postanowienia ogólne

1. Podmiotem ogłaszającym konkurs jest Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Geologiczny, ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa, zwany dalej „Instytutem”.
2. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem do konkursu mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 z późn.zm).
3. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).

§2.

Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest oddanie w najem lokalu o powierzchni użytkowej 125,60 m², znajdującego się w budynku Instytutu, przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie (dalej: Lokal), z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu/stołówki pracowniczej na okres 3 lat.
2. Lokal jest usytuowany w przyziemiu budynku, z kontrolowanym wejściem ruchu osobowego. W budynku, w którym znajduje się Lokal pracuje obecnie ok. 280 osób. Dostęp do budynku posiadają pracownicy Instytutu (w liczbie ok. 570 osób z czego w Warszawie na terenie kompleksu budynków położonych przy ul. Rakowieckiej 4 zatrudnionych jest ok. 620 osób) oraz emerytowani pracownicy Instytutu.
3. Lokal przeznaczony pod wynajem posiada wyodrębnioną instalację elektryczną, oraz instancję wspólną dla całego budynku: instalację centralnego ogrzewania, kanalizację, instalację telefoniczną, wentylację oraz instalację ochrony przeciwpożarowej.
4. Czynsz najmu lokalu zostanie ustalony w wysokości zaproponowanej przez Oferenta, którego oferta była najkorzystniejsza, jednak nie może być on niższy niż 17,00 zł netto/20,90 zł brutto za 1 m² powierzchni lokalu. Począwszy od dnia 1 maja 2021 r. stawka czynszu będzie waloryzowana corocznie od dnia 1 maja następnego roku kalendarzowego o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w poprzednim roku kalendarzowym, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Zmiana stawki czynszu wynikająca z waloryzacji nie wymaga zmiany umowy, a jedynie powiadomienia przez Wynajmującego.
5. Czynsz najmu Lokalu będzie obliczony jako iloczyn zaproponowanej przez Oferenta stawki czynszu za 1 m², o której mowa w ust. 4, i powierzchni Lokalu, o której mowa w ust. 1, powiększony o obowiązującą stawkę podatku od towarów i usług.
5. Najemca ponosi koszty związane z wyposażeniem lokalu w urządzenia i sprzęt niezbędny do prowadzenia działalności gastronomicznej (m.in. sprzęt gastronomiczny, AGD, wyciągi wentylacyjne, okapy kuchenne itp.), w tym dobrej jakości zastawę stołową.
6. Oferent ponosi koszty związane z wyposażeniem sali konsumpcyjnej w stoły i krzesła. Ilość

miejsz siedzących na sali konsumpcyjnej powinna wynosić co najmniej 22 miejsca. Aranżacja i umeblowanie sali wymaga zgody Wynajmującego.

7. Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu i warunków najmu zawarte są w projekcie umowy najmu, stanowiącym załącznik nr 4 do Regulaminu konkursu.
8. Celem konkursu jest wyłonienie podmiotu, z którym zostanie zawarta umowa najmu Lokalu wskazanego w § 2 ust. 1 z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu/stołówki pracowniczej.
9. Oferent zobowiązany jest do dokonania oględzin powierzchni przeznaczonej na najem. W celu uzgodnienia terminu oględzin Lokalu lub uzyskania dodatkowych informacji należy kontaktować się z p. Magdaleną Matczak, pod nr tel. 22 45 92 456 lub pocztą elektroniczną pod adresem: magdalena.matczak@pgi.gov.pl

§ 3.

Działalność gastronomiczna

1. Działalność gastronomiczna Oferenta, będzie prowadzona codziennie w dni robocze, w godzinach od 7.00 do 16.00. W przypadku jeśli Oferent uzna, że jest zapotrzebowanie na wydłużenie godzin otwarcia Lokalu, Instytut dopuszcza aby był on otwarty do godziny 17.00.
2. Oferent wprowadzi do codziennej sprzedaży w szczególności:
 - 1) śniadania, w tym co najmniej trzy rodzaje posiłków ciepłych (np. naleśniki, jajecznica, parówki), pasty, sałatki, kanapki;
 - 2) różnorodne pieczywo, w tym pieczywo cukiernicze, ciasta;
 - 3) zupy (co najmniej dwa rodzaje);
 - 4) dania obiadowe mięsne, z możliwością wyboru dowolnej kompozycji i zestawu (np. porcja mięsa + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + jarzyny gotowane lub surówka + kompot);
 - 5) dania obiadowe jarskie, z możliwością wyboru dowolnej kompozycji i zestawu (np. porcja ryby + ziemniaki/kasza/ryż/makaron + jarzyny gotowane lub surówka + kompot; naleśniki, pierogi, zapiekanki);
 - 6) jarzyny gotowane (co najmniej dwa rodzaje), surówki (co najmniej dwa rodzaje);
 - 7) wyroby wędliniarskie i garmazeryjne;
 - 8) nabiał (jogurty, serki);
 - 9) napoje (w tym kawa, herbata, woda, soki);
 - 10) słodycze, lody w okresie letnim.
3. Oferent zapewni możliwość sprzedaży dla pracowników i emerytowanych pracowników Instytutu, w ramach abonamentu na okres co najmniej 10 dni roboczych, co najmniej dwóch zestawów dań obiadowych (mięsnego i jarskiego) dziennie, obejmujących: zupę, drugie danie (w tym surówkę lub jarzyny gotowane) i kompot, według gramatury wymaganej przez Instytut, określonej w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu, po cenie nieprzekraczającej kwoty 16,00 zł brutto za zestaw.
4. Oferent zapewni możliwość sprzedaży dla pracowników i emerytowanych pracowników Instytutu, poza abonamentem, o którym mowa w ust. 3, co najmniej dwóch zestawów dań

obiadowych (mięsnego i jarskiego) dziennie, obejmujących: zupeł, drugie danie (w tym surówkę lub jarzyny gotowane) i kompot, według gramatury wymaganej przez Instytut, określonej w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu, po cenie nieprzekraczającej kwoty 20,00 zł brutto za zestaw.

5. Oferent przedstawi w ofercie propozycje zestawów dań obiadowych, o których mowa w ust. 3 i 4, niepowtarzające się w ciągu 10 dni, oraz ceny tych zestawów nieprzekraczające odpowiednio kwoty 16,00 zł i 20,00 zł.
6. Oferent zapewni korzystającym ze stołówki codzienne informacje dotyczące sprzedaży zestawów dań obiadowych i cen tych zestawów, o których mowa w ust. 5 oraz informacje na temat składników jakich użyto przy przygotowywaniu posiłków.
7. Oferent zapewni sprzedaż zestawów, dań i produktów, o których mowa w ust. 2 w systemie gotówkowym i bezgotówkowym (za pomocą kart płatniczych bez ograniczenia kwot transakcji).
8. Ceny zestawów dań obiadowych w abonamencie i poza abonamentem, przedstawione w ofercie, o której mowa w ust. 5, będą obowiązywały w okresie trwania umowy najmu. Waloryzacja cen zestawów będzie dokonywana corocznie, począwszy od dnia 1 maja 2021 r., od dnia 1 maja roku kalendarzowego o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w poprzednim roku kalendarzowym, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Oferent niezwłocznie zawiadomi Wynajmującego o dokonanej waloryzacji.

§ 4.

Warunki udziału w konkursie

1. Oferty mogą składać podmioty, które:
 - 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa powszechnie obowiązującego nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - 2) posiadają doświadczenie w realizowaniu działalności gastronomicznej i wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat wykonały, bądź wykonują należycie, od co najmniej roku (licząc do dnia ogłoszenia niniejszego konkursu), co najmniej jedną usługę, której przedmiotem było lub jest prowadzenie bufetu/stołówki w szczególności pracowniczej, na podstawie umowy zawartej na okres minimum 2 lat;
 - 3) posiadają ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczyciela do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej przez oferenta lub jego pracowników osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 500.000 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 200.000 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.
2. Instytut wymaga złożenia następujących dokumentów:
 - 1) wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu;
 - 2) podpisanego oświadczenia, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu;



- 3) wypełnionego i podpisanego Wykazu wykonanych/wykonywanych usług, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do Regulaminu, potwierdzającego spełnienie warunku określonego w ust. 1 pkt 2, a także dokumentów potwierdzających należyte wykonanie usługi opisanej w Wykazie stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu;
 - 4) aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert);
 - 5) aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
 - 6) aktualnego zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
 - 7) pełnomocnictwa dla osoby podpisującej ofertę – jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych do oferty;
 - 8) polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w ust. 1 pkt 3;
 - 9) dowodu wniesienia zabezpieczenia w wysokości 5.000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100) w pieniądzu.
3. Dokumenty, o których mowa w ust. 2 pkt 1-3, należy złożyć w oryginale. Dokumenty, o których mowa w ust. 2 pkt 4 mogą być przedłożone w formie pobranego wydruku z centralnej informacji KRS lub CEiDG. Dokumenty, o których mowa w ust. 2 pkt 5-9, mogą być przedłożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta.
4. Instytut może zwrócić się do oferentów, którzy złożyli oferty, z prośbą o pisemne wyjaśnienia dotyczące treści ofert.
5. Instytut dokona oceny spełniania warunków udziału w konkursie w sposób „spełnia – nie spełnia”, na podstawie dokumentów złożonych przez Oferenta.

§ 5.

Zabezpieczenie

1. Zabezpieczenie, o którym mowa w § 4 ust. 2 pkt 9, powinno być wpłacone na rachunek bankowy Instytutu: 52 1560 0013 2366 2335 1965 0001 w terminie do dnia 20.03.2020 r. z dopiskiem „**Konkurs na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu/stołówki pracowniczej**”, przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w § 6 ust. 5.
2. Instytut zwróci zabezpieczenie w terminie 14 dni od dnia odpowiednio: odwołania, zamknięcia, unieważnienia lub zakończenia niniejszego konkursu wynikiem negatywnym. Zabezpieczenie wniesione przez oferenta, który konkurs wygrał, zalicza się na poczet kaucji, o której mowa w § 3 ust. 3 projektu umowy najmu.

Składanie ofert i ich otwarcie

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników, winny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta zgodnie z dokumentami rejestracyjnymi oferenta lub posiadającą/posiadające pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych.
3. Wszystkie miejsca w ofercie, w których oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Oferenta.
5. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami, o których mowa w § 4 ust. 2, należy składać w zamkniętym opakowaniu, w terminie do dnia 20.03.2020 r., do godz. 12.00, w Kancelarii Ogólnej, ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa. Opakowanie oferty powinno zawierać nazwę i dokładny adres oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek „**Oferta na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu/stołówki pracowniczej wraz z dowodem wniesienia zabezpieczenia - NIE OTWIERAĆ PRZED dniem 20.03.2020 r., godz. 12:30**”.
6. Oferty, które wpłyną po godz. 12:00, dnia 20.03.2020 r. nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone oferentom bez ich otwierania. Decyduje data i godzina wpływu do Instytutu.
7. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu 20.03.2020 r. o godz. 12.30, w siedzibie Instytutu, ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa, pokój nr 20, budynek A.
8. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone w niniejszym Regulaminie.
9. Od rozstrzygnięcia konkursu nie przysługują środki odwoławcze.

Kryteria oceny ofert i ich znaczenie; wybór oferty najkorzystniejszej

1. Kryteriami oceny ofert są:
 - 1) wysokość miesięcznej stawki czynszu najmu za 1 m² powierzchni lokalu – waga 10%;
 - 2) cena zestawu dania obiadowego (zupa, drugie danie, kompot) w abonamencie – waga 50%;
 - 3) średnia (arytmetyczna) cena zestawu dania obiadowego (zupa, drugie danie, kompot) poza abonamentem – waga 30%;
 - 4) różnorodność oferowanych przykładowych zestawów dań obiadowych – waga 10%.
2. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 1 będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:
(Miesięczna stawka czynszu najmu oferty badanej: najwyższa oferowana miesięczna stawka czynszu najmu) x 10 = liczba punktów
Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 10.
3. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 2 będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

(Najniższa oferowana cena zestawu dania obiadowego w abonamencie : cena zestawu dania obiadowego w abonamencie oferty badanej) x 50 = liczba punktów.

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 50.

4. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 3 będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

[Najniższa oferowana średnia (arytmetyczna) cena zestawu dania obiadowego poza abonamentem: średnia (arytmetyczna) cena zestawu dania obiadowego poza abonamentem oferty badanej] x 30 = liczba punktów

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 30.

5. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 4 będą przyznawane dla każdej ważnej ocenianej oferty według indywidualnej oceny przez poszczególnych członków Komisji konkursowej (maksymalna liczba punktów to 10) i następnie obliczone według wzoru:

Suma punktów przyznanych przez członków Komisji konkursowej: liczba członków Komisji konkursowej przyznających punkty = liczba punktów

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie uzyska najwyższą liczbę punktów (maksymalnie 100).
7. Komisja konkursowa dokona wyboru oferty najkorzystniejszej lub stwierdzi, że nie wybiera żadnej ze złożonych ofert.
8. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów Komisja konkursowa podejmuje rozstrzygnięcie w drodze głosowania większością głosów. W razie równej ilości głosów decyduje głos Przewodniczącego Komisji.
9. Przewodniczący Komisji konkursowej zawiadomi na piśmie wszystkich, którzy złożyli oferty, o wyniku konkursu, w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia zamknięcia konkursu.
10. Termin związania ofertą dla wszystkich oferentów wynosi 60 dni od dnia otwarcia ofert określonego w § 6 ust. 7.

§ 8.

Zawarcie umowy

1. W przypadku gdy do niniejszego stosunku najmu będą miały zastosowanie postanowienia ustawy z dnia 16.12.2016 r. o zasadach zarządzania mieniem państwowym, warunkiem podpisania umowy jest uzyskanie przez Instytut zgody organu nadzorującego na oddanie składników aktywów trwałych do korzystania innemu podmiotowi, tj. Lokalu z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu/stołówki pracowniczej, na rzecz wybranego w postępowaniu Oferenta.
2. Instytut zawiadomi Oferenta o wyborze i zaprosi go do stawienia się w siedzibie Instytutu w celu podpisania umowy najmu. Przedłożenie dowodu wpłaty kaucji na zabezpieczenie roszczeń z tytułu umowy najmu, o której mowa w § 3 ust. 3 projektu umowy najmu, jest warunkiem zawarcia umowy najmu, w przypadku gdy wpłacona kwota zabezpieczenia o którym mowa jest w § 4 ust. 2 pkt 9) niniejszego Regulaminu jest niższa do powyżej wskazanej kaucji.
3. Podpisanie umowy najmu, której projekt stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu, nastąpi w terminie do 14 dni od daty doręczenia Oferentowi zaproszenia do stawienia się w tym celu

do siedziby Instytutu.

4. Instytut zatrzyma zabezpieczenie (wraz z odsetkami), o którym mowa w § 4 ust. 2 pkt 9, wpłacone przez Oferenta, którego oferta zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza jeżeli:
- 1) Oferent uchyla się od podpisania umowy najmu na warunkach określonych w Regulaminie;
 - 2) Oferent nie wpłacił/nie uzupełnił kaucji, o której mowa w § 3 ust. 3 projektu umowy najmu, w przypadku gdy przewyższa ona wartość zabezpieczenia o którym mowa §4 ust. 2 pkt 9 niniejszego Regulaminu;
 - 3) zawarcie umowy najmu stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta;
5. Jeżeli zaistnieją przesłanki, o których mowa w ust. 3, Instytut może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez potrzeby przeprowadzania kolejnego konkursu.

§ 9

Postanowienia końcowe

Instytutowi przysługuje prawo dokonania wyboru oferty wg kryteriów określonych w § 6 niniejszego Regulaminu jak również uznania, że konkurs nie dał rezultatu oraz unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podania przyczyny.

Załączniki:

- załącznik nr 1 do Regulaminu - Formularz ofertowy.
- załącznik nr 2 do Regulaminu – Oświadczenie.
- załącznik nr 3 do Regulaminu - Wykaz wykonanych/wykonywanych usług.
- załącznik nr 4 do Regulaminu – Projekt umowy najmu.

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. badań i rozwoju
Państwowego Instytutu Geologicznego
Państwowego Instytutu Badawczego
PROKURENT

dr Piotr Szrek

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. administracyjno-ekonomicznych
Państwowego Instytutu Geologicznego
Państwowego Instytutu Badawczego
PROKURENT

mgr Zofia Zaruska

KIEROWNIK
Działu Administracyjnego

mgr Elżbieta Łęczycka


Emilia Kostecka
radca prawny
WA-8674