

**REGULAMIN PRZETARGU**  
**PROCEDURA WYNAJMU PRZEZ WIELKOPOLSKIE CENTRUM WSPIERANIA INWESTYCJI**  
**SP. Z O.O. LOKALU UŻYTKOWEGO O POWIERZCHNI 159,67 M<sup>2</sup> ZNAJDUJĄCEGO SIĘ**  
**W POZNANIU PRZY UL. PIASTOWSKIEJ 71, W BUDYNKU ŁAZIENKI RZECZNE**  
**Z PRZEZNACZENIEM NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI USŁUGOWEJ Z ZAKRESU**  
**GASTRONOMII W RAMACH INKUBATORA TECHNOLOGICZNEGO PRZEDSIĘBIORCZOŚCI**  
**POZNAŃSKIEGO PARKU TECHNOLOGICZNO – PRZEMYSŁOWEGO WRAZ Z ZAKUPEM**  
**WYPOSAŻENIA MEBLOWEGO I TECHNOLOGII KUCHNI**  
**W TRYBIE PRZETARGU PISEMNEGO NIEOGRANICZONEGO**

**[Organizator Przetargu]**

1. Organizatorem przetargu (dalej jako „Przetarg”) jest spółka Wielkopolskie Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu (dalej jako „Organizator Przetargu” albo „WCWI”).

**[Przedmiot Przetargu; Nieruchomość]**

2. Przedmiotem Przetargu jest wynajem przez Organizatora Przetargu lokalu użytkowego o powierzchni 159,67 m<sup>2</sup> znajdującego się w Poznaniu przy ul. Piastowskiej 71, w budynku Łazienki Rzeczne z przeznaczeniem na prowadzenie działalności usługowej z zakresu gastronomii wraz z zakupem wyposażenia meblowego i technologii kuchni.

**Opis Przedmiotu Przetargu**

- 2.1. Aktualnie w budynku Łazienki Rzeczne trwają prace remontowe, planowane przekazanie budynku do użytku ma nastąpić w 12 października 2019 r.
- 2.2. Budynek Łazienek Rzecznych zlokalizowany jest w atrakcyjnym miejscu (położonym nad brzegiem Warty) i przestrzeni o wysokich walorach estetycznych i funkcjonalnych (powiązanie zabytkowego charakteru obiektu z nowoczesnymi rozwiązaniami infrastrukturalnymi).
- 2.3. W budynku zlokalizowane będą między innymi pomieszczenia biurowo-usługowe, sale konferencyjne oraz zespół pomieszczeń sanitarnych i towarzyszących, niezbędnych dla planowanej funkcji Łazienek Rzecznych.
- 2.4. W wyniku realizacji projektu możliwe będzie skierowanie oferty do młodych przedsiębiorstw działających w branży gastronomicznej. Budynek Łazienek Rzecznych stanowi część Poznańskiego Parku Technologiczno-Przemysłowego.
- 2.5. Budynek Łazienek Rzecznych w swojej funkcji oprócz zaplecza biurowego posiadać będzie zaplecze gastronomiczne.
- 2.6. Układ funkcjonalny powierzchni gastronomicznej pozwala na zorganizowanie na parterze kuchni i zmywalni wraz z zapleczem gastronomicznym oraz na 1 piętrze salę restauracyjną dla około 19+12 miejsc konsumenckich wraz z rozdzielnią kelnerską z wydawaniem posiłków w dwóch salach konferencyjnych (open space) - Projekt koncepcyjny aranżacji gastronomii znajduje się w załącznikach.
- 2.7. Na parterze przewidziano bar z wydawaniem napoi (kawa, herbata, zimne napoje) z jednoczesnym zamawianiem posiłków dla pracowników biurowych.
- 2.8. Zaplecze gastronomiczne będzie wyposażone w sieć: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną, gazową i centralne ogrzewanie oraz system wentylacji i klimatyzacji.

- 2.9. Pomieszczenia będą posiadały wykończenia budowlane: glazura, malowanie emulsyjne akrylowe, posadzka - gress, oświetlenie,
- 2.10. W zakresie wszelkich poczynionych przez Najemcę nakładów na Przedmiot Najmu WCWI — według własnego wyboru — będzie mogło żądać przywrócenia przez Najemcę Przedmiotu Najmu do stanu pierwotnego lub pozostawienia poczynionych nakładów (w tym w szczególności wyposażenia kuchni) na rzecz WCWI.
- 2.11. Zabezpieczenie – kaucja w wysokości równej kwocie trzykrotności miesięcznego czynszu najmu brutto oraz oświadczenie przed notariuszem dotyczące poddania się egzekucji na podstawie artykułu 777 § 1 pkt 4 i 5 Kodeksu postępowania cywilnego

**UWAGI:**

- a) Zapraszamy do: oglądania Nieruchomości w terminie od dnia 10 czerwca 2019 r. do dnia 1 lipca 2019 r. w godzinach od 10.00 do 14.00 po uprzednim uzgodnieniu terminu.
- b) Oferta jest skierowana dla innowacyjnych nowych firm - działających na rynku krócej niż 3 lata.
- c) okres najmu: 3 lata od zakończenia przez Najemcę prac związanych z wyposażeniem lokalu gastronomicznego.
- d) Cena czynszu najmu Nieruchomości: została określona na kwotę **35,00 złotych netto miesięcznie plus należny podatek VAT za mkw.**
- e) Dokładny opis techniczny zawierający projekt koncepcyjny aranżacji gastronomii: [https://www.dropbox.com/s/z3kioykc7hn7c1/za6\\_inne.rar?dl=0&file\\_subpath=%2Fza6\\_i\\_nne%2Fza6.1\\_kuchnia](https://www.dropbox.com/s/z3kioykc7hn7c1/za6_inne.rar?dl=0&file_subpath=%2Fza6_i_nne%2Fza6.1_kuchnia)
- f) Najemca będzie zobowiązany do wyposażenia meblowego lokalu i technologii kuchni własnym staraniem i na swój koszt.
- g) WCWI zapewnia, że usługi oferowane przez Najemcę będą uwzględniane w materiałach WCWI związanych z wynajmem sal konferencyjnych. Najemca będzie ponosił dodatkowo koszty z tytułu opłat eksploatacyjnych:
- a. koszty zużycia energii elektrycznej – rozliczane na podstawie rzeczywistego zużycia (podlicznik),
  - b. koszty wody oraz ścieków - – rozliczane na podstawie rzeczywistego zużycia (podlicznik),
  - c. koszt gazu - rozliczany na podstawie rzeczywistego zużycia,
  - d. koszty ciepła – ryczałtowo w wysokości 7,67 zł netto miesięcznie na metr kwadratowy przedmiotu umowy – opłata ta może mieć zmienną wysokość i uzależniona jest od wysokości stawek naliczanych Podmiotowi Zarządzającemu,
  - e. koszty zużycia energii elektrycznej dotyczącej obwodów wspólnych zasilanych z rozdzielni głównej budynku – wyliczone proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni budynku,
- h) WCWI zapewnia czynności związane z:
- a. zapewnienia dostarczenia energii elektrycznej,
  - b. zapewnienia dostarczenia energii cieplnej,
  - c. zapewnienia dostarczenia ciepłej i zimnej wody do celów sanitarnych wraz z odprowadzaniem ścieków bytowych,
  - d. sprzątnięcia powierzchni wspólnych i urządzeń dźwigowych,
  - e. utrzymania porządku na terenie i wokół Budynku (w tym odśnieżania),
  - f. zarządzania i administracji Budynkiem,
  - g. konserwacji powierzchni wspólnych Budynku,

- h. konserwacji systemów przeciwpożarowych,
- i. serwisu i konserwacji będących własnością Podmiotu Zarządzającego urządzeń energetycznych, grzewczych i klimatyzacji,
- j. ochrony Budynku,
- k. udostępniania, serwisu i konserwacji dźwigu osobowego,
- l. ubezpieczenia Budynku,

#### **[Typ Przetargu]**

- 3. Przetarg przeprowadzony będzie jako postępowanie dwuetapowe. Pierwszy etap stanowi przetarg pisemny nieograniczony (Etap 1), natomiast z Oferentem, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą będą przeprowadzone negocjacje istotnych postanowień umowy najmu (Etap 2).

#### **[Ogłoszenie]**

- 4. Informacja o sprzedaży Nieruchomości zostanie podane poprzez publikację na stronie internetowej Organizatora przetargu.

#### **[Komisja przetargowa]**

- 5. Czynności związane z przeprowadzeniem Przetargu wykonuje Komisja Przetargowa.
- 6. Przewodniczącego oraz Członków Komisji Przetargowej, w składzie od 3 do 5 osób, wyznacza Organizator Przetargu spośród osób dających rękojmię rzetelnego przeprowadzenia i rozstrzygnięcia Przetargu.

#### **[Wyłączenia podmiotowe]**

- 7. W Przetargu nie mogą uczestniczyć osoby wchodzące w skład Komisji Przetargowej oraz osoby bliskie tym osobom, a także osoby, które pozostają z Członkami Komisji Przetargowej w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może budzić to uzasadnione wątpliwości co do bezstronności Komisji Przetargowej.

#### **[Oferty]**

- 8. Oferty należy składać w terminie określonym w ogłoszeniu o Przetargu przypadającym nie później niż do dnia 3 lipca 2019 r. godz. 10.00.
- 9. Oferty należy składać w zamkniętych kopertach w siedzibie Wielkopolskiego Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o., ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 404, 61-441 Poznań, z dopiskiem „**Oferta na najem lokalu użytkowego o powierzchni 159,67 m<sup>2</sup> znajdującego się w Poznaniu przy ul. Piastowskiej 71, w budynku Łazienki Rzeczne z przeznaczeniem na prowadzenie działalności usługowej z zakresu gastronomii wraz z zakupem wyposażenia meblowego i technologii kuchni – nie otwierać**”
- 10. Oferta powinna zawierać:
  - 1) imię i nazwisko, adres oferenta albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna,
  - 2) datę sporządzenia oferty,
  - 3) oświadczenie, że oferent zapoznał się z warunkami przetargu (przedstawionymi w niniejszym ogłoszeniu oraz w Regulaminie Przetargu) i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,
  - 4) wskazaną kwotowo wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni,

- 5) opis innowacyjności oferenta,
- 6) opis koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej – w formie pisemnej (w szczególności poprzez wskazanie informacji, niezbędnej do przyznania punktów w ramach kryterium „Opis koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej”),
- 7) oświadczenie o terminie związania ofertą na okres nie krótszy niż 60 dni,
- 8) odpis KRS w przypadku osób prawnych.

11. Oferta nie może mieć charakteru warunkowego.

**[Skutki wpłynięcia tylko jednej oferty]**

12. Przetarg może się odbyć, chociażby wpłynęła tylko jedna oferta spełniająca warunki określone w ogłoszeniu o Przetargu oraz Regulaminie Przetargu.
13. Przetarg składa się z części jawnej i niejawnej.

**[Część jawna]**

14. Część jawna przetargu odbędzie się w dniu 3 lipca 2019 r. godz. 10.15 w siedzibie Wielkopolskiego Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o., ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 404, 61-441 Poznań. Część jawna przetargu może odbywać się w obecności oferentów lub ich pełnomocników. W części jawnej Przewodniczący Komisji Przetargowej otwiera Przetarg, przekazując ustnie oferentom lub ich pełnomocnikom informacje, o których mowa w pkt. 16 pkt. 1-6 niniejszego regulaminu.

15. Komisja Przetargowa:

- 1) podaje liczbę otrzymanych ofert,
- 2) dokonuje otwarcia kopert z ofertami oraz sprawdza kompletność złożonych ofert oraz tożsamość osób, które złożyły oferty, i parafuje każdą ze stron oferty,
- 3) przyjmuje wyjaśnienia lub oświadczenia zgłoszone przez oferentów,
- 4) weryfikuje oferty i ogłasza, które oferty zostały zakwalifikowane do części niejawnej Przetargu,
- 5) zawiadamia oferentów o terminie i miejscu części niejawnej Przetargu,
- 6) zawiadamia oferentów o przewidywanym terminie zamknięcia Przetargu.

**[Odmowa przyjęcia ofert]**

16. Komisja Przetargowa odmawia zakwalifikowania ofert do części niejawnej Przetargu, jeżeli:
- 1) nie odpowiadają warunkom Przetargu, określonym w niniejszym regulaminie,
  - 2) zostały złożone po wyznaczonym terminie,
  - 3) nie zawierają danych wymienionych w pkt. 10 lub dane te są niekompletne.

**[Kryteria wyboru oferty]**

17. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi spośród ofert niepodlegających odrzuceniu w oparciu o następujące kryteria i przypisane im wagi:

I.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni	80 %	80 pkt.
2.	Opis koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej	20 %	20 pkt.

17.1. Zasady oceny kryterium „Wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni” (N).

Wartość punktowa ceny wyliczana będzie według wzoru

$$N = (N_{\min} / N_{\text{bad}}) \times 80\% \times 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

N – ilość punktów dla kryterium: „Wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni

N<sub>min</sub> – najniższa kwota nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni

N<sub>bad</sub> – kwota nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni ocenianej oferty

17.2. Zasady oceny kryterium „Opis koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej.” (K).

Liczba punktów, którą uzyska oferta badana w ramach ww. kryterium, obliczona zostanie wg następującej zasady:

- oferent zaoferuje prowadzenie lokalu w formie restauracji – 20 pkt.

Przez restaurację należy rozumieć: Zakład gastronomiczny dostępny dla ogółu konsumentów, z pełną obsługą kelnerską, oferujący szeroki i zróżnicowany asortyment potraw i napojów, podawany konsumentom według karty jadłospisowej.

- oferent zaoferuje prowadzenie lokalu w innej formie niż restauracja (tj. bar, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna, stołówka – za GUS) – 0 pkt.

Maksymalna ilość punktów, która może zostać przyznana wykonawcy w przedmiotowym kryterium to 20 punktów.

17.3. Punkty przyznane ofercie badanej w poszczególnych kryteriach zostaną do siebie dodane. Jako najkorzystniejsza oferta zostanie wybrana oferta Oferenta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów i nie podlega odrzuceniu.

17.4. Punkty przyznane ofercie badanej w poszczególnych kryteriach zostaną do siebie dodane. Jako najkorzystniejsza oferta zostanie wybrana oferta Oferenta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów i nie podlega odrzuceniu.

#### **[Analiza ofert; dodatkowy przetarg]**

19. W części niejawniej Przetargu Komisja Przetargowa dokonuje analizy ofert oraz wybiera najkorzystniejszą z nich lub stwierdza, że nie wybiera żadnej ze złożonych ofert, z zastrzeżeniem punktów poniższych.

20. W przypadku złożenia równorzędnych ofert Komisja Przetargowa wybiera ofertę Oferenta, który zaoferował najwyższą wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni.

#### **[Negocjacje]**

21. Organizator Przetargu prowadzi negocjacje w celu doprecyzowania warunków umowy najmu.

22. Negocjacje nie mogą prowadzić do zmiany minimalnych wymagań oraz kryteriów oceny ofert określonych w Regulaminie.

23. Prowadzone negocjacje mają charakter poufny. Żadna ze stron nie może bez zgody drugiej strony ujawnić informacji technicznych i handlowych związanych z negocjacjami. Zgoda, która nie wymienia konkretnych informacji, jest bezskuteczna.

24. Przebieg negocjacji jest protokołowany.

25. Negocjacje prowadzi Komisja Przetargowa.
26. Strony prowadzą negocjacje w dobrej wierze oraz z uwzględnieniem dobrych obyczajów. Strona, która rozpoczęła lub prowadziła negocjacje z naruszeniem dobrych obyczajów, w szczególności bez zamiaru zawarcia umowy, jest obowiązana do naprawienia szkody, jaką druga strona poniosła przez to, że liczyła na zawarcie umowy

#### **[Zakończenie Przetargu]**

27. Przetarg może zostać odwołany w każdym momencie bez podawania przyczyn i z tego tytułu nie będzie przysługiwać żadnemu z Oferentów jakiegokolwiek roszczenie przeciwko Organizatorowi Przetargu.
28. Przetarg uważa się za zamknięty z chwilą podpisania protokołu.
29. Przewodniczący Komisji Przetargowej zawiadamia pisemnie wszystkich, którzy złożyli oferty, o wyniku Przetargu w terminie nie dłuższym niż 3 dni od dnia zamknięcia Przetargu.
30. Przetarg uważa się za zakończony wynikiem negatywnym, jeżeli nie wpłynęła ani jedna ważna oferta, a także jeżeli Komisja Przetargowa stwierdziła, że żadna oferta nie spełnia warunków Przetargu oraz w przypadku, gdy w toku negocjacji nie doszło do porozumienia co do wszystkich postanowień umowy, które były przedmiotem negocjacji.

#### **[Protokół z Przetargu]**

31. Przewodniczący Komisji Przetargowej sporządza protokół przeprowadzonego Przetargu. Protokół powinien zawierać informacje o:
  - 1) terminie i miejscu oraz rodzaju Przetargu,
  - 2) oznaczeniu Nieruchomości według księgi wieczystej,
  - 3) wyjaśnieniach i oświadczeniach złożonych przez oferentów,
  - 4) osobach dopuszczonych i niedopuszczonych do uczestniczenia w Przetargu, wraz z uzasadnieniem,
  - 5) informacji o przyznanych punktach w ramach kryterium oceny ofert,
  - 6) rozstrzygnięciach formalnych podjętych przez Komisję Przetargową, wraz z uzasadnieniem,
  - 7) przebiegu prowadzonych negocjacji,
  - 8) imieniu, nazwisku i adresie albo nazwie lub firmie oraz siedzibie osoby wyłonionej w Przetargu jako najemca Nieruchomości,
  - 9) imionach i nazwiskach Przewodniczącego i Członków Komisji Przetargowej,
  - 10) dacie sporządzenia protokołu.
32. Protokół z przeprowadzonego Przetargu sporządza się w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa przeznaczone są dla Organizatora Przetargu, a jeden dla osoby ustalonej jako najemca Nieruchomości.
33. Protokół przeprowadzonego Przetargu podpisują Przewodniczący i Członkowie Komisji Przetargowej oraz osoba wyłoniona w Przetargu jako najemca Nieruchomości.
34. Protokół przeprowadzonego Przetargu stanowi podstawę zawarcia umowy najmu.

#### **[Zawarcie umowy o współpracy w ramach Inkubatora Technologicznego Przedsiębiorczości Poznańskiego Parku Technologiczno – Przemysłowego]**

35. Organizator Przetargu zawiadomi osobę ustaloną jako najemca Nieruchomości o miejscu i terminie zawarcia umowy najmu najpóźniej w ciągu 21 dni od dnia rozstrzygnięcia Przetargu. Wyznaczony termin nie może być krótszy niż 7 dni od dnia doręczenia zawiadomienia.