

WIELKOPOLSKIE CENTRUM WSPIERANIA INWESTYCJI SP. Z O.O.
Z SIEDZIBĄ W POZNANIU PRZY UL. 28 CZERWCA 1956 R. NR 404, 61-441 POZNAŃ
OGŁASZA PRZETARG PISEMNY NIEOGRANICZONY
NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO O POWIERZCHNI 159,67 M²
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 (dalej „Przetarg”)

1. Miejsce położenia nieruchomości i oznaczenie nieruchomości według księgi wieczystej oraz katastru nieruchomości (ewidencji gruntów i budynków):

Nieruchomość położona jest w Poznaniu przy ul. Piastowskiej 71 składającej się z działek oznaczonych geodezyjnie numerem 7/1, dalej „**Nieruchomość**”.

Dla Nieruchomości prowadzona jest księga wieczysta KW Nr PO2P/00111096/1 przez VI Wydział Ksiąg Wieczystych Sądu Rejonowego Poznań-Stare Miasto w Poznaniu.

2. Opis i powierzchnia Nieruchomości. Przeznaczenie Nieruchomości.

2.1. Aktualnie w budynku łazienki Rieczne trwają prace remontowe, planowane przekazanie budynku do użytku ma nastąpić w 12 października 2019 r. **Przekazanie lokalu nastąpi po zakończeniu robót budowlanych, pod warunkiem uzyskania pozwolenia na użytkowanie budynku oraz podłączenia niezbędnych mediów w terminie pozwalającym na udostępnienie powierzchni do aranżacji. W przypadku wcześniejszego wykonania robót budowlanych przekazanie lokalu nastąpi przed upływem terminu określonego powyżej.**

2.2. Budynek łazienek Riecznych 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 Riecznych.

2.4. W wyniku realizacji projektu możliwe będzie skierowanie oferty do młodych przedsiębiorstw działających w branży gastronomicznej. Budynek łazienek Riecznych stanowi część Poznańskiego Parku Technologiczno-Przemysłowego.

2.5. Budynek łazienek Riecznych 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/zal6_inne.rar?dl=0&file_subpath=%2Fzal6_inne%2Fzal6.1_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:
 - i. Oprócz płatności Czynszu Pomysłodawca zobowiązany będzie płacić koszty (rozliczane co jeden miesiąc) związane z:
 - a. zużyciem energii elektrycznej – rozliczane na podstawie rzeczywistego zużycia (podlicznik),
 - b. koszty wody oraz ścieków - – rozliczane na podstawie rzeczywistego zużycia (podlicznik) oraz na podstawie podliczników zużycia energii przepompowni,
 - c. koszty podgrzania ciepłej wody - obliczane na podstawie podliczników zużycia energii urządzeń służących do podgrzania wody,
 - d. koszt gazu w kuchni - rozliczany na podstawie rzeczywistego zużycia,
 - e. 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.
- na powierzchni Przedmiotu Najmu.
 - ii. Koszty:
 - a. zużycia energii elektrycznej dotyczącej obwodów wspólnych zasilanych z rozdzielni głównej budynku,
 - b. zużycia energii elektrycznej zużytej na wytworzenie chłodu,
- wyliczone zostaną proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni budynku,

- iii. **Najemca będzie ponosił koszty związane z opróżnianiem separatora tłuszczu i czyszczeniem kanałów wywiewnych połączonych z okapem.**
- h) WCWI zapewnia czynności związane z:
- zapewnienia dostarczenia energii elektrycznej,
 - zapewnienia dostarczenia energii cieplnej,
 - zapewnienia dostarczenia ciepłej i zimnej wody do celów sanitarnych wraz z odprowadzaniem ścieków bytowych,
 - sprzątania powierzchni wspólnych i urządzeń dźwigowych,
 - utrzymania porządku na terenie i wokół Budynku (w tym odśnieżania),
 - zarządzania i administracji Budynkiem,
 - konserwacji powierzchni wspólnych Budynku,
 - konserwacji systemów przeciwpożarowych,
 - serwisu i konserwacji będących własnością Podmiotu Zarządzającego urządzeń energetycznych, grzewczych i klimatyzacji,
 - ochrony Budynku,
 - udostępniania, serwisu i konserwacji dźwigu osobowego,
 - ubezpieczenia Budynku,
- i) **najemca będzie ponosił koszty wymiany filtrów na powierzchni przedmiotu umowy,**
- j) **Toalety na parterze i na 1 piętrze z których będą korzystać goście lokalu gastronomicznego znajdują się na powierzchni wspólnej z innymi najemcami. W związku z powyższym najemca powierzchni gastronomicznej będzie zobowiązany we własnym zakresie do przejścia pełnej obsługi sprzątania tych toalet w godzinach popołudniowych i wieczornych (po godz. 13) oraz w weekendy a także po zakończeniu funkcjonowania restauracji każdego dnia.**

3. Kryteria wyboru Oferenta:

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.

3.1. 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_{min}** – najniższa kwota nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni

N_{bad} – kwota nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni ocenianej oferty

3.2. 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.¹

- 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.

3.3. 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.

4. Termin, miejsce składania pisemnych ofert:

Oferty należy składać w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na najem lokalu użytkowego o powierzchni 159,67 m² 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” **do dnia 3 lipca 2019 r, godz. 10.00 w siedzibie Wielkopolskiego Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o., ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 404, 61-441 Poznań.**

Pisemna oferta powinna zawierać:

- a) imię i nazwisko, adres oferenta albo nazwę lub firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna,
- b) datę sporządzenia oferty,
- c) oświadczenie, że oferent zapoznał się z warunkami przetargu (przedstawionymi w niniejszym ogłoszeniu oraz w Regulaminie Przetargu) i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,
- d) wskazaną kwotowo wysokość nakładów na zakup wyposażenia części gastronomicznej i technologii kuchni,
- e) opis innowacyjności oferenta,
- f) 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”),
- g) odpis KRS w przypadku osób prawnych.

Oferta nie może mieć charakteru warunkowego.

¹ <https://stat.gov.pl/metainformacje/slownik-pojec/pojecia-stosowane-w-statystyce-publicznej/432,pojecie.html>

5. Unieważnienie (zamknięcie) Przetargu.

Wielkopolskiemu Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o., ul. 28 Czerwca 1956 r. nr 404, 61-441 Poznań przysługuje prawo zamknięcia Przetargu bez wybrania którejkolwiek z ofert oraz jego odwołania w każdym czasie bez podania przyczyn.

6. Terminy.

Termin i miejsce części jawnej – 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.

7. Osoba do kontaktu.

Szczegółowe informacje dotyczące Przetargu, w szczególności Regulamin Przetargu oraz inne informacje dotyczące przedmiotu najmu w tym procedury jej zbycia uzyskać można u przedstawiciela firmy Wielkopolskie Centrum Wspierania Inwestycji sp. z o.o.: **Piotr Juskowiak**, tel.: 503 126 372, e-mail: piotr.juskowiak@wzwi.com.pl

8. Informacje dodatkowe.

Skutki uchylenia się od zawarcia umowy najmu – w przypadku, gdy oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy najmu lub nie przystąpi bez usprawiedliwienia do zawarcia umowy w miejscu i w terminie podanym przez organizatora, organizator przetargu może odstąpić od zawarcia umowy. Niezależnie od powyższego organizator przetargu będzie mógł domagać się od oferenta naprawienia szkody jaką poniósł przez to, że liczył na zawarcie umowy.