

REGULAMIN PRZETARGU
PROCEDURA WYNAJMU PRZEZ WIELKOPOLSKIE CENTRUM WSPIERANIA INWESTYCJI
SP. Z O.O. 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
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 m² znajdującego się w Poznaniu przy ul. Piastowskiej 71, w budynku Łazienki Rieczne 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 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/z3kiokyxc7hn7c1/zal6_inne.rar?dl=0&file_subpath=%2Fzal6_i_nne%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:
 - 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. sprzątania 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,
- 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 przejęcia pełnej obsługi sprzątania tych toalet w godzinach popołudniowych i wieczornych (po godz. 13) oraz w weekendy a także po zakończeniu funkcjonowania restauracji każdego dnia.

[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 publikacje 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 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**”
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 niejawnego Przetargu,
- 6) zawiadamia oferentów o przewidywanym terminie zamknięcia Przetargu.

[Odmowa przyjęcia ofert]

16. Komisja Przetargowa odmawia zakwalifikowania ofert do części niejawnego 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_{\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

- 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 niejawnej 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.