

**Ogłoszenie o wynajmie lokalu użytkowego
w siedzibie Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku
z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu
Numer sprawy 30-2015**

Komendant Wojewódzkiej Policji w Gdańsku, podaje do publicznej wiadomości, zgodnie z art. 35 ust. 1 Ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami, że ogłasza konkurs ofertowy na wynajem lokalu użytkowego w celu prowadzenia bufetu pracowniczego.

Komenda Wojewódzka Policji w Gdańsku z siedzibą przy ul. Okopowej 15 zaprasza do składania ofert w konkursie na najem lokalu użytkowego, usytuowanego w piwnicy budynku Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku przy ul. Okopowej 15, o powierzchni użytkowej 168,5 m² z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu pracowniczego z możliwością pakowania posiłków na wynos (opakowania jednorazowe).

Stawka bazowa najmu za 1 m² wynosi 6,20 zł netto.

Oferty należy składać w siedzibie Sekcji Zamówień Publicznych KWP w Gdańsku, 80-875 Gdańsk, ul. Biskupiej 23 do dnia **18. 03. 2015 r. do godz. 09⁵⁰**.

Przystępujący do konkursu zobowiązani są do złożenia następujących dokumentów:

- wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego,
- aktualnego- wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty otwarcia ofert- odpisu z właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- podpisanego oświadczenia oferenta

Oferty nie spełniające wymogów będą odrzucone.

Zamawiający w celu wybrania oferty najkorzystniejszej będzie brał pod uwagę:

- cenę za 1 m² najmu - waga 30 %
- zsumowane ceny z menu - waga 70 %.

Komendant Wojewódzkiej Policji w Gdańsku zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podania przyczyn.

Otwarcie ofert odbędzie się w Sekcji Zamówień Publicznych KWP w Gdańsku w dniu **18. 03. 2015 r. do godz. 10⁰⁰**.

Dodatkowe informacje i ustalenia terminu wizji lokalnej można uzyskać pod numerem tel. 058 32- 14- 827 lub 058 32- 14- 912 od poniedziałku do piątku w godz. 8⁰⁰ - 15⁰⁰.

Załączniki:

- wykaz pomieszczeń i wyposażenia
- formularz oferty
- oświadczenie
- wzór umowy najmu

WYKAZ POMIESZCZEŃ
przeznaczonych na bufet pracowniczy w siedzibie Komendy Wojewódzkiej Policji
w Gdańsku

Lp.	Pomieszczenie
1.	Sala konsumpcyjna
2.	Kuchnia
3.	Zmywalnia
4.	Magazyn spożywczy
5.	Magazyn warzyw
6.	Obieralnia
7.	Korytarz
8.	Korytarzyk
9.	Szatnia
10.	Pom. socjalne
11.	Natrysk
12.	WC
13.	Pom. biurowe

FORMULARZ OFERTOWY
w konkursie ofert na najem powierzchni użytkowej w celu prowadzenia bufetu
pracowniczego w siedzibie Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku

1. Pełna nazwa oferenta:

.....

.....

2. Nr NIP/ REGON:

.....

3. Adres siedziby oferenta:

.....

.....

4. Adres korespondencyjny:

.....

.....

5. Telefon, faks, telefon komórkowy, e- mail:

.....

.....

6. Oferowana wysokość stawki czynszu netto za 1 m² powierzchni:

.....

7. Przykładowe menu na jeden dzień winno zawierać m. in. po 5: dań obiadowych z dodatkami, zup i zestawów śniadaniowych, 3 kanapki oraz gorące napoje.

8. Proponowane przykładowe ceny dań:

Lp.	Menu	Gramatura	Cena brutto
KANAPKI			
1.	Bułka z masłem, sałatą, szynką i pomidorem	-	
2.	Bułka z masłem, sałatą, serem i pomidorem	-	
3.	Bułka z masłem, sałatą, salami i pomidorem	-	

ZESTAWY ŚNIADANIOWE			
4.	Jajecznica z 3 jaj+ bułka+ masło	-	
5.	Jajecznica z 3 jaj na szynce lub boczku+ bułka+ masło	-	
6.	Kiełbasa z wody+ bułka+ masło+ ketchup/ musztarda	200g.	
7.	Parówki cienkie wieprzowe gotowane (2 szt.) + bułka+ masło+ ketchup/ musztarda	-	
8.	Naleśniki z dżemem/ twarogiem (2 szt.)	180g./ szt.	
ZUPY			
9.	Rosół	450 ml	
10.	Pomidorowa	450 ml	
11.	Żurek	450 ml	
12.	Ogórkowa	450 ml	
13.	Flaki	450 ml	
ZESTAWY OBIADOWE			
14.	Kotlet schabowy + ziemniaki/ frytki + zestaw surówek	150g.+300/150g.+250g.	
15.	2 gołąbki(mięso wieprzowe)+ ziemniaki + zestaw surówek	400g.+300g.+250g.	
16.	Gulasz wieprzowy + ziemniaki + zestaw surówek	150g.(mięso), 50g.(sos) +300g.+250g.	
17.	Placek po cygańsku + zestaw surówek	250g.(placek), 120g.(mięso), 30g.(sos) + 250g.	
18.	De volaille + ziemniaki/ frytki + zestaw surówek	180g.+300/150g. +250g.	
GORĄCE NAPOJE			
19.	Kawa	200 ml	
20.	Herbata	200 ml	

9. Krótki opis dotychczasowej działalności gospodarczej oferenta:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gdańsk, dnia.....

.....
podpis oferenta oraz pieczęć firmy

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany (imię i nazwisko).....
jako upoważniony do reprezentowania firmy (nazwa).....
.....

oświadczam, że:

1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej w konkursie działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do realizowania zadania,
3. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania,
4. nie toczy się w stosunku do reprezentowanej przeze mnie firmy postępowanie upadłościowe, nie została ogłoszona jej upadłość, jak też firma nie jest w likwidacji,
5. osoby przeze mnie zatrudnione nie są karane sędownie i nie toczy się wobec nich żadne postępowanie sądowe,
6. dokonałem oględzin lokalu i zapoznałem się z jego stanem technicznym; w przypadku zawarcia ze mną umowy najmu nie będę wnosił/ a o zmianę warunków wynajmu ustalonych w konkursie,
7. wszelkie dane zawarte w ofercie odpowiadają rzeczywistości i złożone zostały przeze mnie zgodnie z prawdą, wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu oraz realizacji umowy najmu,
8. zapewniam niezmiennosc cen menu zawartego w druku ofertowym przez okres 3 lat (poza regulacjami wskaźnika GUS i VAT).

Gdańsk, dnia.....

.....
podpis oferenta oraz pieczęć firmy

UMOWA NAJMU NR

Zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy:

Komendą Wojewódzką Policji w Gdańsku, ul. Okopowa 15 reprezentowaną przez:

1. insp. Czesława Koszykowskiego - Zastępcę Komendanta Wojewódzkiej Policji
w Gdańsku

zwaną dalej **Wynajmującym**, a

.....
.....
.....

Reprezentowanym przez:

1.
2.

zwanym dalej **Najemcą**

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest najem lokalu użytkowego o pow. 168,5 m² znajdującego się w siedzibie Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku przy ul. Okopowej 15, z przeznaczeniem na organizację i prowadzenie żywienia zbiorowego dla funkcjonariuszy i pracowników cywilnych policji.
2. Wykaz pomieszczeń oddanych do użytkowania został zawarty w protokole zdawczo-odbiorczym, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

§ 2

Wynajmujący oświadcza, że nieruchomość opisana §1 umowy stanowi własność Skarbu Państwa i znajduje się w trwałym zarządzie Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku.

§ 3

1. Wymieniony w § 1 lokal użytkowy wyposażony jest w instalacje:
 - elektryczną,
 - wodociągową (ciepłą i zimną wodę),

- kanalizacyjną,
 - centralnego ogrzewania.
2. Stan techniczny oraz wyposażenie określonego w § 1 lokalu użytkowego będącego przedmiotem najmu stwierdzony zostaje w protokole przekazania.

§ 4

Najemca zobowiązuje się do:

1. Zapewnienia żywienia przez pięć dni w tygodniu w godzinach 8⁰⁰- 15⁰⁰, w zakresie:
 - a. dań śniadaniowych zimnych i gorących,
 - b. dań obiadowych
 - c. napoje gorące i zimne
2. Prowadzenia sprzedaży artykułów spożywczych w zakresie wynikającym z zapotrzebowania (z wyłączeniem napoi alkoholowych).
3. Najemca zapewni w stałym menu min. po 3 zestawy zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy.
4. Najemca oświadcza, że zapewnia niezmiennosc cen w menu z druku ofertowego przez okres 3 lat (poza regulacjami wskaźnika GUS i VAT)

§ 5

1. Najemca opłacać będzie czynsz w wysokości zł netto za 1m², tj.: zł x 168,5 m² = zł netto + należny podatek VAT.
2. Opłata wymieniona w pkt. 1 będzie rewaloryzowana corocznie o wskaźnik inflacji ogłoszony przez Prezesa GUS oraz w przypadku zmiany o podatek VAT.

§ 6

Najemca będzie korzystał z udostępnionych pomieszczeń ponosząc niżej wymienione koszty:

1. **Podatku od nieruchomości i gruntów**- obliczany proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni- według aktualnie obowiązujących stawek Urzędu Miejskiego w Gdańsku, wliczony do czynszu w poszczególnych miesiącach;
2. **Opłata z tytułu trwałego zarządu** proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni - wliczony do czynszu w poszczególnych miesiącach;
3. **Centralne ogrzewanie** obliczane następująco:

$$\frac{\text{wartość wynikająca z faktury otrzymanej z GPEC}}{\text{całkowita powierzchnia grzewcza 8239 m}^2} \times 25 \text{ m}^2$$
4. **Zużycia wody i zrzutu ścieków**- według wskazań podliczników wody. Stan podliczników Najemca zobowiązany jest przekazywać administratorowi obiektu w terminie do 25 każdego miesiąca. Wynajmujący zastrzega sobie prawo kontroli stanu w/w podliczników w zależności od potrzeb;
5. **Zużycia energii elektrycznej** wg stawek ustalonych przez dostawcę energii elektrycznej do budynku- osobno za zakup energii i dystrybucję; Najemca za zużytą energię elektryczną rozliczany będzie według wskazań podliczników. Stan podliczników Najemca zobowiązany jest przekazywać administratorowi obiektu

w terminie do 25 każdego miesiąca. Wynajmujący zastrzega sobie prawo kontroli stanu w/w podliczników w zależności od potrzeb;

6. **Wywozu nieczystości** – opłata za odbiór odpadów komunalnych zgodnie z deklaracją DO-2 złożoną przez KWP w Gdańsku- najemca obciążany będzie za 1 pojemnik o poj. 1100 l/tydzień;
7. **Na usługi telefoniczne** Najemca zawrze odrębną umowę.

§ 7

1. Najemca zobowiązuje się do wnoszenia opłat wymienionych w § 5 pkt.1 i §6 na podstawie faktur polegających na refakturowaniu wydatków poniesionych przez Wynajmującego, w terminie 21 dni od daty ich wystawienia przez Wynajmującego.
2. Zwłoka z opłatami za jeden okres płatności pociągać będzie za sobą naliczanie ustawowych odsetek.
3. W przypadku braku płatności za dwa pełne okresy Wynajmujący może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym za uprzednim pisemnym powiadomieniem.
4. Wynajmujący przy braku realizacji płatności, o których mowa w pkt. 1,3 niniejszego paragrafu zastrzega sobie prawo zastawu na rzeczach ruchomych wniesionych przez Najemcę do przedmiotu umowy.

§ 8

Najemca zobowiązuje się do:

1. przestrzegania przepisów sanitarno – porządkowych, BHP i ochrony p.poż w obrębie użytkowanych pomieszczeń;
2. prawidłowego pod względem bezpieczeństwa pożarowego użytkowania i utrzymania instalacji i urządzeń technicznych w pomieszczeniach otrzymanych do użytkowania;
3. wyposażenia pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy wraz z zabezpieczeniem ich okresowej kontroli i konserwacji;
4. sprawowania nadzoru w ramach profilaktyki pożarowej.

§ 9

Najemca w czasie trwania umowy zobowiązuje się do:

- a. używania udostępnionych pomieszczeń z należytą starannością, zgodnie z przeznaczeniem;
- b. przeprowadzania na własny koszt i własnym staraniem remontów bieżących, napraw oraz konserwacji bieżących w udostępnionych pomieszczeniach, które okażą się konieczne w czasie trwania umowy;

§ 10

Wszystkie planowane przez **Najemcę** adaptacje budowlane, remonty, modernizacje lub przebudowa pomieszczenia winny być każdorazowo uzgadniane z **Wynajmującym** oraz wymagają uzyskania zgody w formie pisemnej.

§ 11

Najemca ubezpieczy we własnym zakresie udostępnione pomieszczenia wraz z wyposażeniem od ognia, kradzieży i innych zdarzeń losowych.

§ 12

Najemca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone jego działalnością w majątku ruchomym i nieruchomym Wynajmującego, jak i osób trzecich.

§ 13

Najemca nie może przekazać przedmiotu umowy w części lub całości osobom trzecim bez zgody Wynajmującego.

§ 14

- 1. Umowa zostaje zawarta na czas określony na okres 3 lat **od** **do***
- 2. Każdej ze stron przysługuje trzymiesięczny okres wypowiedzenia umowy, który przypada na ostatni dzień miesiąca poprzedzający to wypowiedzenie.*
- 3. Po rozwiązaniu umowy Najemca przekaze przedmiot w stanie niepogorszym niż wynika to z bieżącej eksploatacji, na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.*

§ 15

Wynajmujący może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:

- 1. Najemca bez zgody Wynajmującego odda przekazane pomieszczenia innej osobie do bezpłatnego używania lub go poddzierżawi czy też podnajmie.*
- 2. Najemca zalega z opłatami wymienionymi w §4 i §5 za dwa pełne okresy płatności*
- 3. W wyniku prowadzonej działalności Najemca rażąco narusza przepisy prawa.*

§ 16

- 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.*
- 2. Wszelkie zmiany, uzupełnienia oraz jakiegokolwiek oświadczenia stron winny być zawarte na piśmie pod rygorem nieważności.*
- 3. W sprawach spornych strony dążyć będą do rozstrzygnięcia polubownego w formie ugody, a przy jej braku właściwym sądem do rozstrzygania sporów będzie Sąd właściwy dla siedziby zamawiającego.*

§ 17

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, 1 egz dla najemcy , 3 egz. dla wynajmującego.

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

FORMULARZ OFERTOWY
w konkursie ofert na najem powierzchni użytkowej w celu prowadzenia bufetu
pracowniczego w siedzibie Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku

1. Pełna nazwa oferenta:

.....

.....

2. Nr NIP/ REGON:

.....

3. Adres siedziby oferenta:

.....

.....

4. Adres korespondencyjny:

.....

.....

5. Telefon, faks, telefon komórkowy, e- mail:

.....

.....

6. Oferowana wysokość stawki czynszu netto za 1 m² powierzchni:

.....

7. Przykładowe menu na jeden dzień winno zawierać m. in. po 5: dań obiadowych z dodatkami, zup i zestawów śniadaniowych, 3 kanapki oraz gorące napoje.

8. Proponowane przykładowe ceny dań:

Lp.	Menu	Gramatura	Cena brutto
KANAPKI			
1.	Bułka z masłem, sałatą, szynką i pomidorem	-	
2.	Bułka z masłem, sałatą, serem i pomidorem	-	

3.	Bułka z masłem, sałatą, salami i pomidorem	-	
ZESTAWY ŚNIADANIOWE			
4.	Jajecznica z 3 jaj + bułka + masło	-	
5.	Jajecznica z 3 jaj na szynce lub boczku+ bułka + masło	-	
6.	Kiełbasa z wody + bułka + masło+ ketchup/ musztarda	200g.	
7.	Parówki cienkie wieprzowe gotowane (2 szt.) + bułka + masło + ketchup/ musztarda	-	
8.	Naleśniki z dżemem/ twarogiem (2 szt.)	180g./ szt.	
ZUPY			
9.	Rosół	450 ml	
10.	Pomidorowa	450 ml	
11.	Żurek	450 ml	
12.	Ogórkowa	450 ml	
13.	Flaki	450 ml	
ZESTAWY OBIADOWE			
14.	Kotlet schabowy + ziemniaki/ frytki + zestaw surówek	150g.+300/150g.+250g.	
15.	2 gołąbki (mięso wieprzowe)+ ziemniaki+ zestaw surówek	400g.+300g.+250g.	
16.	Gulasz wieprzowy + ziemniaki + zestaw surówek	150g.(mięso), 50g.(sos) +300g.+250g.	
17.	Placek po cygańsku + zestaw surówek	250g.(placek), 120g.(mięso), 30g.(sos) + 250g.	
18.	De volaille + ziemniaki/ frytki + zestaw surówek	180g.+300/150g. +250g.	
GORĄCE NAPOJE			
19.	Kawa	200 ml	

20.	Herbata	200 ml	
------------	---------	--------	--

Gdańsk, dnia.....

.....
podpis oferenta oraz pieczęć firmy