**REGULAMIN**

**konkursu ofert**

**na najem powierzchni użytkowej w celu prowadzenia**

**bufetu- stołówki pracowniczej w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej w Warszawie przy ul. Konstruktorskiej 3A**

**z dnia 01.10.2024 r.**

**§ 1**

**Postanowienia ogólne**

1. Organizator – **Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej
w Warszawie przy ul. Konstruktorskiej 3A** (dalej: NFOŚiGW).
2. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.
3. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem Konkursu zastosowanie mają przepisy

Kodeksu Cywilnego.

**§ 2**

**Przedmiot konkursu**

1. Celem konkursu jest wybór podmiotu, z którym zostanie zawarta umowa najmu części produkcyjnej oraz wydawczej lokalu (dalej: lokal), znajdującego się w budynku przy **ul. Konstruktorskiej 1A w Warszawie,** pozostającym w trwałym zarządzie sprawowanym przez NFOŚiGW, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej.
2. Przedmiotem konkursu jest najem pomieszczeń w celu prowadzenia lokalu gastronomicznego. Najem dotyczy lokalu mieszczącego się w siedzibie NFOŚiGW
**w Warszawie przy ul. Konstruktorskiej 3A** o powierzchni 60 m2. Lokal wyposażony jest w sieci: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną oraz w sprzęt gastronomiczny, sprzęt AGD, meble kuchenne, naczynia, sztućce, itp. Szczegółowy wykaz wyposażenia stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu. Lokal przylega do części jadalnej
o powierzchni 88 m2, która nie wlicza się do przedmiotu najmu.
3. Przeznaczenie lokalu - powyższy lokal przeznaczono do najmu w celu prowadzenia bufetu-stołówki pracowniczej (dalej: bufet). Klientami bufetu będą pracownicy
(600 osób), współpracownicy, goście NFOŚiGW oraz wszystkie osoby chcące skorzystać
z usług bufetu (około 200 osób).
4. NFOŚiGW oczekuje, że Najemca podejmie działalność, która polegać będzie na:
5. prowadzeniu sprzedaży dań obiadowych przygotowywanych w oparciu
o surowce, półprodukty i gotowe posiłki dostarczane z zewnątrz, w tym przynajmniej 2 zestawów obiadowych mięsnych (zupa, drugie danie i kompot) oraz jednego wegetariańskiego dziennie.
6. Drugie danie powinno zawierać surówkę (do wyboru spośród dwóch surówek lub surówki i jarzyn gotowanych). Dodatki do drugiego dania winny być urozmaicone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron). Menu nie powinno powtarzać się w ciągu 2 tygodni. Wydawanie obiadów prowadzone będzie w godzinach 11.30-15.00;
7. Pracownikom NFOŚiGW najemca zaoferuje rabat na dania obiadowe. Wysokość rabatu przedstawiona będzie przez oferenta w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do regulaminu i brana będzie pod uwagę przy ocenie ofert, zgodnie
z zasadami opisanymi w § 4 niniejszego Regulaminu.
8. Prowadzeniu bufetu szybkiej obsługi w godzinach 7.30-15.30:
	1. sprzedaż gotowych kanapek świeżych i zapiekanych,
	2. sprzedaż śniadań, przystawek ciepłych i zimnych oraz wyrobów garmażeryjnych (np. naleśniki, jajecznica, omlet, tatar, krokiety, sałatki, galarety),
	3. sprzedaż gorących napojów (herbata, kawa z ekspresu);
9. sprzedaży artykułów spożywczych, w szczególności:
	1. świeże pieczywo (różne rodzaje),
	2. wyroby piekarnicze o przedłużonej trwałości (sucharki, chleb ryżowy itp.),
	3. wyroby cukiernicze i słodycze,
	4. nabiał (jogurty, kefiry, serki homogenizowane, twarożki, sery twarde, serki topione itp.),
	5. kawa, herbata, cukier,
	6. napoje.
	7. NFOŚiGW wymaga od oferentów przedstawienia w ofercie propozycji menu niepowtarzających się 2 zestawów obiadowych na 10 dni, zgodnie z warunkami określonymi w ust. 4 pkt. 1) oraz propozycji cennika przedstawionego menu. Informacje te należy przedstawić w formularzu ofertowym – stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu, w którym NFOŚiGW określiła rodzaj, skład i gramaturę przykładowych dań z zestawów obiadowych.
10. Jednocześnie NFOŚiGW oczekuje od oferentów przedstawienia w ofercie cen dziesięciu przykładowych dań obiadowych. NFOŚiGW określił w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu, rodzaj, skład i gramaturę przykładowych dań obiadowych. Ceny przedstawione przez oferentów będą brane pod uwagę przy ocenie ofert, zgodnie z zasadami opisanymi w § 4 niniejszego Regulaminu.
11. Ceny dań przedstawionych przez oferenta w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do regulaminu, będą obowiązywały w okresie trwania umowy najmu. Dopuszcza się waloryzację cen dań. Waloryzacja następować będzie corocznie z dniem
1 kwietnia począwszy od 2025 r. w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.
12. Lokal może zostać doposażony przez Najemcę w inny niewymieniony w Załączniku nr 1 sprzęt, na własny koszt.
13. Najemca przystosuje lokal (drobne remonty, prace malarskie, instalacje elektryczne itp.) do działalności gastronomicznej na własny koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i technicznymi.
14. Najemca będzie utrzymywał lokal w należytym stanie technicznym, technologicznym
i sanitarnym, a także będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego
i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu, w tym wyposaży lokal na własny koszt w niezbędny sprzęt przeciwpożarowy.
15. Najemca zobowiązany jest do utrzymania należytego porządku i czystości w części jadalnej przylegającej do lokalu.
16. W celu dokonania wizytacji lokalu prosimy o telefoniczne uzgodnienie terminu z p. Pawłem Kaczorowskim nr tel.: 573 676 413 w godz. 9.00 – 15.00.

**§ 3**

**Warunki udziału**

1. Oferty w konkursie mogą składać podmioty, które:
	1. nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
	2. nie prowadzi się względem nich postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,
	3. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
	4. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu konkursu,
	5. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłową realizację zadania.
2. NFOŚiGW wymaga złożenia następujących dokumentów:
	1. wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego (załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu),
	2. podpisanego oświadczenia (załącznik nr 3 do niniejszego regulaminu),
3. Oferty należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej.
4. Oferta i oświadczenie muszą być podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy.
5. Wypełniony i podpisany formularz ofertowy oraz oświadczenie, należy przesłać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:

|  |
| --- |
| administracja@nfosigw.gov.pl |

**w terminie do dnia 10 października 2024 r.**

# Do kontaktów w sprawie postępowania jest upoważniony: Paweł Kaczorowski, e-mail: pawel.kaczorowski@nfosigw.gov.pl, tel.: 573676413

1. Oferta ważna jest minimum 30 dni od dnia otwarcia ofert.

**§ 4**

**Zasady konkursu**

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie, co najmniej jedna oferta.
2. Złożone oferty weryfikuje i ocenia Komisja konkursowa powołana w tym celu przez Zarząd NFOŚiGW.
3. Komisja konkursowa:
	1. przyjmuje oferty,
	2. przyjmuje dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia oferentów,
	3. dokonuje analizy ofert i wybiera najkorzystniejszą z nich lub stwierdza, że żadna
	z ofert nie może zostać przyjęta,
	4. odrzuca ofertę, jeżeli oferta nie spełnia wymogów formalnych,
	5. może wystąpić do oferenta z wnioskiem o uzupełnienie brakujących dokumentów,
	6. sporządza protokół z wyboru oferty, wraz z uzasadnieniem, który przedkłada Dyrektorowi Biura NFOŚiGW do zatwierdzenia.
4. Komisja konkursowa dokona oceny ofert.

4.1. I etap oceny:

W I etapie wzięte zostaną pod uwagę:

* 1. wysokość stawki czynszu za 1 m2 powierzchni lokalu – 40% – najwyższa oferta uzyska maksymalnie 40 pkt, liczone według następującego wzoru:

Cb

C = -------------- x 40 (max liczba punktów)

Cm

C - liczba punktów w kryterium wartość stawki czynszu,

Cb - oferowana cena za 1 m2 dzierżawy lokalu,

Cm - najwyższa zaoferowana cena za 1 m2 dzierżawy lokalu.

1. ceny przykładowych dań, o których mowa w § 2 ust. 6 – 40% – najtańsza oferta uzyska maksymalnie 40 pkt, liczone według następującego wzoru:

Pr

P = -------------- x 40 (max liczba punktów)

Pb

P - liczba punktów w kryterium wartość stawki czynszu,

Pr - wartość łącznych cen posiłków wynikająca z najniższej oferty,

Pb - wartość łącznych cen posiłków wynikająca z badanej oferty.

1. Wysokość udzielonego rabatu pracownikom NFOŚiGW na dania obiadowe – 20% - najwyżej oceniona oferta uzyska maksymalnie 20 pkt, liczone według następującego wzoru:

Pr

R = -------------- x 20 (max liczba punktów)

Pb

R- liczba punktów w kryterium wysokość rabatu,

Rb- oferowany rabat dla pracownika NFOŚIGW na danie obiadowe,

Rm - najwyższy zaoferowany rabat dla pracownika NFOŚIGW na danie obiadowe.

**Ocena = C+P+R**

gdzie:

C - liczba punktów w kryterium wartość stawki czynszu,

P - liczba punktów w kryterium cena przykładowych dań,

R - liczba punktów w kryterium wysokość rabatu.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać Oferent w I etapie wynosi 100 pkt.

4.2. II etap oceny:

W II etapie komisja konkursowa dokona degustacji posiłków serwowanych przez maksymalnie trzy podmioty, które uzyskały największą ilość punktów w I etapie oceny. Po degustacji komisja konkursowa dokona oceny posiłków na podstawie następujących kryteriów:

* 1. Walory smakowe potraw – 40 pkt,
	2. Sposób podania posiłku – 15 pkt,
	3. Jakość obsługi – 15 pkt,
	4. Czystość i higiena – 30pkt.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać Oferent w II etapie wynosi 100 pkt.

1. Oferta, której suma punktów uzyskanych w obydwu etapach oceny ofert będzie najwyższa, zostanie uznana jako najkorzystniejsza.
2. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej oferty takiej samej liczby punktów, Komisja konkursowa podejmuje rozstrzygnięcie w drodze głosowania większością głosów.
W przypadku równej ilości głosów decyduje głos Przewodniczącego komisji.
3. Oferty złożone po terminie określonym w § 3 ust. 5 zostaną zwrócone bez ich otwierania.
4. W przypadku nie podpisania umowy dzierżawy przez wybranego oferenta w terminie określonym w § 5 ust. 1 niniejszego regulaminu, zostanie wybrana kolejna oferta
o najwyższej liczbie punktów.

**§ 5**

**Umowa dzierżawy lokalu**

1. Umowa najmu lokalu zostanie podpisana z wybranym oferentem po uzyskaniu zgody Dyrektora Biura NFOŚiGW, w terminie 14 dni od daty doręczenia wezwania do stawienia się w tym celu do siedziby NFOŚiGW w Warszawie przy ul. Konstruktorskiej 3a. Przekazanie lokalu wybranemu oferentowi nastąpi protokolarnie po podpisaniu umowy, jednakże w terminie nie dłuższym niż 7 dni od daty podpisania umowy.
2. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie umowa najmu zawarta pomiędzy NFOŚiGW, a oferentem wybranym w konkursie. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu.
3. Przed podpisaniem umowy, oferent, którego oferta została wybrana, musi złożyć kopię polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 500 000,00 zł. Polisę, w co najmniej takiej wysokości oferent zobowiązany będzie posiadać przez cały okres trwania umowy.
4. Przed podpisaniem umowy oferent, którego oferta została wybrana musi przedłożyć aktualne – wystawione nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty zawarcia umowy – odpisu zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
5. Umowa zostanie zawarta na czas nieoznaczony z zachowaniem trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego.
6. Czynsz najmu lokalu będzie ustalony na poziomie zadeklarowanym przez oferenta w wybranej ofercie.
7. Czynsz najmu podlegać będzie waloryzacji. Waloryzacja następować będzie corocznie z dniem 1 kwietnia począwszy od 2025 r. w oparciu o wskaźnik wzrostu cen
i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.
8. Oprócz czynszu najmu Najemca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za:
9. centralne ogrzewanie – proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
10. dostawy energii elektrycznej – według wskazań podlicznika,
11. dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – według wskazań podlicznika wody,
12. usługi usuwania odpadów – z chwilą rozpoczęcia działalności, dzierżawca jest zobowiązany do zawarcia odrębnej umowy z firmą świadczącą usługi wywozu odpadów.
13. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z lokalem, wykonane przez Najemcę, przejdą na rzecz NFOŚiGW, po zakończeniu umowy najmu.
14. Najemca obowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie NFOŚiGW.
15. Najemcy nie wolno oddawać najmowanych pomieszczeń w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek tytułu prawnego.

**§ 6**

**Postanowienia końcowe**

NFOŚiGW przysługuje prawo dokonania wyboru oferty wg kryteriów określonych w § 4 ust. 5, jak również uznania, że konkurs nie dał rozstrzygnięcia oraz unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podania przyczyny.