**REGULAMIN**

**Konkursu na najem pomieszczenia do prowadzenia bufetu**
**w piwnicy budynku Ratusza ul. Jezuicka 1.**

W konkursie nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2024r. poz. 1320 z dnia 19 sierpnia 2024r.).

1. Przedmiotem Konkursu jest najem pomieszczenia do prowadzenia bufetu w piwnicy budynku Ratusza ul. Jezuicka 1.
2. W Konkursie preferowane są podmioty prowadzące działalność gastronomiczną.
3. Powierzchnia pomieszczenia przeznaczonego do wynajęcia wynosi 104,80 m2. Lokal znajduje się w piwnicy budynku Ratusza z odrębnym wejściem od strony ul. Farnej.
4. Najemca będzie zobowiązany do pokrycia wszelkich comiesięcznych kosztów eksploatacji wynajętego mu pomieszczenia w tym:
	* czynszu za pomieszczenia w wysokości wg złożonej oferty (zgodnie z zawartą umową),
	* zużycia energii elektrycznej (rozliczenie na podstawie wskazań podlicznika i otrzymanych od dostawcy i sprzedawcy energii elektrycznej faktur),
	* zużycia wody i ścieków (rozliczenie na podstawie wskazań podlicznika),
	* wywozu odpadów komunalnych – opłata miesięczna netto w wysokości 236,40 zł (słownie dwieście trzydzieści sześć złotych 40/100),
	* dostawy ciepła - opłata na podstawie faktury otrzymanej od dostawcy energii cieplnej w wysokości 2,43%  wartości faktury.

Najemca będzie ponadto zobowiązany do opracowania i posiadania systemu kontroli i monitorowania szkodników, jak również do przedstawiania wynajmującemu, co dwa miesiące protokołu z czyszczenia separatora.

1. Konkurs będzie kontynuowany także w przypadku złożenia tylko jednej oferty.
2. Oferenci zobowiązani są do zapoznania ze stanem technicznym lokalu oraz specyfiką lokalu - biorąc pod uwagę ograniczenia w zakresie przygotowywania i przetwarzania potraw oraz sposobu użytkowania. Wizyta w oferowanym lokalu możliwa będzie po telefonicznym umówieniu z jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Wszelkie ewentualne prace związane z przystosowaniem lub dodatkowym wyposażeniem lokalu do prowadzenia w nim działalności gastronomicznej, po uzgodnieniu z Wynajmującym oraz otrzymaniu jego pisemnej zgody. Przyszły Najemca niezwłocznie przeprowadzi we własnym zakresie, na swój koszt i ryzyko oraz uzyska wszelkie wymagane prawem pozwolenia, uzgodnienia, opinie itp. niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu.
4. Przyjmowane będą oferty przygotowane w języku polskim i zawierające:
	* aktualny wypis z właściwej ewidencji;
	* aktualne zaświadczenie o niezaleganiu Oferenta z podatkami i opłatami (nie starsze niż 3 miesiące) Zakład Ubezpieczeń Społecznych, Urząd Skarbowy, Urząd Miasta;
	* wysokość oferowanego czynszu netto za pomieszczenie (w zł, za 1 m2 za miesiąc);
	* referencje potwierdzające jakość wykonywanych dotychczas usług gastronomicznych (min. 2 referencje, nie starsze niż 3 lata);
	* propozycją serwowanego menu;
	* opis koncepcji miejsca zgodną z charakterem miejsca;
	* propozycję godzin otwarcia i zamknięcia bufetu (w godzinach funkcjonowania Urzędu);
	* oświadczenie, że oferent zapoznał się ze stanem technicznym oraz specyfiką lokalu i nie wnosi do niego zastrzeżeń, uznając za odpowiedni ze względu na przeznaczenie oraz zobowiązuje się przystosować lokal do umówionego użytku we własnym zakresie i na własny koszt;
	* oświadczenie o nie podleganiu wkluczeniom.
5. Oferty w formie pisemnej, w zamkniętych kopertach należy składać w terminie i miejscu podanym w ogłoszeniu.
6. Konkurs składa się z części jawnej (w której mogą uczestniczyć oferenci), niejawnej oraz spotkania (wynajmujący zastrzega sobie prawo do spotkania jedynie z wybranymi oferentami).
7. W części jawnej komisja otwiera koperty z ofertami i podaje nazwy Oferentów.
8. W części niejawnej komisja dokona oceny pod względem zgodności złożonych dokumentów z wymogami określonymi w regulaminie konkursu.
9. Przy wyborze oferty ostatecznej Wynajmujący będzie kierował się głównie:
	* wysokością zaproponowanego przez oferentów czynszu (1-40 pkt.)

$$C=\frac{najwyższa cena spośród nieodrzuconych ofert}{cena badanej oferty}\*40 pkt.$$

* + propozycją menu (1-10 pkt.), gdzie:

- najbardziej urozmaicone menu (z pełną propozycją śniadań, deserów oraz obiadów) – 10 pkt.

- zwykła propozycja menu (z propozycją śniadań, deserów oraz obiadów) – 5 pkt.

- pozostałe – 1 pkt.

* + opisem koncepcji miejsca zgodnym z charakterem miejsca (1-10 pkt.)
	+ propozycją godzin otwarcia i zamknięcia bufetu (w godzinach funkcjonowania Urzędu) (0‑10 pkt.), gdzie:

- w pełnych godzinach funkcjonowania Urzędu – 10 pkt.

- w pozostałych godzinach – 0 pkt.

* + doświadczeniem, referencjami oferenta (5-30 pkt.), gdzie:

- przedstawienie 7 lub więcej zaświadczeń – 30 pkt.

- przedstawienie 6 zaświadczeń – 25 pkt.

- przedstawienie 5 zaświadczeń – 20 pkt.

- przedstawienie 4 zaświadczeń – 15 pkt.

- przedstawienie 3 zaświadczeń – 10 pkt.

- przedstawienie 2 zaświadczeń – 5 pkt.

1. Umowa najmu pomieszczenia zostanie podpisana niezwłocznie po wyłonieniu Oferenta. Skargi lub uwagi związane z konkursem można zgłaszać do Prezydenta Miasta Bydgoszczy, który może je uwzględnić lub odrzucić, powiadamiając podmiot skarżący lub wnioskujący o sposobie rozpatrzenia wniosku lub skargi.
2. Umowa zostanie zawarta na okres 3 lat od dnia zawarcia umowy, z możliwością jej przedłużenia.
3. Komisja zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty.
4. Konkurs może zostać zakończony bez wyboru żadnej z przedłożonych ofert.