

**REGULAMIN PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**  
**na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie zbiorowego**  
**żywienia**  
**oraz świadczenia usług cateringowych związanych z obsługą spotkań biznesowych dla**  
**pracowników Organizatora i osób upoważnionych do przebywania w budynku centrali**  
**Banku Gospodarstwa Krajowego**

**§ 1.**

**Informacje ogólne**

1. Regulamin określa zasady przeprowadzenia przetargu nieograniczonego na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu i stołówki pracowniczej w siedzibie Banku Gospodarstwa Krajowego w Warszawie przy Al. Jerozolimskich 7.
2. Organizatorem przetargu jest Bank Gospodarstwa Krajowego – Departament Logistyki i Administracji, Al. Jerozolimskie 7, 00- 955 Warszawa, zwany dalej „Wynajmującym” lub „Organizatorem”.
3. Przetarg został ogłoszony przez Organizatora poprzez publikację ogłoszenia (informacji) o przetargu oraz jego Regulaminu na stronie internetowej [www.bgk.pl](http://www.bgk.pl) oraz w siedzibie Wynajmującego.
4. W postępowaniu przetargowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1574).
5. Przedmiotem przetargu jest wyłonienie podmiotu, zwanego dalej „Operatorem”, z którym zostanie zawarta umowa na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie zbiorowego żywienia oraz świadczenia usług cateringowych związanych z obsługą spotkań biznesowych dla pracowników Organizatora i osób upoważnionych do przebywania w budynku centrali Banku Gospodarstwa Krajowego.
6. Umowa najmu zostanie zawarta na czas nieokreślony z możliwością jej rozwiązania za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.
7. Miejsce najmu i wykonania usługi: budynek centrali Banku Gospodarstwa Krajowego, Al. Jerozolimskie 7, 00-955 Warszawa - teren zamknięty z ograniczonym dostępem.
8. Warunki świadczenia usługi przez Operatora oraz warunki najmu lokalu zawarte są we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 1** do Regulaminu.
9. W **Załączniku nr 2 i 2a** do Regulaminu przedstawiono wykaz wyposażenia gastronomicznego lokalu.

**§ 2.**

**Organizacja przetargu**

1. Przetarg zostanie przeprowadzony w siedzibie Organizatora, w Warszawie, Al. Jerozolimskie 7.
2. Oferty należy składać w terminie do dnia 18 grudnia 2017 r. do godziny 11.00 na adres: Al. Jerozolimskie 7, 00-955 Warszawa, w kancelarii Banku Gospodarstwa Krajowego mieszczącej się w hallu wejścia głównego na parterze budynku.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18 grudnia 2017 r. o godz. 12.00.
4. Czynności związane z prowadzeniem przetargu wykonuje Komisja Przetargowa zwana dalej „Komisją”, powołana przez dyrektora Departamentu Logistyki i Administracji BGK decyzją nr 04 z dnia 08 grudnia 2017 r.
5. Regulamin przetargu dostępny będzie:

- 1) na stronie internetowej BGK pod adresem [www.bgk.pl](http://www.bgk.pl);
  - 2) w siedzibie BGK w Wydziale Administracji Obiektów Departamentu Logistyki i Administracji – począwszy od dnia wskazanego jako dzień ogłoszenia przetargu, do dnia wskazanego jako dzień otwarcia Ofert.
6. Organizator może z ważnych powodów odwołać ogłoszony przetarg, informując o tym niezwłocznie w formach wskazanych dla ogłoszenia o przetargu.

### § 3.

#### Warunki udziału w przetargu

1. W przetargu mogą wziąć udział osoby fizyczne, osoby prawne i jednostki organizacyjne niebędące osobami prawnymi, którym odrębne ustawy przyznają zdolność prawną, reprezentowane przez podmiot uprawniony do reprezentacji z mocy prawa lub przez pełnomocników, po dokonaniu wpłaty wadium w wysokości, formie i terminie określonym w ogłoszeniu o przetargu.
2. Pełnomocnicy, o których mowa w ust. 1, zobowiązani są złożyć dokument pełnomocnictwa sporządzony w formie aktu notarialnego.
3. Przystępujący do przetargu zobowiązany jest do:
  - 1) złożenia Oferty, według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 4** do Regulaminu wraz z wymaganymi załącznikami;
  - 2) wniesienia wadium w wysokości 2.000 PLN w pieniądzu w złotych polskich.
4. Wadium należy wpłacić w pieniądzu na rachunek bankowy Organizatora nr **62 1130 0007 0000 0000 1390 0619** prowadzony przez Bank Gospodarstwa Krajowego, z podaniem tytułu wadium „Oferta na wybór Operatora stołówki pracowniczej” w terminie do dnia 18 grudnia 2017 r. Za datę wpływu wadium przyjmuje się datę wpływu pieniędzy na rachunek bankowy Organizatora. Dowód wniesienia wadium należy dołączyć do składanej Oferty, o czym mowa w ust. 7.
5. Wadium wniesione przez Operatora, który przetarg wygra, zostanie zaliczone na poczet czynszu. Pozostałym uczestnikom przetargu Organizator niezwłocznie zwraca wadium, jednak nie później niż przed upływem trzech dni roboczych od dnia odwołania, zamknięcia, unieważnienia albo zakończenia przetargu wynikiem negatywnym.
6. Wszystkie dokumenty powinny być złożone w oryginałach lub kopiach potwierdzonych za zgodność z oryginałem, chyba że wyraźnie postanowiono, że niektóre z nich muszą być złożone w oryginale.
7. Ofertę (w oryginale) należy składać w zamkniętej, ostemplowanej bądź podpisanej w miejscu zaklejenia, kopercie do dnia 18 grudnia 2017 r. do godziny 11:00 w siedzibie Banku Gospodarstwa Krajowego, Al. Jerozolimskie 7, 00-955 Warszawa w kancelarii (wejście z hallu głównego od Al. Jerozolimskich 7) z oznaczeniem „Oferta na najem i wybór Operatora stołówki pracowniczej”.
8. Na kopercie należy umieścić nazwę Operatora i adnotację: nie otwierać przed godz. 12.00 w dniu 18 grudnia 2017 r.
9. Otwarcie Ofert jest jawne i nastąpi w dniu 18 grudnia 2017 r. o godzinie 12:00 w siedzibie Wynajmującego, Warszawa, Al. Jerozolimskie 7 pokój nr 420.
10. Przetarg uznaje się za ważny jeżeli wpłynę co najmniej jedna ważna oferta.
11. Oferty złożone po upływie terminu składania ofert, a także nie spełniające wymogów określonych w ust. 1-7 nie będą rozpatrywane.
12. Oferty będzie rozpatrywać Komisja Przetargowa.

### § 4.

#### Sposób przeprowadzenia przetargu

1. Każdy z Operatorów może złożyć tylko jedną Ofertę.

2. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do składania w imieniu Operatora oświadczeń w zakresie praw i obowiązków. Każda strona Oferty powinna być ponumerowana i parafowana przez osobę podpisującą Ofertę.
3. Oferta powinna zawierać:
  - 1) imię, nazwisko i adres oferenta, a jeżeli Operator jest osobą prawną lub jednostką organizacyjną niebędącą osobą prawną – adres siedziby i adres do korespondencji, adres e-mail, telefon kontaktowy;
  - 2) decyzję o nadaniu numeru NIP oraz numeru REGON Operatora;
  - 3) aktualny wyciąg/odpis z właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej z którego wynika status prawny uczestnika przetargu, sposób reprezentacji, a także imiona i nazwiska osób upoważnionych do reprezentacji, wystawiony nie wcześniej niż trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert (dopuszczalna kopia);
  - 4) aktualne zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające, że Operator nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, wystawione nie wcześniej niż trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert (dopuszczalna kopia);
  - 5) aktualne zaświadczenie z Urzędu Skarbowego potwierdzające, że Operator nie zalega z opłacaniem należności publiczno-skarbowych, wystawione nie wcześniej niż trzy miesiące przed upływem terminu składania Ofert (dopuszczalna kopia);
  - 6) propozycję tygodniowego menu zawierającą:
    - a) minimum 2 zupy,
    - b) minimum 3 drugie dania (w tym dania mięsne i wegetariańskie oraz składniki skrobiowe i jarzyny),
    - c) minimum 1 danie dietetyczne,
    - d) bar sałatkowy ze świeżymi składnikami do własnej kompozycji konsumenta,
    - e) minimum 3 sosy do sałatek,
    - f) napoje (kompot, soki, sok ze świeżych owoców),
    - g) minimum 2 rodzaje deserów;
  - 7) Ofertę cenową proponowanych produktów zawartych w **Załączniku nr 5** do Regulaminu przetargu;
  - 8) oświadczenie Operatora o zapewnieniu w lokalu na własny koszt pełnego dostosowania pomieszczeń i wyposażenia umożliwiającego prowadzenie działalności gastronomicznej (w oryginale);
  - 9) oświadczenie zawierające zobowiązanie do rozpoczęcia działalności w terminie 14 dni od daty podpisania Umowy (w oryginale);
  - 10) oświadczenie o dysponowaniu osobami zdolnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu, zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami Wynajmującego (w oryginale);
  - 11) oświadczenie o prowadzeniu działalności gastronomicznej w lokalu zgodnie z systemem HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149) i innymi regulacjami prawnymi związanymi ze świadczeniem usług w ramach zbiorowego żywienia (w oryginale);
  - 12) oświadczenie o posiadaniu środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiających zagospodarowanie pomieszczeń i uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Wynajmującego (w oryginale);

- 13) oświadczenie, że wobec Operatora będącego osobą prawną nie wszczęto postępowania sanacyjnego, egzekucyjnego, upadłościowego, układowego, nie została ogłoszona jego upadłość albo likwidacja (w oryginale);
  - 14) oświadczenie o zapoznaniu się z treścią Regulaminu oraz wzorem Umowy i przyjęciem ich warunków bez zastrzeżeń (w oryginale);
  - 15) podpis Operatora i datę sporządzenia Oferty;
  - 16) pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia Oferty lub zawarcia Umowy (w oryginale);
  - 17) dowód wpłaty wadium (dopuszczalna kopia);
  - 18) adresy punktów, w których Operator prowadzi działalność o charakterze zbliżonym do przedmiotu niniejszego przetargu;
  - 19) polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem zobowiązującego ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 600.000,00 PLN na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100.000,00 PLN na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia (dopuszczalna kopia).
4. Warunkiem udziału w przetargu jest posiadanie przez Operatora doświadczenia w realizowaniu działalności gastronomicznej. W celu potwierdzenia powyższego Operator wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat realizował bądź realizuje, co najmniej od roku (licząc do dnia ogłoszenia niniejszego przetargu) z należytą starannością co najmniej dwie usługi, których przedmiotem było lub jest prowadzenie stołówki pracowniczej, na podstawie umowy zawartej na okres minimum 2 lat. Zostanie to potwierdzone przez referencje podmiotu na rzecz którego prowadzona była lub jest usługa zbiorowego żywienia (dopuszczalna kopia).

## § 5.

### Najem lokalu

1. Wynajmujący w celu świadczenia przez Operatora usługi zbiorowego żywienia wynajmie:
  - 1) pomieszczenia zaplecza kuchennego o łącznej powierzchni 96,20 m<sup>2</sup>;
  - 2) wyposażenia gastronomiczne- oraz udostępni salę konsumencką wraz z wyposażeniem meblowym.  
Uwaga: zaplecze kuchenne przylega do sali konsumenckiej o powierzchni 185,66 m<sup>2</sup> wyposażonej w stoliki restauracyjno-kawiarniane i krzesła.
2. Wykaz wynajmowanych pomieszczeń stanowi **Załącznik nr 3** do Regulaminu.
3. Wynajmujący umożliwi Operatorowi w ramach stawki czynszu korzystanie z instalacji wodnokanalizacyjnej, grzewczej, klimatyzacyjnej oraz przeciwpożarowej.
4. Operator będzie ponosił koszty usług teletechnicznych, zużycia energii elektrycznej oraz dostawy wody na podstawie wskazań dedykowanych liczników.
5. Czynsz najmu lokalu wyniesie min. 20 (słownie: dwadzieścia) złotych netto/1m<sup>2</sup>. Stawka czynszu będzie waloryzowana corocznie, z dniem 1 lutego, począwszy od 2018 roku, średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Zmiana stawki czynszu wynikająca z waloryzacji nie wymaga zmiany umowy, a jedynie pisemnego powiadomienia Operatora.
6. Operator ponosi koszty wynikające z dodatkowego wyposażenia lokalu w urządzenia i sprzęt niezbędny do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym w szczególności dobrej jakości zastawę przeznaczoną do gastronomii.

7. Operator ponosi koszty związane z wyposażeniem sali konsumenckiej w dodatkowe stoły i krzesła, zgodnie z koncepcją organizacji przestrzeni i aranżacji wewnątrz stołówki. Każda zmiana aranżacji sali konsumenckiej wymaga zgody Wynajmującego.
8. Wynajmujący przewiduje wizję lokalną w siedzibie Wynajmującego.
9. Wynajmujący przewiduje wizję lokalną w placówkach (punktach) Operatora.

## § 6.

### Termin związania Ofertą

Operator związany jest Ofertą przez okres 60 dni od daty upływu terminu składania Ofert.

## § 7.

### Ocena Ofert

1. Komisja przetargowa oceniając Oferty będzie brała pod uwagę:
  - 1) kompletność złożonych dokumentów z wymaganiami określonymi w Regulaminie; brak jakiegokolwiek dokumentu jest równoznaczny z wykluczeniem Oferty złożonej przez danego Operatora;
  - 2) ceny wszystkich zaproponowanych produktów i potraw w podanej gramaturze zgodnie z **Załącznikiem nr 5** do Regulaminu; brak ceny przy którejkolwiek pozycji **Załącznika nr 5** do Regulaminu jest tożsamy z wykluczeniem Oferty złożonej przez danego Operatora.
2. W przypadku uzyskania przez Operatorów jednakowej łącznej liczby punktów z oceny Ofert o wyborze najkorzystniejszej Oferty zadecyduje niższa łączna liczba punktów uzyskanych po zsumowaniu punktacji uzyskanych pozycji, o których mowa w ust. 3 pkt 3 i 5.
3. Kryteria oceny Ofert na podstawie cen produktów i potraw zgodnie z **Załącznikiem 5** do Regulaminu:
  - 1) cena produktów/potraw z pozycji I 1 - Kawa - 5%;
  - 2) cena produktów/potraw z pozycji I 2- Herbata - 1%;
  - 3) cena produktów/potraw z pozycji II - Śniadania - 20%;
  - 4) cena produktów/potraw z pozycji III - Zupy -15%;
  - 5) cena produktów/potraw z pozycji IV - Drugie dania część mięsna/rybna - 25%;
  - 6) cena produktów/potraw z pozycji V - Drugie dania część skrobiowa - 10%;
  - 7) cena produktów/potraw z pozycji VI - Drugie dania jarskie - 14%;
  - 8) cena produktów/potraw z pozycji VII - Drugie dania część warzywna - 10%.
4. Obliczanie punktacji:
  - 1) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 1 przyznawane będą wg następującego wzoru:  
$$(\sum \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 1}) \times 0,05;$$
  - 2) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 2 przyznawane będą wg następującego wzoru:  
$$(\sum \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 2}) \times 0,01;$$
  - 3) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 3 przyznawane będą wg następującego wzoru:  
$$(\sum \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 3}) \times 0,20;$$
  - 4) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 4 przyznawane będą wg następującego wzoru:  
$$(\sum \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 4}) \times 0,15;$$
  - 5) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 5 przyznawane będą wg następującego

wzoru:

$(\Sigma \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 5}) \times 0,25;$

6) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 6 przyznawane będą wg następującego wzoru:

$(\Sigma \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 6}) \times 0,10;$

7) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 7 przyznawane będą wg następującego wzoru:

$(\Sigma \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 7}) \times 0,14;$

8) punkty za kryterium wymienione w ust. 3 pkt 8 przyznawane będą wg następującego wzoru:

$(\Sigma \text{ cen produktów z ust. 3 pkt 8}) \times 0,10.$

5. Za najkorzystniejszą Ofertę zostanie uznana Oferta, która uzyska najmniejszą liczbę punktów w ramach oceny Ofert, wynikającą z sumowania wszystkich wymienionych pozycji w ust. 3 zgodnie z przyjętymi algorytmami oceny (wynik do 4 miejsc po przecinku). W przypadku uzyskania takiej samej, najmniejszej liczby punktów przez dwóch albo więcej oferentów lub dla dwóch Ofert które uzyskają najmniejszą liczbę punktów, Komisja zastrzega możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w punktach gastronomicznych prowadzonych przez tych oferentów w celu wyłonienia Operatora stołówki pracowniczej w budynku centrali Banku Gospodarstwa Krajowego.

## § 8.

### Informacje dodatkowe

1. Umowa zostanie podpisana z wybranym Operatorem w terminie 14 dni od daty doręczenia wezwania do stawienia się w tym celu do siedziby Wynajmującego.
2. Szczegółowe zasady najmu regulować będzie umowa zawarta pomiędzy Wynajmującym a Operatorem wybranym w przetargu.
3. Umowa zostanie zawarta na czas nieokreślony z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
4. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z помещением, np. przegrody, ścianki działowe wykonane przez Operatora, nieodpłatnie przechodzą na rzecz Wynajmującego.
5. Operator obowiązany będzie do uzyskania wszelkich niezbędnych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Wynajmującego.
6. W przypadku niepodpisania przez Operatora, którego Oferta została wybrana, umowy w wyznaczonym terminie - wadium przepada na rzecz Wynajmującego.
7. Bank Gospodarstwa Krajowego zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru Oferty, jak również uznania, że przetarg nie dał rezultatu oraz unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.
8. Osobą uprawnioną do kontaktów z Operatorami z ramienia Wynajmującego jest: Mirosław Chrostek tel. (22) 522 94 41, kom. 509 001 659.
9. W celu dokonania oględzin lokalu należy dokonać telefonicznego uzgodnienia terminu z p. Mirosławem Chrostkiem, tel. (22) 522 94 41, kom. 509 001 659.
10. Zainteresowani oględzinami lokalu powinni na dwa dni przed terminem wizji przesłać dane zawierające: imię i nazwisko, seria i numer dokumentu tożsamości, nazwę firmy, którą reprezentuje przedstawiciel Operatora, w celu wystawienia przepustek upoważniających do wejścia na teren Wynajmującego.
11. Integralną częścią niniejszego Regulaminu są następujące dokumenty:

- 1) Załącznik nr 1 – Wzór umowy;
- 2) Załącznik nr 2 i 2a – Wykaz wyposażenia gastronomicznego;
- 3) Załącznik nr 3 – Wykaz pomieszczeń lokalu;
- 4) Załącznik nr 4 – Wzór Oferty;
- 5) Załącznik nr 5 – Cenowa propozycja ofertowa pozycji menu w ramach zestawów obiadowych.