

G.221.10.2023

OGŁOSZENIE

Sąd Rejonowy w Białymstoku ogłasza postępowanie ofertowe na wynajem lokalu użytkowego mieszczącego się w budynku przy ul. Mickiewicza 103 w Białymstoku, z przeznaczeniem na prowadzenie gastronomii (bufetu).

I. WYNAJMUJĄCY

Sąd Rejonowy w Białymstoku, ul. Mickiewicza 103, 15-950 Białystok

NIP: 542-20-84-683

REGON: 000321299

Wynajmujący informuje, iż niniejsze postępowanie **NIE** jest prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710).

1. W kwestiach nie uregulowanych Warunkami Postępowania zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Uczestnicy postępowania mogą zwrócić się do Wynajmującego o wyjaśnienie treści Warunków Postępowania.
3. Wynajmujący przekazuje treść wyjaśnień wszystkim uczestnikom postępowania, którym doręczono Warunki Postępowania, z opisem zapytania ale bez ujawniania jego źródła.

II. PRZEDMIOT NAJMU

Przedmiotem najmu jest lokal o łącznej powierzchni **205,11 m²**, położony w części piwnicznej budynku Sądu Rejonowego w Białymstoku przy ul. Mickiewicza 103, składający się z niżej wymienionych pomieszczeń :

Lp	Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia	Istniejące wyposażenie
1	A0031	Sala konsumpcyjna	69,08	TV LCD 42" Samsung (elektroniczna wokanda), oprawy oświetleniowe - szt. 35, gniazda el. dwuwtykowe - 3 szt., grzejniki z głowicą termostatyczną - 3 szt., czujka ppoż. - 1 szt., ściany - tynk dekoracyjny oraz jedna aluminiowo- szklana, posadzka - terakota.

Lp	Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia	Istniejące wyposażenie
2	A0032	Bar	12,03	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., oprawy oświetleniowe - 10 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., gniazda dwuwtykowe - 8 szt., panel z gniazdami logicznymi i napięcia gwarantowanego - 1 szt., czujka ruchu - 1 szt., gaśnica proszkowa - 1 szt., ściany - lytki ceramiczne do wys. 2 m, posadzka - terakota, lada z blatem z konglomeratu.
3	A0033	Pomieszczenie do przygotowywania i wydawania posiłków	20,27	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., zawory czepalne - 2 szt., podejście wodociągowe zw i cw oraz kanalizacji - 3 szt., gniazda 3-fazowe - 2 szt., gniazda el. Dwuwtykowe - 6 szt., przyłącza elektryczne 3 - fazowe - 3 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną
4	A0034	Zmywalnia	10,96	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., zawór czepalny - 2 szt., zawór czepalny, podejście kanalizacyjne, przyłącze elektryczne 3 - fazowe do zmywarki - 1 szt., gniazda dwuwtykowe - 3 szt., oprawy oświetleniowe - 4 szt., oprawa ewakuacyjna - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., czujka ppoż., ściany - płytki ceramiczne do wys. 2 m, posadzka - gres.
5	A0035	Magazyn odpadków	2,15	
6	A0036	Przedśionek - wiatrołap	2,19	oprawa oświetleniowa - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną, gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 1 szt., czujka p.poż. - 1 szt., ściany - glazura do wys. 2 m, posadzka - gres.
7	A0023	Magazyn produktów suchych	3,86	oprawa oświetleniowa - 1 szt., gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 1 szt., ściany - glazura do wys. 2 m, posadzka - gres, czujka ppoż.

Lp	Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia	Istniejące wyposażenie
8	A0020	wc	3,34	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., dozownik na mydło - 1 szt., odświeżacz Merida - 1 szt., pojemnik na papier - 1 szt., uchwyt na szczotkę - 1 szt., miska ustępowa typu kompakt - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., oprawy oświetleniowe - 3 szt., gniazdo elektryczne 1 wtykowe - 1 szt., ściany - płytki ceramiczne, posadzka - gres.
9	A0022	wc	3,71	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., dozownik na mydło - 1 szt., odświeżacz Merida - 1 szt., pojemnik na papier - 1 szt., uchwyt na szczotkę - 1 szt., miska ustępowa typu kompakt - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., oprawy oświetleniowe - 3 szt., gniazdo elektryczne 1 wtykowe - 1 szt., ściany - płytki ceramiczne, posadzka - gres.
9	A0019	chłodnia	7,66	gniazda elektryczne dwuwtykowe - 3 szt., zawór czerpakowy - 1 szt., oprawa oświetleniowa - 3 szt., ściany - glazura do wys. 2 m, posadzka - gres.
10	A0018	pokój śniadań	6,66	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., zlewozmywak naboładowy z baterią - 1 szt., zabudowa meblowa - szafki stojące z blatem - 2 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., oprawa oświetleniowa - 1 szt., czujka ppoż. - 1 szt., czujka ruchu - 1 szt., gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 2 szt., posadzka - gres, ściany malowane + glazura.
11	A0017	pomieszczenie porządkowe	4,11	zlew jednokomorowy z baterią, oprawa oświetleniowa - 1 szt., czujka ppoż. - 1 szt., ściany - płytki ceramiczne do wys. 2 m, posadzka - gres.
12	A0016	komunikacja	22,91	oprawy oświetleniowe - 9 szt., oprawy ewakuacyjne - 2 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 2 szt., czujka ppoż. - 3 szt., manipulator SSWiN - 1 szt., ściany - glazura do wys. 1,60, posadzka - gres.

Lp	Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia	Istniejące wyposażenie
13	A0015	obieralnia	6,45	bateria ścienna + podejście kanalizacyjne - 1 szt., zawór czerpakny - 1 szt., podejście wodociągowe i kanalizacyjne - 1 kpl. grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., oprawa oświetleniowa - 1 szt., czujka ppoż., ściany - glazura do wys. 2 m, posadzka - gres.
14	A0014	pokój kierownika	6,17	oprawa oświetleniowa - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., gaśnica proszkowa - 1 szt., czujka ruchu - 1 szt., czujka ppoż. 1 szt., gniazdo logiczne i napięcia gwarantowanego - 1 kpl., gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 2 szt., ściany malowane, posadzka wykładzina dywanowa
15	A0013	magazyn napojów	5,41	oprawa oświetleniowa - 1 szt., czujka ppoż., - 1 szt., gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 1 szt., ściany - płytki ceramiczne do wys. 2 m, posadzka - gres.
16	A0012	magazyn warzyw	4,86	oprawa oświetleniowa - 1 szt., gniazdo elektryczne dwuwtykowe - 1 szt., czujka ppoż. 1 szt., ściany - płytki ceramiczne do wys. 2m, posadzka - gres.
17	A0010	szatnia	8,76	oprawy oświetleniowe - 2 szt., umywalka wisząca z baterią - 1 szt., dozownik na mydło - 1 szt., suszarka elektryczna do rąk - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt.,
18	A0009	sanitariat	4,53	umywalka wisząca z baterią - 1 szt., grzejnik z głowicą termostatyczną - 1 szt., miska ustępowa typu kompakt - 1 szt., pojemnik na papier - 1 szt., uchwyt na szczotkę + szczotka - 1 szt., wieszak na ręczniki - 1 szt., kabina prysznicowa - 1 szt., dozownik na mydło - 1 szt., półka chrom na przybory - 1 szt., bateria natryskowa z wężem - 1 szt., odświeżacz powietrza elektroniczny - 1 szt., oprawy oświetleniowe - 3 szt., lustro ściennie- 1 szt.

Lokal pozostaje w należytyin stanie technicznym, wyposażony jest w instalacje:

elektryczną, wodno-kanalizacyjną, wentylacji mechanicznej, sygnalizacji pożaru i sygnalizacji włamania. Lokal oprócz elementów wymienionych w tabeli nie posiada wyposażenia w urządzenia do prowadzenia gastronomii i meble.

Przedmiot najmu obejmuje również część terenu zewnętrznego o utwardzonej nawierzchni, przyległego do sali konsumpcyjnej, o pow. 75,00 m².

III. INNE INFORMACJE

1. Liczba zatrudnionych w Sądzie pracowników: ok. 450 osób oraz 120 osób w prokuraturach rejonowych.
2. Najemca zapewni wywóz odpadów i odpadków pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i na swój koszt.
3. **Przy kalkulacji ceny oferty Najemca powinien uwzględnić oprócz czynszu koszty stałe związane z eksploatacją lokalu:**
 - 1) koszty wynikające z corocznej opłaty podatku od nieruchomości wg obowiązujących stawek uchwalanych przez Radę Miasta Białegostoku
 - 2) koszty ogrzewania wynajmowanej powierzchni obliczone na podstawie; udziału wynajmowanej powierzchni w nieruchomości wspólnej. Udział wynosi 20511/178497. (W okresie zimowym koszt ogrzewania pomieszczeń bufetu kształtował się na poziomie ok. 800,00 zł /m-c);
 - 3) koszty doprowadzenia wody i odprowadzenia ścieków będą rozliczane na podstawie wskazań wodomierzy wg cen Wodociągów Białostockich (koszt uzdatniania i dostarczania wody do pomieszczeń bufetu kształtował się na poziomie ok. 150,00 zł /m-c);
 - 4) koszty energii elektrycznej rozliczane wg wskazań liczników. (koszt dystrybucji energii elektrycznej do pomieszczeń bufetu kształtował się na poziomie ok. 600,00 zł /m-c, koszt zakupu energii elektrycznej do pomieszczeń bufetu kształtował się na poziomie ok. 4 500,00 zł /m-c);
4. Pomieszczenie przeznaczone do wynajęcia można oglądać po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Panią Anetą Niewińską, tel. 085 665 65 05
5. Projekt umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania, zawiera Załącznik nr 2.
6. Wynajmujący informuje, iż zawarcie umowy najmu zgodnie art. 43 ust.2 pkt 3 ustawy o gospodarce nieruchomościami może wymagać zgody właściwego organu i organu nadzorującego jednostkę wynajmującego, stąd zawarcie umowy najmu jest uzależnione od ww. pozwoleń. Wynajmujący o przedmiotową zgodę wystąpi niezwłocznie po rozstrzygnięciu niniejszego postępowania – wyborze najkorzystniejszej oferty. Nie uzyskanie stosownej zgody jest niezależne od Wynajmującego i nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony uczestników postępowania, w tym odszkodowawczych.

IV. OKRES NAJMU

1. Umowa najmu zostanie zawarta na okres **od dnia podpisania umowy na okres 36 miesięcy.** Przewidywany termin uruchomienia świadczenia usługi powinien być nie dłuższy niż 30 dni licząc od dnia wydania lokalu.
2. Wynajmujący uprawniony będzie do rozwiązania w całości lub części umowy najmu za sześciomiesięcznym okresem wypowiedzenia, w przypadku gdy przedmiot najmu w okaże się w takim zakresie niezbędny do zapewnienia odpowiednich warunków techniczno-organizacyjnych funkcjonowania Sądu. W razie wypowiedzenia przez Wynajmującego umowy najmu jedynie co do części

przedmiotu najmu Najemca będzie uprawniony w okresie do upływu połowy okresu wypowiedzenia do złożenia oświadczenia o rozwiązaniu umowy najmu w pozostałym zakresie. W takim przypadku umowa ulega rozwiązaniu w całości z upływem okresu wypowiedzenia rozpoczynającego się od złożenia wypowiedzenia przez Wynajmującego.

V. ORGANIZACJA I WYPOSAŻENIE LOKALU

Wypożyczenie w maszyny i urządzenia (zapewnia Najemca)

1) Zaplecze:

- część produkcyjna, gospodarcza i socjalna,
- maszyny i urządzenia do produkcji potraw (piece konwekcyjno parowe, kuchnie, patelnie, frytkownice itp.),
- urządzenia dla utrzymania temperatury i zapewnienia świeżości dań gorących – np. barmy,
- urządzenia do przechowywania żywności (chłodziarki, zamrażarki, pojemniki, regały itp.),
- maszyny i urządzenia do zapewnienia właściwego stanu higieniczno sanitarnego naczyń i przyborów kuchennych (zmywarki, suszarki, zlewozmywaki, szafy przelotowe itp.),

2) sala konsumpcyjna i bar oraz teren zewnętrzny:

- urządzenia do przechowywania i ekspozycji potraw (lady chłodnicze, regały, witryny itp.),
- meble (stoły, krzesła, parasole),
- urządzenia i wyposażenie związane z organizacją wydawania posiłków (wygrodzienia, automaty samosprzedające, stanowisko kasy, stanowiska wydawania potraw: zup, dań drugich, przystawek, surówek i sałatek itp., punkty pobierania przyborów kuchennych, naczyń).

3) Wynajmujący wymaga, aby elektroniczna wokanda (TV LCD 42" Samsung) był włączony na sali konsumpcyjnej w czasie godzin pracy Sądu.

VI. WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Najemca powinien prowadzić działalność min. 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
2. Najemca powinien posiadać możliwości obsługi cateringowej imprez wewnętrznych (min. 100 zestawów obiadowych jednorazowo) oraz oferowania dań na wynos.
3. Najemca powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe do prowadzenia bufetu zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
4. Pracownicy powinni być ubrani w uniformy służbowe (ochronne, zakrywające odzież prywatną i włosy).
5. Najemca powinien spełnić założenia koncepcyjne zorganizowania bufetu podyktowane przez Wynajmującego:
 - 1) przepustowość - nie mniej niż 50 zestawów obiadowych w ciągu godziny;
 - 2) cena – posiadanie w codziennej ofercie minimum jednego rodzaju zestawu obiadowego (zupa plus drugie danie plus zestaw surówek) w cenie nie wyższej niż 21,00-zł brutto za 1 zestaw;
 - 3) jakość potraw – dania przygotowywane na miejscu, przechowywane do momentu wydania klientowi w urządzeniach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku (np. w barmach); najemca bufetu powinien być producentem co najmniej 90% oferowanego asortymentu dań w menu;
 - 4) wybór i zróżnicowanie oferowanego asortymentu - ilość pozycji oferowanych dań i potraw nie może być mniejsza niż 30 pozycji, w tym minimum:
 - 3 surówki, - 2 sałatki, - 2 zupy, - 4 dania obiadowe, - 2 desery, - kanapki

- 5) samoobsługa w możliwie największym zakresie – obejmująca pobieranie przyborów, tac, naczyń, przystawek, surówek, deserów, napojów w tym kawy i herbaty;
 - 6) dostępność – w godzinach pracy sądu, od poniedziałku do piątku, dla pracowników sądu i interesantów, dania obiadowe serwowane nie później niż od godziny 10.00;
 - 7) płynność ruchu konsumentów – ograniczenie tworzenia się kolejek poprzez możliwie jak największą ilość punktów samoobsługowych.
6. Najemca nie może oferować w lokalu napojów alkoholowych.
7. Bufet będzie ogólnie dostępny dla pracowników Sądu oraz dla interesantów.
8. Wynajmujący informuje, iż w budynku jest zakaz używania urządzeń zasilanych paliwami płynnymi (w tym gazem).

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Informacje ogólne:

- 1) w celu prawidłowego przygotowania oferty, uczestnik postępowania powinien zapoznać się szczegółowo z informacjami zawartymi w Warunkach Postępowania;
- 2) złożona oferta powinna być zgodna z wymaganiami określonymi w Warunkach Zamówienia, pod rygorem jej odrzucenia;
- 3) każdy uczestnik postępowania może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty alternatywnej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez dany podmiot.

2. Wynajmujący żąda złożenia następujących dokumentów:

- 1) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy,
- 2) Kopię aktualnego opisu z właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- 3) Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Wynajmujący żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
- 4) Zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

3. Wymagania formalne dotyczące oferty:

- 1) oferta musi być przygotowana w języku polskim;
- 2) ofertę można złożyć jedynie w formie pisemnej, przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów;
- 3) oferta, a w szczególności wszystkie miejsca, w których uczestnik naniósł zmiany, muszą być podpisane (podpis i pieczętka imienna lub czytelny podpis)

przez uczestnika postępowania lub jego uprawnionego przedstawiciela, albo pełnomocnika;

- 4) w przypadku gdy uczestnika postępowania reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji uczestnika;

4. Sposób opakowania i dostarczenia oferty

- 1) ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zabezpieczonej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert;
- 2) koperta powinna być oznakowana w następujący sposób:

OFERTA NA WYNAJEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ Z PRZEZNACZENIEM
NA BUFET W SĄDZIE REJONOWYM W BIAŁYMSTOKU

NR SPRAWY: G.221.10.2023

oraz kolorem czerwonym:

Nie otwierać przed: 2023 r. godz. 10:15

- 3) Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za nie doręczenie w terminie na miejsce składania lub wcześniejsze otwarcie ofert oznaczonych w inny sposób;
- 4) oferty, które wpłyną do Wynajmującego po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostaną odesłane bez otwierania niezwłocznie po zakończeniu postępowania;
- 5) koperta z ofertą musi być opatrzona pełną nazwą i dokładnym adresem (ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego) uczestnika postępowania składającego daną ofertę.
- 6) **Zamawiający zezwala na przesłanie oferty przez Wykonawcę drogą elektroniczną na adres mail: og@bialystok.sr.gov.pl .**

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Termin składania ofert: **31.08.2023 r. godz. 10.00**
2. Miejsce składania ofert: Siedziba zamawiającego (adres jak w pkt I), pokój nr C 403 (IV piętro, segment C) lub przesłać mailem na adres og@bialystok.sr.gov.pl . Termin otwarcia ofert: **31.08.2023 r. godz. 10.15**
3. Miejsce otwarcia ofert: sala nr C437 w siedzibie Sądu Rejonowego (adres jak w pkt I).

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od daty otwarcia ofert.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Uczestnik postępowania przedstawia cenę brutto za miesięczny wynajem powierzchni. Podana cena jest ceną ryczałtową.

XI. OPIS KRYTERIÓW JAKIE ZASTOSUJE WYNAMUJĄCY PRZY WYBORZE OFERTY

1. Jako kryterium wyboru oferty w niniejszym postępowaniu przyjmuje się cenę ofertową brutto za najem, przedstawioną w formularzu ofertowym, z wagą 100%.
2. Lokal zostanie wynajęty temu oferentowi który spełni wymagania Wynajmującego opisane w założeniach koncepcyjnych opisanych w warunkach postępowania oraz

zaoferuje najwyższą cenę za jeden miesiąc najmu powierzchni.

XII. INFORMACJE O FORMALOŚCIACH, JAKIE WINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Zawarcie umowy zlecenia nastąpi niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej, w terminie wyznaczonym przez Zlecającego w odrębnym piśmie.
2. Przed podpisaniem umowy Najemca wpłaci na rachunek Zamawiającego kaucję w wysokości 20 000 zł, będącą zabezpieczeniem roszczeń wynikłych z tytułu najmu lokalu, w tym wynikających z czynszu najmu oraz opłat eksploatacyjnych, a także wszelkich roszczeń Wynajmującego o naprawienie szkody w przedmiocie najmu.

XIII. UNIEWAŻNIENIE

Zapytanie ofertowe może być także unieważnione przez Zamawiającego bez podania przyczyny (bez podania uzasadnienia) w każdym momencie i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Oferenta do realizacji zamówienia.

Kierownik Oddziału Gospodarczego
Sądu Rejonowego w Białymstoku

Aneta Niewińska

Białystok, 22 sierpnia 2023 r.