

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
na najem baru na działalność gastronomiczną w budynku Krytej Pływalni
Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu

Przedmiot

1. Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni użytkowej o łącznej powierzchni 63 m², składającej się z: - sali konsumpcyjnej i pomieszczeń zaplecza na potrzeby prowadzenia baru. Lokal jest zaopatrzony w media: woda, energia elektryczna, kanalizacja oraz wentylację mechaniczną. Budynek, w którym znajduje się lokal jest dozorowany całodobowo. Wymagane godziny otwarcia lokalu w godzinach otwarcia pływalni (pon.-pt. 6.00-22.00, soboty 7.00-21.00, niedziele 8.00-20.00). Najemca może zmienić godziny otwarcia za zgodą Wynajmującego.
2. Oferowane pomieszczenie mieści się na parterze budynku Krytej Pływalni, przy ulicy Paderewskiego 35 we Wrocławiu.
3. Pomieszczenia **nie są wyposażone** w sprzęt potrzebny do prowadzenia działalności.
4. Najemca wyposaży przedmiot umowy własnym staraniem i na własny koszt.
5. Najemca uzyska wszelkie niezbędne pozwolenia służb sanitarnych, wymagane przy prowadzeniu działalności gastronomicznej.
6. Najemca w przedmiocie umowy prowadzi będzie gastronomiczną działalność usługową.
7. W okresie letnim istnieje możliwość uruchomienia przez Najemcę „Ogródka letniego” na zewnątrz lokalu w miejscu wskazanym przez Wynajmującego. Wyposażenie „Ogródka letniego” – krzesła, stoliki itd., najemca zapewni we własnym zakresie. Istnieje możliwość organizowania w omawianym lokalu imprez okolicznościowych. Odbywać się one będą za pisemną zgodą Wynajmującego i na określonych przez niego warunkach. Lokal należy wyposażyć w sprzęt gastronomiczny, stoły, krzesła itp.
8. Okres najmu – 24 miesiące.
9. Wpłata wadium w wysokości: **1800,00 zł netto + vat** na konto AWF nr 77 1240 3464 1111 0010 6320 9674 do dnia **19.11.2021 r.**
Musi być zaksięgowana do dnia składania ofert na koncie Wynajmującego.
10. Wadium zwraca się uczestniczącym w przetargu, którzy nie zostali wyłonieni jako najemca, niezwłocznie po odwołaniu lub zamknięciu postępowania, nie później niż po upływie 3 dni roboczych od dnia zamknięcia lub odwołania postępowania.
11. Wadium wpłacone przez oferenta, który przetarg wygrał zalicza się na poczet gotówkowej kaucji gwarancyjnej, o ile w takiej formie kaucja ma być przez oferenta wniesiona.
12. Wynajmujący zatrzymuje wadium w przypadku odstąpienia przez wybranego najemcę od podpisania umowy.
13. Najemca niespełniający warunków zostanie wykluczony z postępowania.

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Na ofertę składają się:
 - a) oferta cenowa, wysokość nakładów własnych, doświadczenie (opisane w kryteriach)
 - b) oświadczenie o zapoznaniu się warunkami udziału w postępowaniu oraz warunkami umowy i zaakceptowanie tych warunków,

- c) złożenie oświadczenia o posiadaniu potencjału oraz oświadczenia dot. działalności gospodarczej, których wzór stanowi odpowiednio Załącznik nr 1 i Załącznik nr 2 do warunków udziału w postępowaniu,
- d) dokumenty potwierdzające dotychczasowe prowadzenie działalności gospodarczej – minimum 1 rok (wykaz prowadzonej działalności gastronomicznej, w przypadku prowadzenia działalności w obiektach dzierżawionych, wynajmowanych – oświadczenie o terminowym opłacaniu stałych opłat, tj. czynsz)
- e) potwierdzenie wpłaty wadium,
- f) opis sposobu prowadzenia działalności w tym w zakresie umożliwiającym ocenę w kryterium – Sposób podawania posiłków i menu .
- g) **oświadczenia** Wykonawcy o niezaleganiu z opłaceniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2016 r poz. 716)- Załącznik nr 4
- h) **zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- i) b) **zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- j) c) **odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp;

Miejsce oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w Biurze Sekcji Wynajmu Obiektów Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu, ul. I. Paderewskiego 35, Pawilon P-5 w pok. 3/27 (pon-pt 9.00 – 14.00), w terminie najpóźniej do dnia **19.11.2021, do godziny 9:00**.
2. Na opakowaniu należy zaznaczyć, iż jest to oferta na **„NAJEM POWIERZCHNI NA DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNĄ NA TERENIE KRYTEJ PŁYWALNI AWF WE WROCŁAWIU”**

Warunki udziału

1. Wyposażenie przedmiotu umowy na swój koszt (przy czym wyposażenie pozostaje własnością Najemcy).
2. Cenę za najem proponują najemcy (czynsz).
3. Najemca zobowiązany jest do poniesienia kosztów za media na zasadach określonych w projekcie umowy.
4. Prowadzenie działalności gospodarczej zgodnie z zasadami i regulacjami GIS-u.
5. Oferent powinien dysponować wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej.
6. Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że przez okres przynajmniej 1 rok wykonuje usługi związane z organizacją żywienia.
7. Oferent powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
8. Oferent przed rozpoczęciem działalności w lokalu, powinien uzyskać wszystkie niezbędne pozwolenia na jej prowadzenie, a odpowiednie dokumenty przedłożyć Zamawiającemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
9. Oceniając zdolność techniczną lub zawodową, zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
10. W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej - **kopię decyzji właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** polegającą na zatwierdzeniu zakładu – kuchni Wykonawcy (której będzie on używał w celu przygotowania posiłków) oraz jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
11. Przedstawić przynajmniej jedną rekomendację lub referencje z prowadzenia działalności gastronomicznej.
12. W postępowaniu mogą wziąć udział Oferenci, którzy nie posiadają/posiadali żadnych zaległości finansowych względem Zamawiającego.
13. W celu realizacji zapytania ofertowego Wynajmujący, udostępni Najemcy ww. pomieszczenia do wykonania niezbędnych obmiarów.
14. Minimalna stawka czynszu wynosi: 1800 zł netto miesięcznie.
15. Oprócz czynszu najemca płacić będzie miesięczne koszty eksploatacyjne:
 - Za zużycie energii elektrycznej zgodnie z odczytem podlicznika na podstawie refaktury, z zastosowaniem wyliczonej średniej ceny netto za 1 kWh
 - Za zużycie wody, zgodnie z odczytem wodomierza
 - Za odprowadzenie ścieków, wg odczytu wodomierza
 - Za ogrzewanie pomieszczeń i wody wg średnich cen energii
 - za odpady komunalne kontrahent zobowiązany będzie do podpisania deklaracji we własnym zakresie i przedłożenie jej kopii (skanem)

16. Wynajmujący przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
17. Parafowany przez Oferenta projekt umowy stanowiący **załącznik** do niniejszego postępowania, jako znak akceptacji jej treści.
18. Aktualne ubezpieczenie OC w zakresie objętym zamówieniem.
19. Prowadzenie przedmiotu najmu nie może wpływać negatywnie na funkcjonowanie krytej pływalni.
20. Lokalizacja: Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu
Kryta Pływalnia
Al. Ignacego Jana Paderewskiego 35
51-612 Wrocław

Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie w należytym stanie sanitarnym i technicznym wynajętych pomieszczeń. Dotyczy to w szczególności:
 - wywozu odpadów i odpadków pokonsumpcyjnych;
 - sprzątnięcia powierzchni stanowiącej przedmiot najmu
2. Najemca zobowiązuje się do:
 - z racji specyfiki uczelni wymaga się przygotowywania zdrowej żywności, propagującej naturalne produkty (warzywa, owoce, soki ze świeżych owoców itp.)
 - przygotowania potraw zimnych i ciepłych;
 - umożliwienia zakupu posiłków na wynos;
 - zróżnicowania oferowanego asortymentu (**oferent dołączy do oferty proponowany zakres sprzedawanych produktów oraz menu wraz z cennikiem**);
 - sprzedaży napojów gorących (co najmniej herbaty i kawy z ekspresu), napojów zimnych, soków owocowych i warzywnych, kanapek, słodyczy oraz wyrobów cukierniczych;
 - Wszystkie produkty muszą spełniać wymogi jakościowe i bezpieczeństwa, wymagane właściwymi przepisami prawa obowiązującymi na terenie Polski (atesty, odpowiednie oznakowanie produktów, i inne informacje wymagane przepisami prawa itp.).
 - Asortyment musi być zróżnicowany pod względem cenowym i dostosowany do różnych grup klientów.
 - W asortymencie baru nie mogą znaleźć się produkty, które swoim wyglądem lub treścią mogą naruszać normy obyczajowe. Sklep nie może oferować w swoim asortymencie papierosów, alkoholu ani środków typu „kolekcjonerskiego”, niezależnie od ich nazwy i sugerowanego wykorzystania, tj. wszelkich tzw. „dopalaczy” i innych środków odurzających lub zabronionych prawnie.
 - Wynajmujący ma prawo żądać wycofania produktu, który nie spełnia wymogów bezpieczeństwa, jakości, narusza normy obyczajowe

- udostępnienia lokalu w celu wykonania, wymaganych prawem przeglądów okresowych, konserwacji oraz napraw instalacji w budynku, w których jest on usytuowany, na każde wezwanie Wynajmującego.
- koszty wykonania ewentualnych projektów, wizualizacji, kosztorysów oraz wyposażenia lokali w niezbędne dodatkowe meble i urządzenia techniczne obciążają Najemcę.

Bar musi być czynny przez cały rok z wyłączeniem przerwy technologicznej trwającej około 4 tygodni na przełomie lipca i sierpnia.

Kryteria udziału w postępowaniu:

Przy dokonywaniu wyboru oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

1. Doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 50%
2. Proponowana stawka czynszu netto (SC) – 50%

Kryterium doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 50%

Oferent załączy do oferty oświadczenie zawierające informacje dotyczące jego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej (ilość lat) oraz liczbie zatrudnionych przez niego w tym okresie osób. Powyższe kryterium podlega ocenie wg algorytmu jak poniżej:

$$DZ = \frac{\text{Doświadczenia z oferty badanej}}{\text{Doświadczenia z oferty maksymalnej}} \times 45 \text{ pkt} + \frac{\text{Zatrudnienie z oferty badanej}}{\text{Zatrudnienie z oferty maksymalnej}} \times 5 \text{ pkt},$$

Doświadczenia z oferty maksymalnej – najdłuższy okres prowadzenia działalności gastronomicznej spośród wszystkich ocenianych ofert

Zatrudnienie z oferty maksymalnej – największa ilość zatrudnionych osób spośród wszystkich ocenianych ofert.

Kryterium proponowana stawka czynszu netto (SC) – 50%

Miesięczna stawka netto czynszu najmu za 63 m² powierzchni lokalu gastronomicznego.

$$SC = \frac{\text{Stawka czynszu z oferty badanej}}{\text{Stawka czynszu z oferty maksymalnej}} \times 50 \text{ pkt}$$

Wykluczenia

Z postępowania Zamawiający wykluczy oferenta, który w ostatnich 2-3 latach z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy.

Wybór oferenta

Zamawiający wynajmie lokal oferentowi, który spełni wymagania określone w warunkach udziału w postępowaniu określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym i uzyska jednocześnie **najwyższą łączną ilość punktów za podlegające ocenie kryteria.**

Postanowienia dodatkowe:

Przed złożeniem oferty, Wynajmujący zaleca wizje w lokalach stanowiącym przedmiot niniejszego zapytania w terminie ustalonym z przedstawicielem Sekcji Wynajmu Obiektów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- Unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyn, a Oferentom nie przysługują z tego tytułu jakiegokolwiek roszczenia.
- Nieudzielania odpowiedzi oferentom, których oferta nie zostanie uznana za najkorzystniejszą,
- Wynajmującemu przysługuje prawo swobodnego wyboru oferty, jeżeli uczestnicy uzyskali równą liczbę punktów na podstawie kryteriów
- Zawarcia umowy tylko z wybranym oferentem,
- Nierozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
- Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- Zamawiający może wykluczyć oferenta na każdym etapie postępowania.