

Organizator konkursu ofert:
Instytut Podstawowych Problemów Techniki Polskiej Akademii Nauk
ul. Pawińskiego 5B, 02-106 Warszawa
tel. 826 98 19
NIP 525-000-89-79
rachunek bankowy: Bank Gospodarstwa Krajowego, Oddział w Warszawie,
nr 90 1130 1017 0020 1470 7320 0056

REGULAMIN KONKURSU OFERT

**NA NAJEM POMIESZCZEŃ W CELU PROWADZENIA RESTAURACJI PRACOWNICZEJ
W SIEDZIBIE INSTYTUTU PODSTAWOWYCH PROBLEMÓW TECHNIKI PAN
W WARSZAWIE PRZY UL. PAWIŃSKIEGO 5B.**

Nr ewidencyjny sprawy DZP.261.386.2024.US

ZATWIERDZAM

Z-ca Dyrektora ds. Naukowych
/-/ Prof. dr hab. Janusz Szczepański

Z-ca Dyrektora ds. Innowacji,
Rozwoju i Współpracy
/-/ Dr hab. inż. Piotr Kowalczyk

Warszawa, dn. 05.06.2024 r.

ROZDZIAŁ I REGULAMINU

Nazwa (firma) oraz adres Organizatora konkursu ofert:

INSTYTUT PODSTAWOWYCH PROBLEMÓW TECHNIKI PAN

02-106 WARSZAWA

ul. Pawińskiego 5B

telefon: 22/826-98-19

adres internetowy: www.ippt.pan.pl

adres strony internetowej prowadzonego Konkursu:

<https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>

adres poczty elektronicznej (w przypadku awarii Platformy zakupowej):

przetargi@ippt.pan.pl

REGON 000326026

NIP: 5250008979

zaprasza do złożenia ofert w konkursie na:

najem pomieszczeń w celu prowadzenia restauracji pracowniczej w siedzibie Instytutu Podstawowych Problemów Techniki PAN w Warszawie przy ul. Pawińskiego 5B.

ROZDZIAŁ II REGULAMINU

Tryb prowadzenia konkursu

1. Konkurs prowadzony jest na podstawie art. 70¹ i następne ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny, na warunkach i zasadach określonych w niniejszym Regulaminie.
2. Do niniejszego konkursu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605)
3. Regulamin konkursu jest dostępny na stronie internetowej IPPT PAN:
<https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>.
Każdy z uczestników przystępujących do konkursu ma obowiązek zapoznania się z jego treścią.

ROZDZIAŁ III REGULAMINU

Opis przedmiotu najmu

1. Przedmiotem konkursu jest oddanie w najem pomieszczenia restauracji / stołówki pracowniczej - parter – o łącznej powierzchni 202,00 m², znajdującej się na parterze w budynku Instytutu Podstawowych Problemów Techniki PAN przy ul. Pawińskiego 5B w Warszawie.
2. Do pomieszczeń na parterze budynku jest wejście bez kontrolowanego ruchu osobowego.
3. Pomieszczenia wyposażone są w sieci:
 - 1) instalacje wspólne dla całego budynku: wod.-kan., energii elektrycznej, centralnego ogrzewania, klimatyzacyjną, wentylację mechaniczną, telefoniczną;
 - 2) instalacje wyodrębnione, wyposażone w podliczniki: woda zimna, woda ciepła, odprowadzanie ścieków, energia elektryczna.
4. Pomieszczenie (sala konsumpcyjna) jest wyposażona w meble, których właścicielem jest Wynajmujący. Część wyposażenia (typu zlewozmywaki, umywalki itp.) w pozostałych pomieszczeniach stanowią również własność Wynajmującego. Pomieszczenia nie są

wyposażone w sprzęt gastronomiczny, lody chłodnicze, sprzęt AGD, naczynia, sztucce, itp. Wybrany Oferent będzie zobowiązany do wyposażenia ich w dobrej jakości, niezbędny sprzęt, na własny koszt.

5. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z pomieszczeniem, za pisemną zgodą Wynajmującego wykonane przez Oferenta na koszt własny, przechodzą na rzecz Wynajmującego po okresie upływu najmu.
6. **Oferent obowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Instytucji Podstawowych Problemów Techniki PAN.**
7. Szczegółowy opis przedmiotu i warunków najmu zawarty jest w Załączniku Nr 2 do Regulaminu.
8. Rzut lokalu stanowi załącznik Nr 8 do Regulaminu.
9. Istotne postanowienia umowy zawarte są w załączniku Nr 7 do Regulaminu.
10. Czas trwania najmu: **od 1.07.2024 r. do 30.06.2026 r** z możliwością jego przedłużenia o 1 rok na podstawie aneksu podpisanego przez obydwie Strony Umowy.

ROZDZIAŁ IV REGULAMINU

Działalność gastronomiczna

1. Działalność gastronomiczna Oferenta, będzie prowadzona codziennie w dni robocze, w godzinach od 8.00 do 16.00 i polegać będzie na prowadzeniu:
 - 1) Restauracji/stołówki pracowniczej, z posiłkami obiadowymi na gorąco w porze obiadowej oraz baru śniadaniowo-przekąskowego w pozostałym czasie; z możliwością zakupu kanapek, ciast.
2. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży w szczególności:
 - 1) dań śniadaniowych (np. jajecznica, parówki, naleśniki itp.), pasty, sałatki, kanapki;
 - 2) dania obiadowe – zarówno mięsne (min.2), jak i wegetariańskie (min.1), z możliwością wyboru dowolnej kompozycji (np. porcja mięsa + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron + jarzyny gotowane lub surówka + kompot) i zestawów;
 - 3) pieczywo, wyroby ciastkarskie;
 - 4) kanapki;
 - 5) zupy (co najmniej 2 rodzaje);
 - 6) zestawy warzywno-sałatkowe;
 - 7) jarzyny gotowane (co najmniej 2 rodzaje), surówki (co najmniej 2 rodzaje);
 - 8) wyroby wędliniarskie i garmażeryjne;
 - 9) mleczne napoje i przetwory;
 - 10) kawa, herbata, woda, soki, itp.;
 - 11) słodycze.
3. Pozostałe warunki dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej opisane są w Załączniku nr 2 do Regulaminu.

ROZDZIAŁ V REGULAMINU

Minimalna cena wywoławcza oraz opłaty dodatkowe

1. **Minimalna cena wywoławcza** opłaty z tytułu czynszu za 1 m² wydzierżawianej powierzchni wynosi **70,00 złotych netto** (słownie: siedemdziesiąt złotych, 00/100).

2. Czynsz najmu pomieszczeń będzie ustalony na poziomie zadeklarowanym przez Oferenta w wybranej ofercie, jednak nie niższym niż wymieniony w pkt 1 niniejszego rozdziału.
3. Stawka czynszu obejmować będzie koszt utrzymania technicznego nieruchomości, koszty ochrony obiektu i kontroli dostępu do obiektu, koszty dostawy energii cieplnej, koszty utrzymania powierzchni przeznaczonych do użytku wspólnego, podatku od nieruchomości, itp. Szczegóły dotyczące zasad rozliczeń zostaną zapisane w umowie na najem pomieszczeń.
4. W stawce czynszu nie jest uwzględniony koszt zużycia energii elektrycznej, c.o., c.w., odprowadzania ścieków, usuwania odpadów i nieczystości stałych, odpadów komunalnych (odpady żywnościowe), odpadów suchych.

Informację o **wysokości opłaty eksploatacyjnej oraz dodatkowych opłatach licznikowych** zawarte są w załączniku Nr 2 do Regulaminu.

ROZDZIAŁ VI REGULAMINU

Warunki udziału w Konkursie i podstawy wykluczenia

Oferty mogą składać podmioty, które:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa powszechnie obowiązującego nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadają doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej i wykażą, że w okresie ostatnich 3 (trzech) lat wykonywały lub wykonują należycie od co najmniej roku (licząc od dnia ogłoszenia konkursu) **minimum jedną usługę**, której przedmiotem było lub jest prowadzenie restauracji, stołówki pracowniczej, bufetu lub innego zakładu gastronomicznego (np. baru) na podstawie umowy zawartej na okres minimum 2 (dwóch) lat.

UWAGA: Przez „minimum jedną usługę” Wynajmujący rozumie usługi gastronomiczne realizowane w ramach odrębnych umów zawartych z różnymi Wynajmującymi.

3. posiadają ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany majątek, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 300.000 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 200.000 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.

Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodów (Dz.U. 2022 poz. 835) Organizator wykluczy z Konkursu:

- 1) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3

ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

ROZDZIAŁ VII REGULAMINU

Opis sposobu przygotowania oferty

I. Przygotowanie oferty

1. Przed przystąpieniem do sporządzania oferty Oferent winien dokonać wizji lokalnej obiektów. Zasady kontaktowania się z Organizatorem konkursu zawarte są w Rozdziale XVI Regulaminu.
2. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, podając cenę netto, stawkę podatku Vat, wartość podatku Vat (jeżeli dotyczy) oraz wartość brutto wraz z dokumentami wymienionymi w Rozdziale IX Regulaminu.
3. Oferowana cena winna być wyrażona w złotych polskich (PLN). Organizator nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.
- 4. Wymagane dokumenty powinny być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (w przypadku przesłania skanu dokumentu poświadczonego „za zgodność z oryginałem”) lub skanu dokumentu poświadczonego „za zgodność z oryginałem”, Organizator żądać będzie od Wykonawcy przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu lub skan jest nieczytelna/y lub budzi wątpliwości co do jej / jego prawdziwości;**
- 5. Ofertę, oświadczenia i wymagane dokumenty należy złożyć w formie elektronicznej (tj. dokumentu elektronicznego podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym) albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby (bądź osób) uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy;**
6. W przypadku składania oferty na Platformie zakupowej, w zależności od formatu kwalifikowanego podpisu (PAdES, XAdES) i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) Wykonawca dołącza do Systemu uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny):
 - a) dokumenty w formacie „pdf” należy podpisywać tylko formatem PAdES,
 - b) dopuszczone jest podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy należy użyć formatu XAdES.
7. Organizator nie udostępniania informacji związanych z zamówieniem, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Oferent, nie później niż w dniu składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane. Oferent musi jednoznacznie wykazać, że zastrzeżone dokumenty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Stosowne wyjaśnienie winno być dołączone do

oferty. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

8. Dokumenty oferty mają być sporządzone w języku polskim.
9. Oferta musi być podpisana przez osobę (osoby) zgodnie z zasadą reprezentacji firmy lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy na podstawie udzielonego pełnomocnictwa. Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
11. W przypadku Wykonawców składających wspólną ofertę (ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia), Wykonawcy ci składają jeden dokument, o którym mowa w pkt 2), który musi być podpisany w taki sposób, by prawnie zobowiązywał wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
12. **Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.**
13. Każdy z Oferentów może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
14. Złożenie przez Oferenta więcej niż jednej oferty skutkować będzie odrzuceniem wszystkich złożonych przez niego ofert.
15. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przeprowadzeniem wizji lokalnej, przygotowaniem i złożeniem oferty wraz z wymaganymi dokumentami.

ROZDZIAŁ VIII REGULAMINU

Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferty należy składać w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>
W nieprzekraczalnym terminie do dnia **21 czerwca 2024 r. do godz. 12.00**. Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone w niniejszym Regulaminie.
3. Od rozstrzygnięcia konkursu nie przysługuje odwołanie.
4. **Oferty składane poprzez Platformę zakupową:**

- 1) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany, widoczny jest jako zaszyfrowany – format kodowania UTF8. Możliwość otwarcia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Organizatora po upływie terminu składania ofert,
- 2) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu - zegarem Głównego Instytutu Miar,
- 3) w przypadku awarii Platformy Zakupowej, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Organizatora, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii,
- 4) Organizator poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego Konkursu.

ROZDZIAŁ IX REGULAMINU

Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów na potwierdzenie spełniania warunków udziału w Konkursie i wykazanie braku podstaw do wykluczenia z Konkursu, które muszą być załączone do oferty:

1. Wypełniony i podpisany **formularz ofertowy** wg załączonego wzoru do Regulaminu (załącznik nr 1).
2. Wypełniony i podpisany **Wykaz wykonanych/wykonywanych usług**, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do Regulaminu, potwierdzającego spełnienie warunku określonego Rozdziale VI Regulaminu, ust. 2 oraz przedstawić dowody (np. referencje) potwierdzające należyte realizowanie wskazanej w wykazie działalności.
3. Wypełniony i podpisany **wykaz zestawów śniadaniowych i obiadowych wraz z cenami**, stanowiący załącznik nr 4 do Regulaminu.
4. **Propozycje menu** stanowiące załącznik nr 5.
5. **Oświadczenie** stanowiące załącznik nr 6.
6. Potwierdzenie wniesienia **zabezpieczenia**.
7. Aktualny **odpis z właściwego rejestru** albo aktualne **zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej** - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
8. aktualne **zaświadczenie** właściwego oddziału **Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
9. aktualne **zaświadczenie** właściwego naczelnika **Urzędu Skarbowego** potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
10. **pełnomocnictwo** dla osoby podpisującej ofertę – jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych do oferty.
11. **polisa** odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w Rozdziale VI Regulaminu, ust. 3 **wraz z dokumentem potwierdzającym opłacenie polisy**.

Uwaga:

Ubezpieczenie powinno spełniać warunki określone w Rozdziale VI ust. 3 Regulaminu i obejmować cały okres realizacji umowy, a jeżeli obejmuje okres krótszy, wybrany Oferent jest zobowiązany do przedłożenia kontynuacji ubezpieczenia przed zakończeniem okresu ubezpieczenia polisy posiadanej.

Uwaga, jeżeli Wykonawca składa podpisaną elektronicznie ofertę zgodnie z zapisami rozdziału VIII ust. 2 lit. b) Regulaminu, w celu zweryfikowania ważności podpisów:

- Dokumenty uzyskane z ZUS, US, Polisa OC w postaci elektronicznej przekazane powinny zostać w takiej formie w jakiej zostały one ustanowione przez wystawcę, tj. w oryginale, podpisane przez Wystawcę dokumentu.

- Dokumenty uzyskane z ZUS, US, Polisa OC w postaci papierowej przekazane powinny zostać w formie elektronicznej (skan dokumentu podpisany elektronicznie podpisem uprawnionej osoby/osób Wykonawcy).

- 1) Organizator przewiduje możliwość jednokrotnego wezwania do usunięcia braków formalnych oferty, bądź złożenia wyjaśnień treści oferty.
- 2) Organizator dokona oceny spełniania warunków udziału w konkursie na zasadzie „spełnia – nie spełnia”, na podstawie dokumentów złożonych przez Oferenta.
- 3) Organizator może nie dokonać wyboru oferty, bez podania przyczyny.

ROZDZIAŁ X REGULAMINU

Wadium (zabezpieczenie)

1. Oferent obowiązany jest wnieść wadium (zabezpieczenie) w wysokości **10.000,00 zł** (słownie: *dziesięć tysięcy złotych*) przed upływem terminu składania ofert.
2. Wadium może być wniesione tylko w pieniądzu, które należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy: Bank Gospodarstwa Krajowego, Al. Jerozolimskie 7, 00-955 Warszawa, numer rachunku:
 - **90 1130 1017 0020 1470 7320 0056** (dla Wykonawców krajowych);
 - **PL90113010170020147073200056** (dla Wykonawców zagranicznych - kod SWIFT: GOSKPLPW)z dopiskiem „najem pomieszczeń na potrzeby gastronomiczne IPPT PAN - nr DZP.261.386.2024.US”.
3. Za termin wniesienia wadium zostanie przyjęty termin uznania na rachunku Organizatora konkursu.
4. Wadium złożone przez Oferentów, których oferty nie zostaną wybrane lub zostaną odrzucone zwraca się przelewem na wskazany przez nich rachunek bankowy, niezwłocznie po zakończeniu lub unieważnieniu konkursu, jednak nie później niż w terminie 5 dni roboczych od zakończenia konkursu.
5. Organizator konkursu zwróci wadium w terminie 14 dni od dnia odpowiednio: odwołania, zamknięcia, unieważnienia lub zakończenia niniejszego konkursu wynikiem negatywnym. Wadium wniesione przez Oferenta, który konkurs wygrał, zalicza się na poczet kaucji, o której mowa w § 9 projektu umowy najmu.
6. Organizator zatrzyma wadium (wraz z odsetkami), o którym mowa ust. 1, wpłacone przez Oferenta, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, jeżeli:
 - 1) Oferent uchyla się od podpisania umowy najmu na warunkach określonych w Regulaminie;
 - 2) Oferent nie wpłacił kaucji, o której mowa w § 9 projektu umowy najmu;
 - 3) zawarcie umowy najmu stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.
7. Jeżeli zaistnieją przesłanki, o których mowa w ust.6, Organizator konkursu może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

ROZDZIAŁ XI REGULAMINU

Ocena ofert

1. Komisja Konkursowa oceniając oferty, będzie brała pod uwagę:

Lp	Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna liczba punktów w kryterium
1	Proponowana wysokość czynszu za m ²	50%	50
2	Średnia (arytmetyczna) cen zestawów obiadowych	25%	25
3	Średnia (arytmetyczna) cen zestawów śniadaniowych	15%	15
4	Doświadczenie Oferenta w prowadzeniu działalności gastronomicznej (wykaz usług)	10%	10

Wysokość czynszu

W zakresie tego kryterium najwyżej oceniana będzie oferta z najwyższą ceną. Oferty oceniane będą według wzoru:

$$W_c = \frac{\text{Wysokość czynszu w ofercie badanej}}{\text{Najwyższa oferowana wysokość czynszu}} \times 100 \times 50\%$$

W_c – ilość punktów przyznana w kryterium „wysokość czynszu”

Uwaga! Oferta zostanie odrzucona, jeśli cena za czynsz będzie niższa niż określona w rozdziale V Regulaminu.

Średnia (arytmetyczna) cen zestawów obiadowych

W zakresie tego kryterium Komisja Konkursowa dokona oceny na podstawie załączonej do oferty proponowanych cen zestawów obiadowych i wyliczenia na ich podstawie średniej arytmetycznej cen (wskazanych w załączniku nr 4 pkt. B do Regulaminu). Oferty oceniane będą według wzoru:

$$C_{ZO} = \frac{\text{Najniższa średnia (arytmetyczna) cena zestawu obiadowego}}{\text{Średnia (arytmetyczna) zestawu obiadowego oferty badanej}} \times 100 \times 25\%$$

C_{ZO} – ilość punktów przyznana w kryterium średnia (arytmetyczna) cen zestawów obiadowych.

Średnia (arytmetyczna) cen zestawów śniadaniowych

W zakresie tego kryterium Komisja Konkursowa dokona oceny na podstawie załączonej do oferty proponowanych cen zestawów śniadaniowych i wyliczenia na ich podstawie średniej arytmetycznej cen (wskazanych w załączniku nr 4 pkt A do Regulaminu). Oferty oceniane będą według wzoru:

$$C_{ZS} = \frac{\text{Najniższa średnia (arytmetyczna) cena zestawu śniadaniowego}}{\text{Średnia (arytmetyczna) zestawu śniadaniowego oferty badanej}} \times 100 \times 15\%$$

C_{ZS} – ilość punktów przyznana w kryterium średnia (arytmetyczna) cen zestawów śniadaniowych.

Doświadczenie Oferenta w prowadzeniu działalności gastronomicznej

W zakresie tego kryterium oceniane będzie doświadczenie Oferenta w prowadzeniu działalności gastronomicznej wykazanej w Załączniku nr 3 i potwierdzonej referencjami.

Uwaga

*Wykazane doświadczenie musi być inne niż doświadczenie wskazywane w wykazie usług, przedkładanym na potwierdzenie spełniania warunków udziału w Konkursie. Oznacza to, że Oferent musi wykazać **inne niż w wykazie usług, dodatkowe doświadczenie** w wymaganym zakresie.*

Organizator konkursu dla tego kryterium przewidział następującą punktację:

- 1) Oferent, który nie wykaże **żadnej dodatkowej** usługi w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej określonej w Rozdziale VI Regulaminu ust. 2 - otrzyma **0 pkt**
- 2) Oferent, który wykaże i potwierdzi, że zostały należycie wykonane **dodatkowe usługi** w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej określonej w Rozdziale VI Regulaminu ust. 2 - otrzyma **2 pkt.** za każdą wykazaną i potwierdzoną usługę, jednak nie więcej niż 20 pkt.

Referencje potwierdzające wykonanie tych usług Wykonawca winien dołączyć do oferty. Dokumenty te nie będą podlegały uzupełnieniu.

D_G – ilość punktów przyznana w kryterium „doświadczenie w prowadzeniu działalności gospodarczej”

OCENA OFERT

1. Organizator konkursu będzie dokonywał wyliczeń przyznanej liczby punktów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Ocenę końcową stanowić będzie suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach, zgodnie ze wzorem:

$$L_{CLP} = W_c + C_{ZO} + C_{ZS} + D_G$$

gdzie:

L_{CLP} – całkowita liczba uzyskanych punktów

W_c – liczba uzyskanych punktów w kryterium „wysokość czynszu”

C_{ZO} – liczba uzyskanych punktów w kryterium „Średnia (arytmetyczna) cen zestawów obiadowych”

C_{ZS} – liczba uzyskanych punktów w kryterium „Średnia (arytmetyczna) cen zestawów śniadaniowych”

D_G – liczba uzyskanych punktów w kryterium „Doświadczenie Oferenta w prowadzeniu działalności gastronomicznej”

3. **Najwyższą ocenę uzyska oferta z największą łączną ilością punktów** przyznaną w poszczególnych kryteriach, pozostałe oferty otrzymają proporcjonalnie niższe oceny. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
4. Konkurs może zostać rozstrzygnięty, jeśli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone w Regulaminu.
5. O wyniku konkursu Organizator poinformuje Wykonawców za pośrednictwem platformy <https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że potwierdzeniem odbioru informacji o wyniku Konkursu bądź unieważnieniu będzie przyjęcie wiadomości przez serwer pocztowy Wykonawcy (adresata) wygenerowany poprzez Platformę zakupową.

6. Z Oferentem, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa (której projekt stanowi załącznik nr 7 do Regulaminu) w terminie i miejscu określonym przez Organizatora konkursu.

ROZDZIAŁ XII REGULAMINU

Oferty o takiej samej liczbie punktów

1. Jeżeli w konkursie zostaną złożone oferty, które uzyskają w ocenie końcowej taką samą liczbę punktów, co uniemożliwi wybranie oferty najkorzystniejszej, Organizator konkursu wezwie pisemnie do dogrywki Oferentów, którzy złożyli równorzędne oferty.
2. Organizator konkursu określi termin, miejsce i warunki dogrywki.
3. Uczestnicy dogrywki nie mogą zaoferować niższej ceny czynszu i wyższych cen posiłków niż zaoferowane w pierwotnie złożonych ofertach.

ROZDZIAŁ XIII REGULAMINU

Odrzucenie oferty

Organizator konkursu odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) została złożona po terminie składania ofert lub w niewłaściwym miejscu;
- b) jeżeli została złożona przez Oferenta, który nie wniósł zabezpieczenia do upływu terminu składania ofert.
- c) jeżeli w wyniku jednokrotnego wezwania do uzupełnienia dokumentów lub złożenia wyjaśnień treści oferty, Oferent nie potwierdził spełnienia warunków udziału w konkursie lub braku podstaw do wykluczenia z konkursu.

ROZDZIAŁ XIV REGULAMINU

Termin związania ofertą

1. Oferent jest związany ofertą 60 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

ROZDZIAŁ XV REGULAMINU

Osoba do kontaktu, sposób komunikacji i opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących niniejszego Regulaminu

1. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Pani Agnieszka Miłosz-Warcholińska, e-mail: przetargi@ippt.pan.pl.
2. **Oferent powinien dokonać wizji lokalnej po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym terminu z Panem Łukaszem Cichackim, tel.: 608-444-250, w dni robocze od godz. 9.00-15.00.**
3. Konkurs prowadzony jest w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>.

W Konkursie, komunikacja, między Organizatorem a Wykonawcami (w tym: publikacja zmian i wyjaśnień treści Konkursu oraz innych dokumentów bezpośrednio związanych z Konkursem), odbywa się przy użyciu Platformy zakupowej <https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>.

4. Pod pojęciem „Platforma zakupowa” należy rozumieć aplikację/program komputerowy, przeznaczony do realizacji procesu związanego z przeprowadzeniem niniejszego Konkursu, w formie elektronicznej.
5. W Konkursie, komunikacja pomiędzy Organizatorem a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość” dostępnego na Platformie.
6. Formularz „Wyślij wiadomość” nie służy do przesyłania ofert. Oferty przesłane tą drogą nie zostaną uwzględnione podczas sesji otwarcia ofert. W tym miejscu należy przysyłać m.in: pytania do Organizatora, odpowiedzi na wezwania do uzupełnienia, pytania do zapytania ofertowego.
7. Wykonawca może zwrócić się do Organizatora za pośrednictwem Platformy z wnioskiem o wyjaśnienie treści Konkursu, nie później niż na 4 dni przed upływem składania ofert.
8. Organizator udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, udostępniając je na stronie internetowej prowadzonego Konkursu (Platformie).
9. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Konkursu wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Organizator może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
10. Organizator zamieści wyjaśnienia na Platformie zakupowej:
<https://platformazakupowa.pl/pn/ipptpan>.
11. Zmiany mogą wynikać zarówno z pytań zadanych przez Wykonawców, jak i z własnej inicjatywy Organizatora.
12. Jeżeli zmiana treści Konkursu, będzie prowadziła do zmiany treści Konkursu, Organizator zamieści stosowną informację na stronie prowadzonego Konkursu. Jeżeli w wyniku zmiany treści Regulaminu jest niezbędny czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Organizator konkursu przedłuży termin składania ofert i zamieszcza informację w tej sprawie na stronie internetowej.
13. Dokonana przez Organizatora zmiana treści Konkursu, a także pisemne odpowiedzi na zadane pytania staną się integralną częścią Konkursu.
14. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
15. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego Konkursu, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma, zawierającego późniejsze oświadczenie Organizatora.
16. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym Konkursem, Organizator i Wykonawcy posługują się numerem Konkursu nadanym przez Organizatora.
17. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów, lub oświadczeń, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji poprzez Platformę zakupową jako załączniki. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w

postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).

ROZDZIAŁ XVI REGULAMINU

1. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Organizator informuje, że:

- administratorem danych osobowych Wykonawcy, biorącego udział w Konkursie, jest *Instytut Podstawowych Problemów Techniki PAN ul. Pawińskiego 5B, 02-106 Warszawa;*
- dane osobowe Wykonawcy biorącego udział w Konkursie, przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym Konkursem , prowadzonym na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 130 000,00 zł na podstawie wyłączenia z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.
- w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy, biorącego udział w Konkursie, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca biorący udział w Konkursie posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jego dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych jego dotyczących;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca biorący udział w Konkursie uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Wykonawcy, biorącemu udział w konkursie:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy biorącego udział w Konkursie jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

ROZDZIAŁ XVII REGULAMINU

Zamknięcie konkursu ofert bez wybrania którejkolwiek z ofert:

Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do zamknięcia (unieważnienia) konkursu na każdym etapie bez podania przyczyny.

Załączniki:

Niniejsze załączniki stanowią integralną część Regulaminu, a ich zapisy są wiążące:

- Załącznik nr 1 – formularz ofertowy,

DZP.261.386.2024.US

- Załącznik nr 2 – opis warunków i przedmiotu najmu,
- Załącznik nr 3 – wykaz doświadczenia w prowadzeniu usług gastronomicznych,
- Załącznik nr 4 – wykaz zestawów śniadaniowych i obiadowych z cenami
- Załącznik nr 5 – propozycje zestawów śniadaniowych, obiadowych i dań dnia
- Załącznik nr 6 – oświadczenie
- Załącznik nr 7 – projekt umowy
- Załącznik nr 8 – rzut lokalu.