

Nabór ofert na dzierżawę lokalu w celu prowadzenia bistra w Akademii Sztuk Teatralnych im. St. Wyspiańskiego w Krakowie Filii we Wrocławiu

Regulamin naboru

- A. Informacje ogólne.**
- B. Przedmiot naboru i termin realizacji.**
- C. Wymagany zakres usług.**
- D. Wymagania dotyczące ustalania cen, zasad przygotowywania posiłków i korzystania z lokalu**
- E. Opis sposobu przygotowania ofert i wymagane dokumenty**
- F. Kryteria oceny ofert**
- G. Miejsce składania ofert**
- H. Postanowienia końcowe**

A. Informacje ogólne

- a) Podmiot ogłaszający konkurs – Akademia Sztuk Teatralnych im. St. Wyspiańskiego w Krakowie Filia we Wrocławiu z siedzibą przy ul. Braniborskiej 59, 53-680 Wrocław, zwana dalej AST lub Uczelnią.
- b) Do niniejszego konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

B. Przedmiot naboru i termin realizacji

- a) Celem niniejszego naboru jest dzierżawa pomieszczenia na prowadzenie bistra w budynku Akademii Sztuk Teatralnych im. St. Wyspiańskiego w Krakowie Filii we Wrocławiu przy ul. Braniborskiej 59, 53-680 Wrocław dla studentów, pracowników, widzów Teatru AST i klientów spoza Uczelni.
- b) Nabór ma charakter ciągły i jest prowadzony do momentu wyłonienia wykonawcy spełniającego wszystkie warunki naboru na satysfakcjonującym AST poziomie.
- c) Planowany termin rozpoczęcia działalności bistra: wskazany w ofercie wykonawcy.
- d) Powierzchnia lokalu wynosi: 125,3 m² i składa się z sali konsumpcyjnej (80 m²), zmywalni (8,3 m²), baru (12 m²), magazynu (3,5 m²), zaplecza (17 m²) i WC dla personelu (4,5 m²). Do lokalu przynależy zewnętrzny taras z możliwością zaadaptowania pod miejsce do konsumpcji/letni ogródek.
- e) Sala konsumencka nie stanowi wyłącznego przedmiotu dzierżawy. Uczelnia, w wyjątkowych wypadkach i po wcześniejszym poinformowaniu o tym Dzierżawcy, zastrzega możliwość korzystania z sal przez pracowników, studentów i gości na potrzeby własne.
- f) Lokal jest klimatyzowany, wyposażony w sieci: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną i centralne ogrzewanie.
- g) Uczelnia przekaze Dzierżawcy przedmiot naboru po zawarciu umowy dzierżawy i uzgodnieniu z Uczelnią zakresu ewentualnych prac adaptacyjnych.
- h) Przewidziany okres, na jaki zostanie zawarta umowa – 36 miesięcy.
- i) W Uczelni w okresie, w którym prowadzone są zajęcia dydaktyczne, od poniedziałku do piątku przebywa średnio 180-200 osób. Średnia liczba osób na spektaklach Teatru AST – 100.

C. Wymagany zakres usług

1. Obsługa bistra:

- a) Dostępność oferowanej usługi w godz. 9:00 – 18:00 w dni powszednie w następującym zakresie:

- a. wprowadzenie do codziennego menu:
 - kanapek dwustronnych (np. z bułki typu kajzerka, ciabatta) w cenie do 4 zł składających się co najmniej z pięciu składników, np.: wędliny lub sera żółtego, jajka, pomidora, ogórka, sałaty, masła, majonezu i dostępnych przez cały dzień,
 - świeże sałatki w cenie do 9 zł (w tym również tańsze sałatki tradycyjne typu: jarzynowa, żydowska),
 - owoce,
 - własnoręczne wyroby cukiernicze w cenie do 5 zł,
 - dwa rodzaje zup (w tym jedna wegetariańska) w cenie do 6 zł,
 - wytrawne tarty, quiche w cenie do 7 zł za porcję,
 - jogurty z musli/granolą w cenie do 6 zł,
 - gorące i zimne napoje,
 - soki,
 - kilka rodzajów kaw serwowanych z ekspresu ciśnieniowego w cenie do 5 zł – espresso, americano, do 6 zł – cappuccino, latte
 - inne dania lunchowe/przekąski/wypieki proponowane przez oferentów,
 - b. zapewnienie posiłków obiadowych w godz. 13:00 – 16:00 według następujących wytycznych:
 - menu obiadowe obejmujące cztery rodzaje dań drugich do wyboru każdego dnia w systemie rotacyjnym (propozycje poszczególnych dań obiadowych nie mogą powtarzać się częściej niż dwa razy w tygodniu) w cenie do 13 zł za danie mięsne i 10 zł za danie wegetariańskie/wegańskie;
 - zapewnienie możliwości zakupu dań wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych;
 - Uczelnia dopuszcza wprowadzenie droższych dań ponad wymienione powyżej;
 - Uczelnia dopuszcza możliwość wprowadzenia wydawania posiłków w systemie szwedzkiego stołu bądź w wariacie mieszanym, przy założeniu, że zaproponowane rozwiązanie będzie ekwiwalentne pod względem ceny i gramatury poszczególnych dań,
 - Uczelnia nie dopuszcza możliwości korzystania przez klientów bistra z naczyń i sztućców jednorazowych (dot. posiłków obiadowych),
 - b) Uczelnia dopuszcza różnicowanie cen oferowanych posiłków w zależności od tego, czy kupującym jest student/pracownik/współpracownik Uczelni (w tym wypadku obowiązują stawki maksymalne za posiłki podane wyżej) czy osoba niezwiązana z Uczelnią,
 - c) dostępność usługi na godzinę przed rozpoczęciem spektakli Teatru AST i w ich przerwach, również w weekendy, na podstawie miesięcznego harmonogramu przedstawionego przez Uczelnię, w zakresie serwowania ciepłych i zimnych napojów oraz przekąsek i wyrobów cukierniczych.
2. Usługi cateringowe świadczone na zlecenie Uczelni w razie potrzeby, po każdorazowym wcześniejszym uzgodnieniu, np: Inauguracja Roku Akademickiego, incydentalna obsługa posiedzeń Senatu i spotkań Rektora.

D. Wymagania dotyczące ustalania cen, zasad przygotowywania posiłków i korzystania z lokalu

1. Strony określają następujące zasady ustalania cen oferowanych przez Dzierżawcę posiłków (artykułów spożywczych) zbywanych studentom i pracownikom AST oraz innym osobom:
 - a. ceną w rozumieniu niniejszej umowy jest wielkość wyrażona w złotych polskich wraz z podatkiem od towarów i usług, którą nabywca obowiązany jest zapłacić Dzierżawcy za nabywany posiłek (artykuł spożywczy),
 - b. w miejscu sprzedaży posiłków (artykułów spożywczych) musi być uwidoczniony cennik zapewniający prostą i nie budzącą wątpliwości informację o wysokości cen,
 - c. sprzedaż posiłków oraz innych artykułów odbywać się będzie przy użyciu kas fiskalnych. Dzierżawca jest zobowiązany do wydania paragonu każdemu nabywcy bez żądania z jego strony,
 - d. Zmiana cen posiłków, o których mowa pkt. C) 1 a), dla których zastrzeżono cenę maksymalną wymaga zatwierdzenia przez Uczelnię,

- e. Uczelnia wymaga, aby Dzierżawca zapewnił możliwość płatności kartą płatniczą.
2. Uczelnia dopuszcza możliwość świadczenia usług gastronomicznych gościom spoza AST.
3. Uczelnia dopuszcza możliwość świadczenia usług gastronomicznych w weekendy.
4. Dzierżawca jest zobowiązany do przygotowania potraw w oparciu o świeże surowce.
5. Usługi gastronomiczne powinny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności.
6. Dzierżawca jest zobowiązany do zastosowania systemu dystrybucji gwarantującego odpowiednią temperaturę wydawanych posiłków.
7. Uzyskanie zgody SANEPID na użytkowanie punktu gastronomicznego leży po stronie Dzierżawcy.
8. Wyposażenie Sali konsumpcyjnej oraz wyposażenie techniczne zaplecza punktu gastronomicznego w urządzenia do obróbki, przechowywania, wydawania oraz utrzymania higieny na koszt Dzierżawcy w zakresie niezbędnym do odpowiedniego poziomu świadczonych usług.
9. Odpłatność za media po stronie Dzierżawcy:
 - energia elektryczna – zgodnie ze zużyciem, Uczelnia obciąży zwrotnie Dzierżawcę,
 - woda – zgodnie ze zużyciem, Uczelnia obciąży zwrotnie Dzierżawcę;
 - śmieci – ryczałt ustalony na podstawie średniego zużycia;
 - ogrzewanie i klimatyzacja – ryczałt ustalony na podstawie średniego zużycia.
10. Na terenie Uczelni jest ogólnodostępny, bezpłatny internet (WiFi).
11. Uczelnia oczekuje, aby pracownicy Dzierżawcy zatrudnieni do obsługi bistra posiadali schludny i zadbane wygląd. Na uzasadniony wniosek Uczelni, Dzierżawca zobowiązany jest do zmiany osób obsługujących.
12. Uczelnia wyraża zgodę na coroczne zawieszenie działalności gastronomicznej Dzierżawcy w okresie od zakończenia egzaminów wstępnych (nie później jednak niż od 15 lipca) do 30 września.

E. Opis sposobu przygotowania ofert i wymagane dokumenty

1. Oferta w formie pisemnej – wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i podpisana (imieniem i nazwiskiem) przez osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta, zgodnie z aktualnym odpisem z właściwego rejestru, zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem.
2. Strony oferty muszą być ponumerowane i parafowane przez osoby uprawnione do reprezentowania, zgodnie z dokumentami wymienionymi w części E, pkt 1.
3. Oferta powinna być rzetelna, kompletna i odpowiadać wszystkim warunkom zawartym w Regulaminie naboru.
4. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Dokumenty potwierdzające (oświadczenie, referencje, inne dokumenty) doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej lub zatrudnienie w branży gastronomicznej na stanowisku związanym w prowadzeniem punktu gastronomicznego (restauracja, bar, bistro) przez okres co najmniej 24 miesięcy,
 - b) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - c) Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy),
 - d) Propozycję menu przygotowaną zgodnie z wytycznymi zawartymi w pkt. C zawierającą ceny brutto, wagę oferowanych dań i małej gastronomii; Oferent zobowiązany jest do podania wszystkich składników potrawy,
 - e) Koncepcję adaptacji przestrzeni konsumenckiej,
 - f) Informację o sprzęcie, w który Oferent zamierza wyposażać lokal,
 - g) Informację o firmie zawierającą m.in. opis prowadzonej działalności, nagrody, certyfikaty.

- h) Informację o prowadzonej obecnie działalności gastronomicznej z podaniem adresów lokali i ich dostępności dla klientów.
- i) Informacje o tym, czy Oferent zamierza prowadzić bistro również w weekendy.
- j) Informacje o proponowanej wysokości miesięcznego czynszu za dzierżawę lokalu.
- k) Informacja o tym, od kiedy Oferent mógłby zacząć prowadzić bistro.

5. W przypadku załączenia kopii dokumentów niezbędne jest ich potwierdzenie za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentowania, zgodnie z dokumentami wymienionymi w części C pkt. 1.

F. Kryteria oceny ofert

1. Przy ocenie ofert Uczelnia będzie kierowała się niżej wymienionymi kryteriami:

- a) oferowana cena, rodzaj, jakość, posiłków wskazanych w kompletnym menu,
- b) koncepcja adaptacji lokalu na potrzeby prowadzenia działalności gastronomicznej,
- c) wysokość proponowanego miesięcznego czynszu za dzierżawę lokalu,
- d) informacja o firmie zawierająca m.in. opis prowadzonej działalności, ilość punktów gastronomicznych, nagrody, certyfikaty.

G. Miejsce i termin składania ofert

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie w Sekretariacie Akademii Sztuk Teatralnych im. St. Wyspiańskiego w Krakowie Filia we Wrocławiu, ul. Braniborska 59, 53-680 Wrocław, pok. 114.
3. Koperta powinna być oznaczona tytułem „**Oferta na prowadzenie bistra w AST Filia we Wrocławiu**” wraz z podaniem nazwy i adresu oferenta.

H. Postanowienia końcowe

- a. Oferent ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w postępowaniu.
- b. Uczelnia zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyn. W takim przypadku Oferentowi nie przysługuje prawo zwrotu kosztów, jakie poniósł w związku z przygotowaniem oferty.
- c. Przed zawarciem umowy Oferent przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną, w tym zatrucia pokarmowe, na cały okres obowiązywania umowy.
- d. W przypadku rażącego zaniedbania obowiązków umownych przez Dzierżawcę, Uczelnia przysługuje prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym. W takim przypadku Uczelnia ma prawo obciążyć Dzierżawcę ewentualnymi dodatkowymi kosztami usługi zastępczej w czasie niezbędnym do starannego wyboru nowego Oferenta.
- e. Uczelnia zastrzega sobie prawo do kierowania uzasadnionych uwag w stosunku do sposobu wykonywania usług przez Dzierżawcę. W przypadku powtarzającego się nie uwzględniania uwag, Uczelnia ma prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.
- f. Do kontaktów ze strony Uczelni upoważniona jest:
Małgorzata Konieczna – sekretariat@ast.wroc.pl tel. 071 358 34 01 od poniedziałku do piątku w godz. 8:00-15:00.
- g. Wizja lokalna możliwa jest po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Uczelnią.
- h. Aranżację i wyposażenie pomieszczeń punktu gastronomicznego (wraz z zapleczem) należy uzgodnić z Uczelnią.
- i. Po stronie Dzierżawcy leżą koszty wyposażenia i aranżacji zaplecza kuchennego oraz sali konsumenckiej.