

**NABÓR OFERT NA DZIERŻAWĘ LOKALU
W CELU PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ
W TEATRZE IM. CYPRIANA KAMILA NORWIDA W JELENIEJ GÓRZE**

Nr sprawy: 1/DZ/2020

Jelenia Góra, 31 lipca 2020 r.

Nabór ofert na dzierżawę lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w Teatrze im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze

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 – Teatr im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze ul. Wojska Polskiego 38, 58-500 Jelenia Góra
- 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 działalności gastronomicznej w budynku Teatru im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze przy ul. Wojska Polskiego 38, dla pracowników, widzów teatru i klientów spoza Teatru.
- b) Nabór ma charakter ciągły i jest prowadzony do momentu wyłonienia wykonawcy spełniającego wszystkie warunki naboru na satysfakcjonującym poziomie.
- c) Planowany termin rozpoczęcia działalności gastronomicznej: wskazany w ofercie wykonawcy.
- d) Powierzchnia lokalu wynosi: 148,63m² i składa się z sali kominkowej (114,16 m²), magazynku podręcznego (5,89 m²), zaplecza sali (23,10 m²), magazynu (5,48 m²).
- e) Sala kominkowa nie stanowi wyłącznego przedmiotu dzierżawy, Teatr w wyjątkowych wypadkach i po wcześniejszym poinformowaniu o tym Dzierżawcy, zastrzega się możliwość korzystania z sali przez pracowników, aktorów i gości na potrzeby własne.
- f) Lokal jest wyposażony w sieci: wodociągową, elektryczną i centralne ogrzewanie.
- g) Teatr przekaze Dzierżawcy lokal po zawarciu umowy dzierżawy i uzgodnieniu z Teatrem zakresu ewentualnych prac adaptacyjnych i wyposażenia pomieszczeń,
- h) Przewidziany okres, na jaki zostanie zawarta umowa – 24 miesiące z możliwością przedłużenia na czas nieokreślony

C. Wymagany zakres usług

- 1. Obsługa lokalu gastronomicznego:
 - a) Dostępność oferowanej usługi w godz. 10:00 – 22:00 w dni powszednie w następującym zakresie:
 - a. wprowadzenie do codziennego menu:
 - wyroby cukiernicze,
 - kanapek, tartinek (dostępnych w czasie trwania usługi)

- świeże sałatki
 - gorące i zimne napoje,
 - soki,
 - kilka rodzajów kaw serwowanych z ekspresu ciśnieniowego
 - inne dania lunchowe/przekąski/wypieki proponowane przez oferentów
 - wina i alkohole markowe z wyłączeniem piwa
 - Teatr nie dopuszcza możliwości korzystania przez klientów gastronomi z naczyń i sztuców jednorazowych ,
 - ceny ustalane na artykuły gastronomiczne, ciasta i alkohole powinny być konsultowane z Dyrektorem Naczelnym Teatru
- c) Dostępność usługi na półtorej godziny przed rozpoczęciem, po zakończeniu spektakli i w ich przerwach, również w weekendy, na podstawie miesięcznego harmonogramu przedstawionego przez Dział marketingu, w zakresie serwowania ciepłych i zimnych napojów oraz przekąsek i wyrobów cukierniczych, a także napojów alkoholowych
2. Usługi cateringowe świadczone na zlecenie Teatru w razie potrzeby, po każdorazowym wcześniejszym uzgodnieniu, np. bankiet popremierowy.

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 pracownikom Teatru 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 czy alkohol,
 - 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. Teatr wymaga, aby Dzierżawca zapewnił możliwość płatności kartą płatniczą.
2. Teatr dopuszcza możliwość świadczenia usług gastronomicznych gościom spoza Teatru w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
3. Teatr 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, przechowania, 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, Teatr obciąży zwrotnie Dzierżawcę,
 - woda – zgodnie ze zużyciem, Teatr obciąży zwrotnie Dzierżawcę;
 - śmieci – Teatr zobowiązuje Dzierżawcę do podpisania umowy na wywóz własnych nieczystości,
 - ogrzewanie – ryczałt ustalony na podstawie średniego zużycia,
10. Na terenie Teatru jest ogólnodostępny, bezpłatny internet (WiFi).
11. Teatr oczekuje, aby pracownicy Dzierżawcy zatrudnieni do obsługi punktu gastronomicznego posiadali schludny i zadbane wygląd. Na uzasadniony wniosek Teatru, Dzierżawca zobowiązany jest do zmiany osób obsługujących.

12. Teatr wyraża zgodę na coroczne zawieszenie działalności gastronomicznej Dzierżawcy w okresie od 1 lipca do 30 sierpnia.

13. Obowiązki Dzierżawcy:

- a) - otrzymaną fakturę uregulować w ciągu 10 dni od daty jej wystawienia na wskazane w fakturze konto bankowe Teatru;
- b) - pomieszczenie nie może być podnajmowane innym podmiotom;
- c) - utrzymanie czystości i porządku na terenie lokalu gastronomicznego oraz w bezpośrednim sąsiedztwie;
- d) - przestrzeganie przepisów bhp, ppoż., sanitarno–epidemiologicznych;
- e) - naprawa na własny koszt i własnym staraniem szkody na przedmiocie najmu z winy bądź przyczyn leżących po stronie Najemcy;
- f) przekazanie wynajmowanej powierzchni nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Dzierżawca ponosi wszelką odpowiedzialność materialną za przekazany sprzęt i wynajmowane pomieszczenie.

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),
 - 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 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 wyposażyć 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) Informację o tym, czy Oferent zamierza prowadzić działalność gastronomiczną również w weekendy.
 - j) Informację o proponowanej wysokości miesięcznego czynszu za dzierżawę lokalu.
 - k) Informacja o tym, od kiedy Oferent mógłby zacząć prowadzić lokal gastronomiczny.
5. W przypadku załączenia kopii dokumentów niezbędne jest ich potwierdzenie za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentowania.

F. Kryteria oceny ofert

1. Przy ocenie ofert Teatr 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 terminie do 25.08.2020r., do godz. 10:00, w Sekretariacie Teatru im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze ul. Sudecka 16 m 1, 58-500 Jelenia Góra.
3. Koperta powinna być oznaczona tytułem „Oferta na prowadzenie działalności gastronomicznej” 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. Teatr 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, Teatrowi przysługuje prawo wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym. W takim przypadku Teatr ma prawo obciążyć Dzierżawcę ewentualnymi dodatkowymi kosztami usługi zastępczej w czasie niezbędnym do starannego wyboru nowego Oferenta.
- e. Dyrekcja Teatru im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze zastrzega sobie prawo do kierowania uzasadnionych uwag w stosunku do sposobu wykonywania usług przez Dzierżawcę. W przypadku powtarzającego się nie uwzględniania uwag, Teatr ma prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.
- f. Do kontaktów ze strony Teatru upoważniona jest:
Ryszard Pałac – techniczny@teatrnorwida.pl tel. 75 6428115 od poniedziałku do piątku w godz. 8:00-14:00.
Sekretariat- sekretariat@teatrnorwida.pl tel. 75 6428112 od poniedziałku do piątku w godz. 8:00-14:00.
- g. Wizja lokalna możliwa jest po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Teatrem.
- h. Aranżację i wyposażenie pomieszczeń punktu gastronomicznego (Sali kominkowej wraz z zapleczem) należy uzgodnić z Dyrektorem Naczelnym Teatru im. Cypriana Kamila Norwida w Jeleniej Górze.
- i. Po stronie Dzierżawcy leżą koszty wyposażenia i aranżacji zaplecza kuchennego oraz sali kominkowej.