

Regulamin

konkursu ofert na prowadzenie bufetu pracowniczego w Instytucie Chemii i Techniki Jądrowej

I. Postanowienia ogólne

1. Podmiot ogłaszający konkurs – Instytut Chemii i Techniki Jądrowej z siedzibą przy ul. Dorodnej 16. 03-195 Warszawa.
2. Do niniejszego konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.

II. Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest prowadzenie bufetu pracowniczego znajdującego się w w budynku Nr 57 (na parterze) przy ul. Dorodnej 16 w Warszawie.
2. Klientami bufetu będą pracownicy Instytutu, w którym pracuje ok. 200 osób.
3. Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia bufetu pracowniczego w dni pracy Instytutu tj. od poniedziałku do piątku, w godz. ; do uzgodnienia.
4. Umowa zostanie zawarta na okres 12 miesięcy z możliwością przedłużenia.
5. Do konkursu mogą przystąpić Oferenci, którzy posiadają doświadczenie w branży gastronomicznej tj. prowadzili działalność gastronomiczną (restauracja, bar, bufet) przez okres co najmniej 12 miesięcy w okresie ostatnich dwóch lat .
6. Oferent biorący udział w konkursie zobowiązuje się do zawarcia umowy na warunkach określonych w Regulaminie wraz z załącznikami.
7. Ogłaszający konkurs przekaze odpłatnie Oferentowi do używania lokal tj. bufet, pomieszczenie konsumenckie, zaplecze/magazyn podręczny (piwnica).
8. Lokal wyposażony jest w sieci: wodociągową, elektryczną, kanalizacyjną i centralne ogrzewanie.
9. Lokal nie jest wyposażony w urządzenia i akcesoria niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej. Na wyposażeniu są stoliki i krzesła w części konsumenckiej.
10. Oferent na własny koszt wyposaża lokal w sprzęt i urządzenia niezbędne do prowadzenie bufetu, w tym jednorazową zastawę stołową. Powyższe wyposażenie i doposażenie lokalu pozostaje własnością Oferenta.
11. Wymagane jest przeprowadzenie przez Oferenta niezbędnych prac adaptacyjnych oraz uzyskanie własnym staraniem i na własny koszt wszystkich przewidzianych prawem zezwoleń do prowadzenia działalności gastronomicznej w wynajmowanym lokalu.
12. Lokal i i jego wyposażenie Oferent będzie utrzymywał w należytem stanie technicznym i sanitarnym, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
13. Oferent prowadzi usługę gastronomiczną bufetu (**bez produkcji żywności**) własnym staraniem i na własny koszt oraz z tego tytułu będzie ponosił pełną odpowiedzialność.
14. Najemca zapewni w godzinach 12.00 - 14.00 sprzedaż w bufecie nie mniej niż dwóch rodzajów zestawów obiadowych, w tym jeden zestaw obiadowy mięsny, drugi zestaw obiadowy bezmięsny.

15. Cena zestawu obiadowego podstawowego (zupa, drugie danie) tzw. „danie dnia” będzie ustalona w wysokości nie wyższej niż cena zestawu podana przez Oferenta w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu, z tym że zaoferowana cena nie może przekroczyć kwoty:
 - a. **zestawu obiadowego z daniem mięsnym – 15,00 zł brutto,**
 - b. **zestawu obiadowego z daniem bezmięsnym – 13,00 zł brutto.**
16. Na życzenie konsumenta Oferent zobowiązany jest do sprzedaży poszczególnych elementów zestawu obiadowego.
17. Oferowane zestawy nie będą się powtarzać przez 5 dni.
18. Ceny zestawów obiadowych przedstawione przez Najemcę w ofercie będą obowiązywały przez okres trwania umowy.

Każda planowana podwyżka cen oferowanych posiłków wymaga uzgodnienia między Najemcą a Wynajmującym na miesiąc przed terminem jej wprowadzenia.
19. Prowadzenie bufetu odbywać się będzie w systemie samoobsługowym.

III. Wymagana treść i dokumenty oferty wstępnej

1. Przystępujący do konkursu Oferenci składają pisemną ofertę wstępną zgodnie z formularzem stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu konkursu.

Niezbędnymi elementami oferty wstępnej podlegającej ocenie w I etapie konkursu są:

 - a) koncepcja przyszłego wykorzystania przedmiotu najmu, w tym wyposażenie w niezbędny sprzęt, urządzenia, proponowane usługi ponad minimalne wymagania Wynajmującego tj. dania obiadowe,
 - b) propozycja cenowa dań obiadowych (danie dnia),
 - c) ogólna prezentacja oferenta wraz z opisem dotychczasowej działalności i ewentualnymi referencjami.
2. Ponadto oferta wstępna winna zawierać następujące elementy podlegające ocenie formalnej w I etapie postępowania:
 - a) 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,
 - b) oświadczenie Oferenta - Załącznik nr 2 do Regulaminu konkursu,
 - c) dowód wpłaty wadium (kopia).
3. 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..

4. Strony oferty powinny być ponumerowane i muszą być parafowane przez osoby uprawnione do reprezentowania firmy.
5. Oferta powinna być rzetelna, kompletna i odpowiadać wszystkim warunkom zawartym w Regulaminie konkursu. Wszelkie zmiany i poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę.

IV. Wadium

1. Udział w konkursie wymaga, pod rygorem niedopuszczenia do konkursu, wniesienia wadium w wysokości 1 200,00 zł (słownie: jeden tysiąc dwieście złotych 00/100).
2. Wadium można wpłacać gotówką w kasie Instytutu ((Bud. Nr 57), od poniedziałku do piątku w godzinach: 10.00 – 12.00 lub przelewem na rachunek bankowy
45 1240 3480 1111 0000 4278 2935 Bank Pekao S.A.
3. Kserokopię dowodu wpłaty wadium w pieniądzu należy dołączyć do oferty.
4. Za termin wniesienia wadium przyjmuje się datę uznania rachunku bankowego.
5. Wadium wniesione przez Oferenta który wygrał konkurs zalicza się na poczet należytego realizowania warunków umowy.
6. Wadium nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Oferent , który wygrał konkurs uchyli się od zawarcia umowy.

V. Miejsce i termin składania ofert wstępnych

1. Każdy Oferent składa tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być złożona w zamkniętej kopercie w terminie **do dnia 27.03.2018 r., do godziny 12.00**, w siedzibie Zamawiającego: ul. Dorodna 16, 03-195 Warszawa, bud. Nr 37, pok. Nr 39.
3. Koperta powinna być oznaczona tytułem
„Konkurs na prowadzenie bufetu pracowniczego w Instytucie Chemii i Techniki Jądrowej”
wraz z podaniem nazwy i adresu oferenta
oraz zawierać dopisek **„nie otwierać przed dniem 27.03.2018 r., godz. 12.30”**.
4. Otwarcie ofert jest jawne, odbędzie się w **dniu 27.03.2018 r. o godz. 12.30** w siedzibie Zamawiającego w budynku **Nr 57, w sali Rady Naukowej**.
5. Oferty złożone po terminie będą zwrócone bez otwierania.
6. Okres związania ofertą będzie wynosił 30 dni od dnia otwarcia ofert. Za zgodą Oferentów termin ten może być w każdym czasie przedłużony.
7. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu.

VI. Ocena ofert wstępnych – dopuszczenie do II etapu konkursu

1. Komisja Konkursowa na posiedzeniu niejawnym dokona formalnej i merytorycznej oceny złożonych ofert wstępnych.
2. Oferty nie spełniające warunków formalnych zostaną odrzucone.

3. Do II etapu postępowania konkursowego zaproszeni zostaną maksymalnie **3 (trzej)** Oferenci, których oferty wstępne zostaną przez Komisję Konkursową ocenione najwyżej.
4. Oferentom których oferty zostały odrzucone lub których oferty nie zostały dopuszczone do II etapu konkursu wpłacone wadium w kwocie nominalnej zostanie zwrócone w terminie 10 dni od zakończenia I etapu konkursu na podany w ofercie rachunek bankowy.
5. Zakończenie I etapu konkursu potwierdza się Protokołem Końcowym I Etapu Konkursu, sporządzonym przez Komisję konkursową na posiedzeniu niejawnym.

Ocena będzie dokonana w oparciu o następujące kryteria i przyznane im wagi:

Lp	Nazwa kryterium	Waga	Sposób punktowania – suma punktów danego kryterium
1.	Koncepcja wykorzystania przedmiotu najmu (Punkty od 0-10) (KW)	50 %	$\frac{\text{ilość punktów przyznana ofercie badanej}}{\text{ilość punktów oferty najwyżej ocenionej}} \times 100 \times 50\%$
2.	Proponowana cena zestawów obiadowych (MC)	30 %	$\frac{\text{wartość łącznych cen najniższej oferty*}}{\text{wartość łącznych cen ocenianej oferty*}} \times 100 \times 30\%$
3.	Dotychczasowe doświadczenia w działalności gastronomicznej, referencje Punkty (0-10) (DD)	20%	$\frac{\text{ilość punktów przyznana ofercie badanej}}{\text{ilość punktów oferty najwyżej ocenionej}} \times 100 \times 20\%$

* wykazanych w ust. 1 Formularza ofertowego – oferowana cena zestawów obiadowych

Ocena końcowa (**OK**) danej oferty wynosić będzie sumę punktów otrzymanych przez daną ofertę we wszystkich kryteriach (**OK= KW + MC + DD**).

W zakresie kryteriów Koncepcji wykorzystania przedmiotu najmu (KW), dotychczasowych doświadczeń (DD) Komisja Konkursowa przyznaje ilość punktów w skali od 0-10.

Przyznanie przez Komisję Konkursową punktów w zakresie w/w kryteriów nie wymaga pisemnego uzasadnienia.

VII. Negocjacje – II etap konkursu

1. W II (drugim) etapie konkursu Komisja Konkursowa zaprasza do negocjacji dopuszczonych Oferentów.
2. Negocjacje dotyczyć będą warunków i zasad realizacji przedmiotu konkursu, w szczególności wykonania prac adaptacyjno-remontowych.
3. Negocjacje prowadzone będą indywidualnie z Oferentami w siedzibie Instytutu.
4. W przypadku niedających się usunąć rozbieżności w zakresie treści umowy pomiędzy propozycjami Oferenta, a Instytutem Komisja Konkursowa ma prawo odstąpić od negocjacji i wykluczyć Oferenta z II etapu Konkursu bez ponoszenia jakichkolwiek konsekwencji finansowych z tego tytułu przez Instytut.
5. Oferentom wykluczonym zwraca się wadium w kwocie nominalnej w terminie 10 dni od dnia odstąpienia od negocjacji na rachunek bankowy wymieniony w ofercie wstępnej.

VIII. Opłaty

1. Czysznz z tytułu najmu lokalu wynosi 400,00 zł netto + pod. VAT.

Pierwszy czynsz zostanie naliczony od daty faktycznego rozpoczęcia działalności - sprzedaży posiłków, po pisemnym powiadomieniu Wynajmującego.

2. Niezależnie od czynszu Oferent będzie ponosił:

1/ Opłaty za:

- a. wodę i energię elektryczną według rzeczywistego zużycia, po dokonaniu odczytów z zainstalowanych liczników, na podstawie wystawionych faktur,

2/ Koszty:

- a. wywozu nieczystości stałych oraz płynnych (zlewki) na podstawie zawartych indywidualnych umów,
- b. utrzymania w należytej czystości i stanie estetycznym lokalu i jego wyposażenia, w tym sprzątnania,
- c. konserwacji i napraw urządzeń i sprzętu, którymi Oferent wyposażył lokal.

3. Stawka, o której mowa w pkt 1 będzie podlegać corocznej waloryzacji w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszany przez Prezesa GUS za rok ubiegły. Pierwsza waloryzacja będzie możliwa po rocznym okresie obowiązywania umowy od dnia 1 stycznia roku następnego. Zmiana stawki na skutek waloryzacji wymaga formy pisemnej.

IX. Kontakt z Ogłaszającym konkurs

1. Ogłaszający konkurs dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji pisemnie lub faksem (22 811 19 17). Nie przewiduje się przekazywania ww. dokumentów drogą elektroniczną. W przypadku przekazywania dokumentów lub informacji faksem każda ze stron na żądanie drugiej potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Wizja lokalna obiektu jest obligatoryjna i może być dokonana po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym terminu z Panem Andrzejem Karczmarczykiem, tel. 22 504 12 20, w dni robocze od godz. 9.00-13.00.

X. Postanowienia końcowe

1. Umowa najmu z podmiotem wyłonionym w drodze negocjacji w II etapie konkursu zostanie zawarta w siedzibie Instytutu w terminie 14 dni od dnia zakończenia postępowania konkursowego.
2. Komisja niezwłocznie po dokonaniu oceny ofert powiadomi na piśmie Oferentów o jego wyniku albo o zamknięciu konkursu bez dokonania wyboru.
3. Usługi gastronomiczne powinny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności.
4. Uzyskanie zezwoleń na prowadzenie punktu gastronomicznego leży po stronie Oferenta.
5. Przed zawarciem umowy Oferent przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 50 000,00 PLN, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na cały okres obowiązywania umowy.

6. Dopuszcza się ważność polisy od dnia podpisania umowy na okres jednego roku, a po upływie jej ważności przedłużenie na kolejne lata.
7. Oferent ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w konkursie.
8. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Wynajmujący może wprowadzić zmiany w niniejszym regulaminie.
9. Od rozstrzygnięcia konkursu nie przysługują środki odwoławcze.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany warunków niniejszego postępowania konkursowego a także unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyn.

Załączniki do Regulaminu konkursu:

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie oferenta
3. Załącznik nr 3 - Projekt umowy