

Regulamin konkursu na wybór operatora dwóch Lokali użytkowych na działalność gastronomiczną w CEE Hydropolis

§1

Organizator konkursu

1. Organizatorem Konkursu jest Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka Akcyjna (MPWiK Wrocław), z siedzibą we Wrocławiu, ul. Na Grobli 19, 50-421 Wrocław, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestr Przedsiębiorców pod numerem KRS: 0000391028 w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy KRS, posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP 896-000-02-56 oraz REGON 930155369, kapitał zakładowy: 480.338.100,00 złotych (wpłacony w całości), zarządzającym Centrum Edukacji Ekologicznej „Hydropolis”, z siedzibą we Wrocławiu, ul. Na Grobli 17, 50-421 Wrocław.

§2

Przedmiot konkursu

1. Celem konkursu jest wyłonienie najlepszego (zgodnie z przyjętymi kryteriami) Operatora gastronomii, który w wynajmowanych Lokalach użytkowych poprowadzi działalność gastronomiczną.
2. Przedmiotem konkursu jest wynajem powierzchni Lokali użytkowych na działalność gastronomiczną, w skład których wchodzi:
 - Sala restauracyjna o powierzchni 101,94 m² wraz z przylegającą przestrzenią na zewnątrz,
 - Sala restauracyjna o powierzchni 81,94 m²,
 - Zaplecze restauracji o łącznej powierzchni około 36 m²,
 - opisane w **Załączniku nr 1** do Regulaminu konkursu, który zawiera rzut techniczny Lokali użytkowych.
3. Organizator dopuszcza wyłącznie łączny wynajem wszystkich powierzchni składających się na Lokale Użytkowe. Opis techniczny: Lokale użytkowe są wyposażone w meble (stoły, krzesła, lada, lodówki do napojów, lada chłodnicza) oraz zaplecze kuchenne do adaptacji i wyposażenia. Wyposażenie opisane jest w **Załączniku nr 2** do Regulaminu konkursu.
4. Postępowanie konkursowe jest wyłączone ze stosowania Regulaminu udzielania zamówień na dostawę, usługi i roboty budowlane w MPWiK S.A. we Wrocławiu (wyłączenie na podstawie § 3 ust. 2 pkt 1 lit. f Regulaminu).

§3

Warunki współpracy

1. Operatorowi wyłonionemu w drodze niniejszego konkursu zostanie przyznana wyłączność na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej na terenie objętych przedmiotem konkursu Lokali użytkowych.

2. Organizator Konkursu zakłada wspólną promocję usług świadczonych przez Operatora na stronach internetowych oraz mediach społecznościowych Organizatora Konkursu i Operatora.
3. Umowa najmu Lokali użytkowych z Operatorem zostanie zawarta na czas nieoznaczony.
4. Stronom przysługiwać będzie prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia w przypadkach określonych w umowie.
5. Najemca zapłaci na rzecz Wynajmującego:
 - miesięczny czynsz najmu – w wysokości nie mniejszej niż 4 000 zł (cztery tysięcy złotych) netto, płatne co miesiąc z góry na podstawie wystawionej przez MPWiK Wrocław faktury VAT w terminie do 10 dnia miesiąca,
 - miesięczny czynsz obrotowy – stanowiący nie mniej niż 5% od uzyskanych przychodów z tytułu prowadzonej w Lokalach użytkowych działalności gastronomicznej – określony na podstawie przedłożonych kopii raportów fiskalnych sprzedaży, płatne co miesiąc z dołu na podstawie wystawionej przez MPWiK Wrocław faktury VAT
 - Najemca zobowiązany jest do podpisania umowy z odbiorcą nieczystości na wywóz odpadów. Wszelkie opłaty ponoszone z tytułu wywozu odpadów ponosi Najemca.
 - Najemca zobowiązany jest do utrzymania sanitarnego i utrzymania porządku wynajmowanych powierzchni.
6. Najemca nie może oddać w całości lub części przedmiotu najmu osobom trzecim do odpłatnego ani nieodpłatnego używania bez pisemnej zgody Wynajmującego.

§4

Warunki najmu

1. Operator zobowiązany będzie do:
 - a) przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w Lokalach użytkowych uzyskać własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody, pozwolenia lub uzgodnienia wynikające z odpowiednich przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu. Dokumenty te Operator przedłoży MPWiK najpóźniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w Lokalach użytkowych (**obiekt CEE Hydropolis, w którym znajdują się oba lokale użytkowe, jest wpisany do rejestru zabytków pod nr 99/A/02/1-21 z dn. 20.09.2002r.**),
 - b) Operator nie może bez zgody Organizatora konkursu wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji użytkowanych urządzeń, stanowiących wyposażenie na stanie Organizatora, wymienione w załączniku nr 2 do Regulaminu konkursu oraz ewentualnie innego wyposażenia nabytego przez Organizatora na wniosek Operatora i przekazanego Operatorowi. Operator ponosi wszelkie koszty naprawy, serwisów urządzeń i sprzętu,
 - c) prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z wymogami sanitarnymi, BHP i ppoż.,
 - d) zapewnienia porządku i bezpieczeństwa w wynajmowanych Lokalach użytkowych oraz obszarach przyległych,
 - e) zakupu niezbędnego do prowadzenia działalności wyposażenia na własną rzecz i koszt. Wyposażenie będące na stanie Organizatora może być uzupełnione o dodatkowe środki trwałe nabyte na wniosek Operatora. Ostateczna decyzja dotycząca nabycia środków trwałych wnioskowanych przez Operatora należy do Organizatora. Wystrój, aranżacja Lokali użytkowych powinna być dostosowana do charakteru prowadzonej przez MPWiK działalności. Koncepcja będzie podlegała zatwierdzeniu przez Organizatora Konkursu. Adaptacja Lokali użytkowych może być przeprowadzona wyłącznie za zgodą Organizatora, a jej koszty ponosi Operator,

- f) prowadzenia działalności w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało statutowej działalności MPWiK,
 - g) zapewnienia oferty kulinarnej korespondującej z charakterem MPWiK:
 - lokal będzie działał na bazie gotowych półproduktów,
 - wynajmowana powierzchnia wewnątrz budynku będzie czynna w godzinach otwarcia CEE Hydropolis.
2. Nie dopuszcza się prowadzenia w Lokach użytkowych innej niż gastronomiczna działalności.
 3. Operator nie może, bez pisemnej zgody Organizatora konkursu, w wynajmowanych Lokalach użytkowych oraz w przylegającej przestrzeni na zewnątrz, umieszczać żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacji podmiotów trzecich zarówno dostawców jak i klientów Operatora.
 4. MPWiK nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Operatora za majątek Operatora znajdujący się w Lokalach użytkowych w tym w przylegającej przestrzeni na zewnątrz. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Operatorze i jego obciążają koszty z tym związane.
 5. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów oraz oznaczeń Operatora na zewnątrz Lokali użytkowych wymaga uzyskania pisemnej zgody MPWiK. W przylegającej przestrzeni na zewnątrz jednego z lokali o której mowa w § 2 ust. 2 mogą zostać umieszczone stoliki, krzeselka oraz leżaki.
 6. Operator jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić MPWiK o wszelkich dostrzeżonych przez Operatora i osoby go reprezentujące awariach, w szczególności zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
 7. Sprzątanie Lokali użytkowych i przylegającej przestrzeni na zewnątrz Lokali użytkowych należy do obowiązków Operatora.

§5

Informacja o wymaganiach jakie muszą spełniać uczestnicy konkursu oraz o wymaganych oświadczeniach i dokumentach

1. Uczestnikiem konkursu może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna lub spółka osobowa, a także podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w Regulaminie.
2. Wymogi wobec Oferentów:
 - a) nie znajdowanie się w stanie upadłości lub likwidacji,
 - b) posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej umożliwiających uruchomienie działalności zgodnie z wymogami MPWiK,
 - c) posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200 000 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100 000 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia.
3. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie następujących dokumentów:
 - a) Oferty przygotowanej zgodnie z postanowieniami §6,
 - b) Aktualnego (z ostatnich 3 miesięcy) Wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej Uczestnika konkursu w zależności od formy prawnej prowadzonej przez Uczestnika konkursu działalności,

- c) W przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy spółki,
 - d) Oświadczenia o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta,
 - e) Oświadczenia, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
 - f) Zaświadczenia z właściwego przez Oferenta urzędu skarbowego, że nie zalega z podatkami, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert.
 - g) Zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawionego nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert.
 - h) Parafowanego przez Oferenta wzoru umowy najmu i wszystkich załączników.
4. Wszystkie dokumenty, o których mowa powyżej muszą być sporządzone w języku polskim.
 5. Dokumenty sporządzone przez Uczestników konkursu muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta, a w przypadku podmiotów występujących wspólnie, przez ustanowionego pełnomocnika.
 6. Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginałów albo poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem kopii dokumentów musi być potwierdzona przez Uczestnika konkursu lub osobę upoważnioną do jego reprezentowania poprzez złożenie podpisu wraz z klauzulą „za zgodność” na zapisanej stronie kopii.
 7. W przypadku podmiotów występujących wspólnie oprócz dokumentów wymienionych w ust. 3, Oferent zobowiązany jest do złożenia pełnomocnictwa dla osoby reprezentującej podmioty występujące wspólnie, które zawierać będzie nazwę konkursu, wskazanie podmiotów biorących wspólnie udział w konkursie, wskazanie ustanowionego w konkursie pełnomocnika oraz zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania każdego z podmiotów biorących wspólnie udział w konkursie.
 8. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 od dnia otwarcia ofert.
 9. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

§6

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być opracowana zgodnie z niniejszym Regulaminem.
2. Oferta musi zawierać:
 - a) nazwę i dane Oferenta (adres, telefon, e-mail, NIP, Regon), a w przypadku osób fizycznych: imię, nazwisko, adres i pozostałe dane,
 - b) opis działań z obszaru zrównoważonego rozwoju,
 - c) koncepcję działalności gastronomicznej wzmacniającej atrakcyjność CEE Hydropolis i MPWiK wraz z koncepcją aranżacji wnętrza Lokali użytkowych, zawierającej w szczególności:
 - ofertę kulinarną z propozycją potraw, napojów jakie będą sprzedawane,
 - opis doświadczenia uczestnika konkursu w prowadzeniu działalności gastronomicznej,
 - d) proponowaną stawkę czynszu,
 - e) proponowaną stawkę % od miesięcznego przychodu,

- f) strategię promocji lokali gastronomicznych w CEE Hydropolis i jej szacowany miesięczny zasięg,
3. Oferta może zawierać wszelkie dodatkowe informacje poza wymienionymi w ust. 2 mające wpływ na zwiększenie atrakcyjności CEE Hydropolis.
 4. Oferta winna być przygotowana w sposób umożliwiający dokonanie jej oceny zgodnie z kryteriami §9 Regulaminu.
 5. Ofertę (wraz z dokumentami) należy przesłać na adres mailowy: biuro@hydropolis.pl w tytule wiadomości „Oferta – Konkurs na Operatora Kawiarni w CEE Hydropolis”.

§7

Miejsce i termin składania ofert

1. Osobą upoważnioną do kontaktu z Operatorami jest: Monika Domaradzka, monika.domaradzka@mpwik.wroc.pl
2. Oferty winny zostać złożone do dnia 20 października 2022 r. do godziny 14.00.
3. Oferty złożone po terminie określonym w ust. 1 nie będą oceniane.
4. Niedopuszczalne jest dokonywanie zmian w ofertach już złożonych.

§8

Opis przebiegu Konkursu

1. Komisja konkursowa dokona weryfikacji ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami opisanymi w §9 w ciągu 5 dni roboczych od momentu otwarcia ofert, tj. 17 października. Komisja ma prawo wezwać Oferentów do uzupełnienia dokumentów lub złożenia wyjaśnień.
2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Organizator konkursu dopuszcza możliwość zmiany terminu oceny ofert.
4. Oferty niespełniające kryteriów opisanych w §9 nie będą odsyłane.
5. Podmioty zainteresowane konkursem mogą zwracać się o wyjaśnienia treści Regulaminu. Wszelkie pytania, wnioski muszą zostać przekazane pisemnie. Dopuszcza się możliwość przekazywania zapytań i wniosków na adres e-mail: biuro@hydropolis.pl.
6. Pytania, które wpłyną wraz z odpowiedziami będą publikowane na stronie internetowej, na której umieszczono dokumenty konkursowe.

§9

Kryteria oceny ofert

1. Oferty spełniające warunki konkursu zostaną ocenione według następujących kryteriów:
 - I. Wartość zrównoważonego rozwoju – max. 35 punktów
 - II. Koncepcja działalności gastronomicznej wraz z koncepcją aranżacji wnętrza lokali – max. 30 punktów
 - III. Proponowana stawka czynszu – max. 10 punktów
 - IV. Proponowana stawka % od uzyskanego miesięcznego przychodu – max. 10 punktów
 - V. Strategia promocji lokali gastronomicznych w CEE Hydropolis i jej szacowany miesięczny zasięg, czyli liczba osób, do których reklama dotarła - max. 15 punktów
2. Maksymalna liczba punktów to 100.

3. Sposób oceny ofert:

I. Kryterium nr 1 – Wartość zrównoważonego rozwoju

W ramach tego kryterium Oferent ma przedstawić swoje działania na rzecz zrównoważonego rozwoju poprzez szczegółowe opisanie poszczególnych działań i ich efektów. Poprzez zrównoważony rozwój rozumiany jest taki rozwój, w którym potrzeby obecnego pokolenia mogą być zaspokojone bez umniejszania szans przyszłych pokoleń na ich zaspokojenie. Ten sposób prowadzenia działalności opiera się o optymalne gospodarowanie zasobami, w tym produktami i procesem przygotowania oraz serwowania jedzenia.

W kryterium tym Oferent, który zaproponuje największą liczbę zrównoważonych rozwiązań otrzymuje 35 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów proporcjonalnie mniejszą od najlepszej oferty.

Przyznane przez poszczególne osoby wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane, a następnie podzielone przez liczbę osób wchodzących w skład Komisji konkursowej.

Przykładowe działania w ramach zrównoważonego rozwoju:

- **Planowanie zakupów:** optymalne i długoterminowe planowanie zakupów, przykłady potraw, które będą przyrządzane, jak często oraz w jakich ilościach, w jakich godzinach), ograniczenie śladu węglowego poprzez zaopatrzenie u lokalnych dostawców i producentów
- **Strategia zapobiegania powstawaniu odpadów:** zakup wyłącznie potrzebnych ilości i ograniczanie powstawania resztek. Kontrola i analiza odpadów żywnościowych i określenie, które produkty są marnotrawione i na jakim etapie przetwarzania, przeznaczanie odpadów żywnościowych na kompost. Pojemniki do dań na wynos- opcje najlepsze dla środowiska: papierowe, z mączki kukurydzianej etc.
- **Oszczędność energii i wody:** wyposażenie lokali w nowoczesne urządzenia wielofunkcyjne, które pozwolą przyrządzać potrawy znacznie szybciej i wykazują znacznie lepszy m.in. bilans energetyczny niż tradycyjne urządzenia.
- **Wsparcie działalności edukacyjnej CEE Hydropolis:** skomponowanie menu w duchu less waste, serwowanie kranówki (bezpłatnie), ekspozycja certyfikatów produktów (np. QAFP, QMP, Jakość Tradycja, PQS, MSC)

II. Kryterium nr 2 – Koncepcja działalności gastronomicznej.

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionej koncepcji działalności, zawierającej m.in. ofertę kulinarną z propozycją potraw, kartę napojów, dostawców, propozycję działań wokół gastronomicznych (organizację wydarzeń, promocję Lokali użytkowych etc.). Każda z osób wchodząca w skład Komisji konkursowej indywidualnie przydzieli punkty za koncepcję działalności gastronomicznej od 0 do 30 punktów. Przyznane przez poszczególne osoby wchodzące w skład Komisji konkursowej punkty zostaną do siebie dodane, a następnie podzielone przez liczbę osób wchodzących w skład Komisji konkursowej.

- III. **Kryterium – czynsz za lokale użytkowe.** Oferta z najwyższym proponowanym czynszem, nie niższym niż 4000 zł netto, otrzymuje 10 punktów.

Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane na podstawie najwyższego zaproponowanego czynszu. Od najwyższej kwoty do najniższej, według poniższego schematu:

1. Najwyższa kwota: 10 punktów
2. Druga najwyższa kwota: 8 punktów
3. Trzecia najwyższa kwota: 6 punktów
4. Czwarta najwyższa kwota: 4 punktów
5. Piąta najwyższa kwota: 2 punktów
6. Szósta i każda kolejna najwyższa kwota: 0 punktów

- IV. **Kryterium nr 4 – czynsz od obrotu miesięcznego netto.** Oferta z najwyższym proponowanym % od obrotu miesięcznego netto, nie niższym niż 5%, otrzymuje 10 punktów.

Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane na podstawie najwyższego zaproponowanego procenta od przychodów. Od najwyższej kwoty do najniższej, według poniższego schematu:

1. Najwyższa kwota: 10 punktów
2. Druga najwyższa kwota: 8 punktów
3. Trzecia najwyższa kwota: 6 punktów
4. Czwarta najwyższa kwota: 4 punktów
5. Piąta najwyższa kwota: 2 punktów
6. Szósta i każda kolejna najwyższa kwota: 0 punktów.

- V. **Kryterium nr 5 – Strategia promocji,** czyli strategia promocji lokali gastronomicznych w CEE Hydropolis i jej szacowany miesięczny zasięg czyli liczba osób, do których reklama dotarła.

W tym kryterium Oferent powinien zaproponować strategię dotyczącą promocji obu lokali w CEE Hydropolis. Należy w niej uwzględnić działania na terenie CEE Hydropolis, w social media oraz sposoby dotarcia do jak największej liczby osób dzięki mediom tradycyjnym (gazeta, radio, telewizja). Koncepcja musi być spójna z działaniami marketingowymi i promocyjnymi CEE Hydropolis.

Ważnym celem tego kryterium jest dotarcie do największej liczby odbiorców. Należy zatem oszacować i zaprezentować swoje możliwości w tym aspekcie. Oferent, który zaproponuje najciekawszą strategię promocyjną, spójną z działaniami CEE Hydropolis, i udokumentuje możliwość dotarcia do przedstawionej liczby osób otrzyma 15 największą liczbę punktów. Pozostałe oferty otrzymują po 0 pkt.

4. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.

5. Oferta, która będzie odpowiadała wymaganiom określonym w niniejszym Regulaminie i uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert zostanie uznana za najkorzystniejszą. Oferent, który złożył najkorzystniejszą ofertę uprawniony będzie do zawarcia umowy najmu, z zastrzeżeniem, że Oferent związany jest z treścią złożonej oferty przez okres wskazany w niniejszym regulaminie.
6. W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów przez dwie lub więcej ofert, decyduje głos przewodniczącego Komisji konkursowej.
7. Organizator konkursu w trakcie oceny ofert może zadawać pytania i prosić o wyjaśnienia treści złożonych ofert.
8. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursowe.
9. Powiadomienie o wynikach konkursu zostanie zamieszczone na tablicy ogłoszeń w siedzibie MPWiK Wrocław.
10. W informacji Organizator Konkursu poda imię i nazwisko albo nazwę firmy wraz z adresem i miejscem siedziby zwycięzcy.
11. W przypadku nie uzyskania przez żadną ofertę liczby 30 punktów w kategorii Koncepcja działalności gastronomicznej Komisja konkursowa unieważni konkurs.

§10

Zawarcie umowy

1. Zawarcie umowy z wybranym Oferentem i wydanie Lokalu nastąpi nie później niż 14 dni od dnia rozstrzygnięcia konkursu. Zmiana terminu zawarcia umowy może nastąpić jedynie za zgodą obu stron.
2. Niestawienie się stron w miejscu i terminie określonych w zawiadomieniu, celem podpisania umowy lub odmowa protokolarnego przejęcia Lokali będzie uznane za odstąpienie od Umowy. W przypadku zaistnienia sytuacji określonej w ust. 3 umowa może być zawarta z kolejnym Oferentem, który zdobył największą ilość punktów po Oferencie wygrywającym konkurs.

§11

Postanowienia końcowe

1. Organizator konkursu zastrzega sobie możliwość odwołania niniejszego konkursu bez podania przyczyny.
2. Wykaz załączników:
 - Załącznik nr 1 - Rzut techniczny Lokali użytkowych,
 - Załącznik nr 2 - Wyposażenie gastronomiczne będące na stanie MPWiK S.A.,
 - Załącznik nr 3 - Projekt umowy,
 - Załącznik nr 4 - klauzula RODO.