

Gdańsk, 23.11.2023 r.

OGŁOSZENIE O KONKURSIE NR ZZ/20/018/U/23

I. NAZWA I ADRES

Politechnika Gdańska
Wydział Zarządzania i Ekonomii
ul. G. Narutowicza 11/12
(siedziba ulica Traugutta 79)
80-233 Gdańsk
NIP: 584-020-35-93
REGON 000001620

II. PRZEDMIOT NAJMU:

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. Powierzchnia przedmiotu najmu wynosi: **194,62 m²**

2. Usytuowanie:

Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii. Budynek pełni funkcję obiektu edukacyjnego. Znajdują się w nim m.in. sale dydaktyczne, pomieszczenia administracyjne oraz pokoje nauczycieli. Wydział kształci studentów w trybie stacjonarnym oraz niestacjonarnym, prowadzi ponad trzydzieści kierunków studiów podyplomowych w tym prestiżowe studia MBA. Studia na Wydziale prowadzone są w języku polskim oraz angielskim. Szczegółowe usytuowanie budynku dostępne jest na wirtualnej mapie kampusu PG: www.campus.pg.edu.pl.

Szczegółowy opis przedmiotu najmu zawiera załącznik nr 2 do ogłoszenia.

3. **Lokal wyposażony jest w instalacje:** elektryczną, wodociągową, kanalizacyjną oraz centralnego ogrzewania.
4. **Wyposażenie lokalu:** *Szczegółowy opis przedmiotu najmu (załącznik nr 2 do ogłoszenia).*
5. **Stan techniczny:** Lokal wymaga odświeżenia i adaptacji przez Oferenta na potrzeby prowadzenia działalności gastronomicznej, jest sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, posiada aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno - budowlane.
6. Zaleca się dokonanie wizji lokalnej w celu zapoznania się z lokalem będącym przedmiotem najmu. W celu dokonania oględzin lokalu Politechnika Gdańska prosi o telefoniczne uzgodnienie terminu wizji lokalnej:
Edytą Cirocką tel. +48 58 348 60 20
Od poniedziałku do piątku w godzinach: 9:00 – 14:00.

III. PRZEZNACZENIE LOKALU:

1. Dopuszcza się najem lokalu wyłącznie do prowadzenia działalności gastronomicznej. Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej pod tym pojęciem rozumie działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży dań, w szczególności:
 - 1) dania na ciepło,
 - 2) sałatki,
 - 3) kanapki na zimno i na ciepło,
 - 4) napoje zimne,
 - 5) napoje gorące,
 - 6) zdrowa żywność,
 - 7) dania główne,
 - 8) koktajle owocowe,
 - 9) warzywne smoothie,
 - 10) słodkie przekąski.
2. Lokal musi być czynny co najmniej:
 - 1) 5 dni w tygodniu,
 - 2) a w przypadku zjazdów słuchaczy studiów podyplomowych i niestacjonarnych – również w soboty. Dodatkowym atutem będzie otwarcie w niedzielę.
 - 3) dopuszcza się zmianę godzin otwarcia lub czasowe zamknięcie bufetu na okres uzgodniony z Wynajmującym.
3. Wymagany przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej asortyment gastronomiczny oraz formy płatności:
 - 1) przygotowywane menu powinno być różnorodne (w tym dania tradycyjne oraz wege), preferowana jest zdrowa żywność;
 - 2) dania główne przygotowywane są po zamówieniu i serwowane są z kuchni, nie dopuszcza się dań podawanych z tzw. bemałów;
 - 3) Politechnika Gdańska nie wyraża zgody na sprzedaż alkoholu, napojów energetycznych, wyrobów zawierających susz z konopi włóknistej, produktów po upływie terminu przydatności do spożycia, innych produktów sprzecznych z dobrymi obyczajami, naruszających godność człowieka lub dyskryminujących z jakiegokolwiek powodu;
 - 4) na terenie uczelni, budynku i lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów, Oferent nie może prowadzić ich sprzedaży;
 - 5) nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności niż ta wymieniona powyżej, w szczególności nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakiegokolwiek produktami i towarami;
 - 6) Oferent zapewni następujące możliwości płatności za asortyment: Płatność gotówką + kartą płatniczą (kartą z paskiem magnetycznym, z chipem albo zbliżeniowo) + smartfonem, zegarkiem lub breloczkiem z funkcją zbliżeniową + kodem BLIK + Apple Pay + Google Pay + Garmin Pay.

IV. OKRES NAJMU

Umowa najmu zostanie zawarta na okres 5 lat od daty jej podpisania z możliwością jej przedłużenia. Termin uruchomienia działalności gastronomicznej w lokalu zostanie określony

po zakończeniu prac adaptacyjnych, w terminie uzgodnionym z wybranym Oferentem wskazanym w podpisanej umowie najmu.

V. WARUNKI NAJMU

- 1) Oferent przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu uzyska własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu.
- 2) Oferent niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w lokalu odpadów. Oferent zobowiązany jest do segregacji odpadów zgodnie z zasadami segregacji odpadów obowiązujących w Gdańsku. Po stronie oferenta powstaje obowiązek ustawienie pojemników / koszy na terenie lokalu oraz ich odpowiednie oznakowanie.
- 3) Oferent zobowiązuje się używać przedmiot najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i przy przestrzeganiu przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych oraz ochrony mienia.
- 4) Oferent zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Politechnice Gdańskiej,
- 5) Oferent bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej nie może zmieniać przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, zarówno w całości jak i w części,
- 6) Oferent nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim do używania lub podnajmowania bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej.
- 7) Zabrania się ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w wynajmowanym lokalu.
- 8) Oferent ma prawo umieścić szyld i inne oznaczenia identyfikujące go na terenie przedmiotu najmu. Treść, forma oraz lokalizacja szyldu wymaga każdorazowej pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Oferenta na zewnątrz lokalu i budynku wymaga uzyskania pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej.
- 9) Oferentowi nie wolno umieszczać w wynajmowanym lokalu żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich, zarówno dostawców jak i klientów Oferenta bez uprzednio uzyskanej pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej.
- 10) Dostawa towaru musi odbywać się w godzinach otwarcia budynku Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.
- 11) Oferent zobowiązany jest dbać o czystość najmowanego lokalu.
- 12) Oferent ma możliwość zakupu karty wjazdowej na teren Politechniki Gdańskiej i korzystanie z parkingu wewnętrznego. Koszt zakupu 1 karty wynosi: od 1-2 kart: 130,00 zł brutto za 1 szt., każda kolejna sztuka: 300 zł brutto.
- 13) Politechnika Gdańska nie wyraża zgody na wprowadzenie przez Oferenta innej / dodatkowej firmy ochroniarskiej.
- 14) Oferent ponosi wszelkie koszty drobnych napraw i konserwacji związanych z użytkowaniem lokalu, w szczególności dotyczące: posadzek, wykładzin podłogowych i innych wykończeń posadzek, podłóg i ścian, okien i drzwi, osprzętu i zabezpieczeń instalacji elektrycznej, za wyjątkiem wymiany przewodów, innych elementów wyposażenia (malowanie oraz naprawa drobnych uszkodzeń ścian i sufitów, urządzeń oświetleniowych, grzewczych itp.).
- 15) Oferent wprowadza na własny koszt wszelkie wyposażenie gastronomiczne w szczególności sprzęt i urządzenia gastronomiczne, elektryczne i elektroniczne.
- 16) Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniego personelu do obsługi kuchni oraz wszystkich powierzchni, gdzie świadczone będą usługi gastronomiczne.

- 17) Najemca na własny koszt dostosuje i wyposaży pomieszczenia w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności, tj. m.in. wyposażenie sali konsumpcyjnej, miejsca wydawania posiłków oraz pomieszczeń zaplecza/kuchni zgodnie z wymaganiami dotyczącymi prowadzenia działalności gospodarczej zarówno w sprzęt jak i w meble. Całość wyposażenia pozostaje własnością Najemcy.
- 18) Oferentowi nie wolno bez pisemnej zgody Politechniki Gdańskiej wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji czy przeglądów na instalacjach wewnętrznych budynków m.in. zapewniających korzystanie z wentylacji i ogrzewania oraz instalować jakichkolwiek systemów ochrony w lokalu.
- 19) Politechnika Gdańska będzie informowała Oferenta o planowanych terminach obowiązkowych przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji.
- 20) Oferent jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Politechnikę Gdańską o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
- 21) Oferent ma obowiązek dbać o lokal i poddawać go po uprzedniej zgodzie Politechniki Gdańskiej systematycznemu odświeżaniu, malowaniu ścian i sufitu.
- 22) W przypadku konieczności dokonania w lokalu lub budynku napraw obciążających Politechnikę Gdańską, Oferent obowiązany jest, po powiadomieniu go przez Politechnikę Gdańską na co najmniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem prac, umożliwić swobodny dostęp do lokalu.
- 23) Politechnika Gdańska nie ponosi odpowiedzialności za szkody Oferenta powstałe wskutek niesprawności lub awarii instalacji technicznych.
- 24) Politechnika Gdańska nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Oferenta za majątek Oferenta znajdujący się w lokalu. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Oferencie i jego obciążają koszty z tym związane.
- 25) Po rozwiązaniu umowy Oferent zobowiązuje się do zwrotu lokalu w stanie niepogorszonym, jednak nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie lokalu będące następstwem jego prawidłowego używania. Przed wydaniem lokalu Oferenta strony sporządzają protokół, w którym określają stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w nim instalacji i urządzeń. Protokół stanowi podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
- 26) W celu zapewnienia kontroli właściwej eksploatacji lokalu, Politechnika Gdańska ma prawo do dokonywania wizji lokalu, po uprzednim powiadomieniu Oferenta o jej terminie z 2 dniowym wyprzedzeniem.
- 27) Wysokość czynszu może być waloryzowana narastająco corocznie w styczniu o roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego ze skutkiem od miesiąca następującego po ogłoszeniu. Poza ew. waloryzacją czynsz będzie mógł podlegać zmianie tylko w następujących przypadkach:
 - 1) w miesiącach, w których nie będą się odbywały zajęcia dydaktyczne na Wydziale Zarządzania i Ekonomii,
 - 2) w przypadku przedłużenia umowy najmu.Najemca będzie zobowiązany do uiszczania czynszu i opłat, o których mowa w pkt 28) poniżej, od momentu uruchomienia działalności gastronomicznej, o czym mowa powyżej w Rozdziale IV pt. „Okres Najmu”.
- 28) Poza czynszem Oferent zobowiązany jest do uiszczania następujących opłat:
 - 1) woda, ścieki – według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
 - 2) energia elektryczna – według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
 - 3) wywóz nieczystości – na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Oferent zawrze umowę,
 - 4) sprzątanie lokalu – po stronie Oferenta,

- 5) Internet, telefon - na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Oferent zawrze umowę,
- 6) opłaty eksploatacyjne, tj. m.in. ogrzewanie, podatki, opłaty urzędowe, utrzymanie pozostałych urządzeń i instalacji wewnątrz wynajmowanego lokalu, utrzymanie zieleni, odśnieżaniem koszty ubezpieczenia i ochrony budynku – zawarte są w opłacie czynszowej.
- 29) W przypadku niepłacenia czynszu i opłat przez dwa kolejnej miesiące, gospodarowania przedmiotem najmu w sposób sprzeczny z umową lub stwierdzenia zniszczeń wynikających z nieprawidłowego użytkowania lub dewastacji przedmiotu najmu, Politechnika Gdańska ma prawo wypowiedzieć umowę najmu ze skutkiem natychmiastowym.
- 30) Politechnice Gdańskiej oraz Oferentowi przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

VI. TERMIN KONKURSU I SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć do dnia 01.12.2023 r. do godz. 12:00 w siedzibie Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej:
POLITECHNIKA GDAŃSKA
WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII
Pokój 515 (pn - pt w godz. 08.00-15.00)
ul. Traugutta 79
80-233 Gdańsk
 - 1) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić napis: „Oferta na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej. Nie otwierać do dnia 01.12.2023 r. do godz. 12:00 oraz nazwę Oferenta.
 - 2) Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
 - 3) Ofertę można wycofać przed upływem końcowego terminu składania ofert.
 - 4) Oferty złożone po upływie terminu nie będą rozpatrywane.
 - 5) Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej nie przewiduje komisyjnego otwarcia ofert z udziałem Oferentów lecz zapewnia wgląd w dokumenty konkursowe.
2. Degustacja - prezentacja próbek dań:
 - 1) Oferent zostanie poinformowany o planowanym terminie degustacji z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
 - 2) Degustacja odbędzie się w siedzibie Politechniki Gdańskiej.
 - 3) Pomieszczenie, w którym odbędzie się degustacja będzie dostępne dla Oferentów w dniu składania próbek.
 - 4) Przed wejściem do pomieszczenia każdy z Oferentów otrzyma kopertę z numerem, do której włoży kartkę z zapisaną nazwą Oferenta i adresem, zaklei kopertę i po rozłożeniu próbek dania na kolejnym wolnym stoliku (każdy z Oferentów powinien rozłożyć próbki na osobnym stoliku) pozostawi na nim kopertę.
 - 5) Przyporządkowanie numerów do Oferentów nie będzie znane członkom Komisji konkursowej w chwili oceny próbek dania.
 - 6) Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert.
 - 7) Oferenci w dniu złożenia próbek dań do degustacji obowiązani są zaprezentować próbki dań wg poniższych wytycznych:

- a) Oferent dostarczy: 4 wskazane przez komisję pozycje z menu złożonego w ofercie Oferenta.
- b) próbki dań zostaną podane na osobnych talerzykach wraz ze sztućcami dla każdego z 3 członków Komisji konkursowej,
- c) Oferenci są odpowiedzialni za samodzielne przygotowanie próbki dań z użyciem zastawy i innych elementów np. serwetek nie sugerujących nazwy Oferenta,
- d) Politechnika Gdańska nie przewiduje zwrotu kosztów prezentacji próbek dań,
- e) prezentacja próbek dań zostanie sfotografowana w celach dokumentacyjnych,
- f) Komisja konkursowa dokona degustacji próbek dań, po jej zakończeniu Komisja konkursowa otworzy koperty i przyporządkuje numery do kopert od Oferentów,
- g) Po otwarciu kopert Oferenci będą mogli zabrać wszystkie elementy jakich użyli do prezentacji próbek dań.

VII. **KAUCJA ZABEZPIECZAJĄCA:**

Najpóźniej w dniu zawarcia umowy najmu Oferent, którego oferta została wybrana wpłaci Politechnice Gdańskiej kaucję zabezpieczającą w kwocie **5 000,00 zł** na rachunek bankowy: **41 10901098 0000 0000 0901 5569**

Santander Bank Polska S.A. I/O Gdańsk.

z podaniem tytułu wpłaty „kaucja zabezpieczająca”.

Kwota kaucji jest zabezpieczeniem na poczet pokrycia zaległego czynszu, opłat eksploatacyjnych i kosztów remontu pomieszczeń po zwolnieniu ich przez Oferenta w stanie gorszym niż w protokole przekazania lokalu z uwzględnieniem naturalnego zużycia a także na poczet odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z lokalu i innych roszczeń wynikających z niedotrzymania przez Oferenta zobowiązań umownych.

W przypadku zwolnienia lokalu w stanie niewymagającym poniesienia żadnych nakładów ze strony Politechniki Gdańskiej i niezalegania przez Oferenta z czynszem oraz innymi opłatami, kaucja pieniężna zostanie zwrócona w całości.

VIII. **WYMOGI DOTYCZĄCE OFERENTÓW:**

1. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które:
 - 1) osoba fizyczna lub prawna legitymująca/ce się co najmniej 3-letnim udokumentowanym doświadczeniem w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych,
 - 2) nie zalegają z płatnościami wobec skarbu państwa i z tytułu ubezpieczeń społecznych,
 - 3) nie posiadają żadnych zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego,
 - 4) nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji,
 - 5) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonych przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
 - 6) posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Politechniki Gdańskiej,
 - 7) posiadają ważne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą lub posiadany majątek będące następstwem czynu niedozwolonego (OC delikt) oraz niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania (OC kontrakt). Ochroną ubezpieczeniową objęte powinny być szkody wyrządzone osobie trzeciej, tj. co najmniej szkody osobowe, szkody rzeczowe lub szkody wyrządzone w wyniku rażącego niedbalstwa. Suma gwarancyjna powinna wynosić co najmniej 200 000,00 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100 000,00 zł na jedno

zdarzenie w okresie ubezpieczenia. Ubezpieczenie powinno obejmować szkody będące następstwem zdarzenia, które miało miejsce w okresie ubezpieczenia.

IX. **WYMOGI DOTYCZĄCE OFERT I ZAŁĄCZONYCH DO NIEJ DOKUMENTÓW:**

1. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia o konkursie.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej.
3. Do oferty należy dołączyć:
 - 1) koncepcję menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków oraz nieobligatoryjnie propozycję aranżacji lokalu¹ (estetyka i charakter wnętrza) m.in. propozycję: wykończenie ścian i charakter mebli jadalnianych, meble i dodatki uzupełniające oraz roślinność, front baru i wykończenie wnętrza baru,
 - 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie (wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) o wpisie do ewidencji działalności; z dokumentu powinien wynikać przedmiot działalności w zakresie usług gastronomicznych,
 - 3) w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki,
 - 4) oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego lub układowego oraz o braku postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta,
 - 5) oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
 - 6) oświadczenie że Oferent nie zalega z podatkami. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza jest zobowiązany do dostarczenia zaświadczenia z właściwego dla Oferenta urzędu skarbowego, że Oferent nie zalega z podatkami przed podpisaniem umowy,
 - 7) oświadczenie że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenie społeczne. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza jest zobowiązany do dostarczenia zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenie społeczne przed podpisaniem umowy,
 - 8) oświadczenie, że Oferent posiada minimum 3-letnie udokumentowane doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty. Składane pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii. Nie dopuszcza się potwierdzenia za zgodność z oryginałem kopii pełnomocnictwa przez pełnomocnika, któremu zostało ono udzielone.
5. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone *klauzulą potwierdzającą zgodność z oryginałem i poświadczoną przez osobę wskazaną w dokumencie upoważniającym do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.*
6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.
7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

¹ Jedno z kryteriów podlegające ocenie w konkursie.

8. Oferty niespełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.
9. Oferent jest związany ofertą w ciągu 90 dni od dnia otwarcia ofert.
10. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

X. **KOMUNIKACJA Z POLITECHNIKA GDAŃSKA:**

Wszelkie zapytania związane z konkursem mogą być zgłaszane wyłącznie drogą elektroniczną na adres e-mail: edyta.cirocka@zie.pg.edu.pl. Odpowiedzi na zadanie pytania zostaną przesłane najpóźniej w terminie 2 dni roboczych licząc od daty otrzymania zapytania.

XI. **KRYTERIA WYBORU:**

1. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą tj. taką, która uzyska największą liczbę punktów w konkursie.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi na podstawie następujących kryteriów:

1) WYSOKOŚĆ CZYNSZU NAJMU LOKALU – 50 %

Oferta najwyższa otrzyma 50 punktów. Pozostałe oferty uzyskują liczbę punktów obliczoną według następującego wzoru:

$$P_c = \frac{C_b}{C_n} \times 50$$

gdzie:

P_c - liczba punktów przyznana badanej ofercie w kryterium Wysokość czynszu najmu lokalu

C_n - najwyższa Wysokość czynszu netto najmu lokalu spośród złożonych (ważnych) ofert w PLN

C_b - Wysokość czynszu netto najmu lokalu badanej oferty w PLN

50 – waga kryterium „cena”

2) ATRAKCYJNOŚĆ OFERTY – 15 %

Oferta może uzyskać max 15 punktów.

Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów zgodnie z punktacją określoną w poszczególnych tabelach:

1) Atrakcyjność programu lojalnościowego dla pracowników i studentów

Oferta może uzyskać max 7 punktów.

Oferta programu lojalnościowego	Punktacja
Rabat dla stałych klientów	0 – brak oferty rabatu dla stałych klientów, 1 – 5% rabatu, 2 – 10 % rabatu.

Ekologiczny rabat zaproponowany przez Oferenta	0 – brak oferty rabatu w ofercie 3 – oferuje rabat w ofercie
Karta lojalnościowa (zbieranie pieczętek / punktów z możliwością wymiany na jakiś drobny produkt z oferty lokalu)	0 – brak oferty rabatu w ofercie 2 – oferuje rabat w ofercie

**Rabat może być ograniczony np. do posiłku dnia.
Nie ma wymogu aby dotyczył całego menu Oferenta.**

2) Zaprezentowana aranżacja lokalu (estetyka i charakter wnętrza) oraz atrakcyjność menu

Oferta może uzyskać max 8 punktów.

Wyszczególnienie	Punktacja
Wykończenie ścian i charakter mebli jadalnianych, meble i dodatki uzupełniające oraz roślinność, front baru i wykończenie wnętrza baru	0-4
Ocena zaproponowanego menu	0-4

Ocena będzie dokonana w sposób subiektywny przez 3 członków Komisji konkursowej w skali od 0 do 4 (gdzie 0 oznacza „Nie podoba mi się”, a 4 – „Podoba mi się”). W każdym wyszczególnieniu liczba punktów przypisana zostanie autonomicznie i odrębnie przez każdego członka Komisji. Następnie punkty przyznane przez każdego członka Komisji konkursowej danemu wyszczególnieniu zostaną do siebie dodane i podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna, liczba punktów przyznana ocenianej ofercie przez członków komisji). Punkty zostaną obliczone do drugiego miejsca po przecinku.

W przypadku braku dołączenia do oferty aranżacji lokalu oferta otrzyma w tym kryterium 0 pkt.

3) DEGUSTACJA – 35 %

Oferta może uzyskać max 35 punktów.

- a) Oferent zobowiązany jest do przygotowania prezentacji (degustacji) potraw zgodnie z wyborem Komisji konkursowej.
- b) Oferent zostanie poinformowany o planowanym terminie degustacji z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Degustacja odbędzie się w siedzibie Politechniki Gdańskiej.
- c) Oceny będzie dokonywać niezależnie od siebie 3 członków Komisji konkursowej (tych samych dla każdego z Oferentów) przyznając punktację od 1 – 6 według następującego schematu:

- 1 - danie o bardzo niskiej jakości lub smaku, niezjadliwe lub/i nieświeże lub/i odpychające w wyglądzie
- 2 - danie o jakości poniżej przeciętnej, niedające satysfakcji z jedzenia

- 3 - danie o smaczne o przeciętnej jakości i smaku
 - 4 - danie dobre o jakości i smaku i/lub wyglądzie powyżej przeciętnej
 - 5 - danie o bardzo dobrej jakości i smaku i/lub wyglądzie
 - 6 - danie wybitne pod względem jakości i smaku i/lub wyglądzie
- d) Ocena będzie dokonywana w sposób subiektywny wyłącznie przez członków Komisji konkursowej.
- e) Każdy z członków Komisji konkursowej autonomicznie i odrębnie oceni według powyższego schematu wybrane do degustacji potrawy (3 oceny) i wystawi zbiorczą ocenę (będącą sumą ocen). Następnie punkty przyznane przez każdego członka Komisji konkursowej danej ofercie zostaną do siebie dodane i podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna, liczba punktów przyznana ocenianej ofercie przez członków komisji).

Ostateczna liczba punktów zostanie przyznana ocenianej ofercie zgodnie ze wzorem:

*Łączna liczba punktów przyznana ocenianej ofercie
przez wszystkich członków Komisji konkursowej*

X 35

*Najwyższa liczba punktów przyznana ofercie
przez członków Komisji konkursowej
spośród wszystkich ofert*

3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta o największej liczbie punktów (suma punktów w ramach wszystkich kryteriów wyboru). Punkty zostaną obliczone do drugiego miejsca po przecinku.
4. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów, rozstrzygające znaczenie będzie mieć suma punktów przyznanych w kryterium „**Wysokość czynszu najmu lokalu**”.

XII. MINIMALNA KWOTA CZYNSZU:

1. Szacowana minimalna kwota czynszu wynosi: 25,28 zł netto /m² / miesiąc
2. Komisja konkursowa dokona oceny ofert zgłoszonych i wybierze ofertę najkorzystniejszą, tj. taką, która uzyska najwyższą ilość punktów w konkursie.

XIII. ROZSTRZYGNIECIE KONKURSU:

1. Komisja konkursowa w terminie do 14 dni od dnia otwarcia ofert dokona ich sprawdzenia pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami.
2. Zastrzega się możliwość niewybrania żadnej oferty.
3. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursu.
4. Politechnika Gdańska zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Oferentom nie przysługuje wobec Politechniki Gdańskiej z tego tytułu żadne roszczenie.

5. Zawarcie umowy z wybranym Oferentem nastąpi w terminie uzgodnionym przez obie strony.
6. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania przez Komisję konkursową protokołu z przebiegu konkursu wraz z decyzją o wyborze najkorzystniejszej oferty lub braku wybrania oferty.
7. Wynik konkursu zostanie ogłoszony w terminie do 7 dni od dnia wyboru oferty. Oferenci konkursu otrzymają informację o sposobie rozstrzygnięcia konkursu.

XIV. KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH ORAZ SWOBODNEGO PRZEPIYU TAKICH DANYCH

- 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”, Politechnika Gdańska informuje, że:
 - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą w 80-233 Gdańsk przy ul. G. Narutowicza 11/12;
 - b) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest mgr inż. Paweł Baniel, tel. +48 58 348-66-29, e-mail: iod@pg.edu.pl;
 - c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z konkursem na najem lokalu w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej;
 - d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja konkursu.
 - e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia konkursu, a w stosunku do danych osobowych wskazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - przez okres trwania umowy, ale nie krócej niż 4 lata, od dnia zakończenia konkursu oraz do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy. Ponadto dane osobowe będą przechowywane przez okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów powszechnie obowiązujących oraz przepisów wewnętrznych Administratora Danych.
 - g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - h) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

– prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

i) nie przysługuje Pani/Panu:

- 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.

XV. **INFORMACJE DODATKOWE**

Zamawiający zastrzega, że niniejsze ogłoszenie stanowi zaproszenie do składania ofert i nie stanowi oferty a otrzymanie w wyniku niniejszego zaproszenia oferty nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Politechnikę Gdańską bądź zawarciem jakiejkolwiek umowy a nadto nie łączy się z koniecznością zawarcia przez Zamawiającego umowy.

ZATWIERDZIŁ

Dziekan
dr hab. Małgorzata Gawrycka, prof. PG
WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII

Kierownik Zamawiającego
(osoba upoważniona)

Załączniki:

1. Formularz Ofertowy
2. Szczegółowy opis przedmiotu najmu
3. Oświadczenie Oferenta
4. Umowa – wzór

OFERTA

dot. najmu lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.

Politechnika Gdańska
Wydział Zarządzania i Ekonomii
ul. G. Narutowicza 11/12
(siedziba ulica Traugutta 79)
80-233 Gdańsk

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

.....
działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa:	
Adres:	
REGON nr	NIP nr
Nr tel., jaki Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym:	Adres e-mail, jaki Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym:

1. Oferujemy kwotę miesięczną czynszu za najem lokalu w wysokości*:

.....zł netto (słownie:.....)

* Szacowany czynsz nie powinien być niższy niż 4.920,00 zł netto.

2. W przedmiotowym lokalu zamierzamy prowadzić działalność pod nazwą:

.....
3. Opis zakresu i zasad prowadzenia planowanych usług gastronomicznych (zamyśl ogólny, godziny otwarcia lokalu itp.):

.....

4. Zobowiązujemy się do:

- 1) wprowadzenia następujących programów lojalnościowych dla pracowników i studentów:

Oferta programu lojalnościowego	TAK	NIE
Rabat dla stałych klientów		
Ekologiczny rabat zaproponowany przez Oferenta		
Karta lojalnościowa (zbieranie pieczętek / punktów z możliwością wymiany na jakiś drobny produkt z oferty lokalu)		

- 2) przyznania rabatu dla stałych klientów w wysokości:%
 na (należy wskazać przedmiot rabatu)

Opis rabatu ekologicznego i karty lojalnościowej:

.....

- 3) Do oferty dołączamy aranżację lokalu, pokazującą estetyka i charakter wnętrza:

Wyszczególnienie	TAK	NIE
Wykończenie ścian i charakter mebli jadalnianych, meble i dodatki uzupełniające oraz roślinność, front baru i wykończenie wnętrza baru		

6. Oświadczamy, iż podpiszemy umowę na czas określony, który wynosi 5 lat z możliwością jej przedłużenia.
7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem o konkursie i załącznikami i nie wnosimy do nich zastrzeżeń, oraz że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty i spełniamy wszystkie wymogi określone w Ogłoszeniu o konkursie i załącznikach.
8. Oświadczamy, że posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności oraz odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędną do działalności w przedmiocie najmu.
9. Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prowadzenie działalności w zakresie specyfikacji warunków najmu.
10. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez 90 dni od terminu otwarcia ofert.
11. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty jako najkorzystniejszej, do podpisania umowy w siedzibie Politechniki Gdańskiej w terminie i miejscu wyznaczonym przez Politechnikę Gdańską.
12. Oświadczamy, iż wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe.
13. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym konkursie.²⁾

14. Do oferty załączone zostały następujące oświadczenia i dokumenty stanowiące integralną część oferty:

- 1) **oświadczenie**, że wobec Oferenta nie jest prowadzone postępowanie egzekucyjne, upadłościowe, układowe oraz, że nie została ogłoszona jego upadłość lub likwidacja;
- 2) **oświadczenie**, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.
- 3) **pełnomocnictwo do reprezentowania Oferenta** i/lub podpisania umowy, o ile prawo do podpisania oferty i/lub umowy nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem wszystkich kopii dokumentów składanych wraz z ofertą. Składane pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii. Nie dopuszcza się potwierdzenia za zgodność z oryginałem kopii pełnomocnictwa przez pełnomocnika, któremu zostało ono udzielone;
- 4) **dokumenty i/lub oświadczenia potwierdzające wymagane doświadczenie** - w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1)
- 2)
- 3)

.....
(miejscowość, data)

.....
(czytelny/e podpis/y osoby/osób uprawnionej/yh
łącznie do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta)

Szczegółowy opis przedmiotu najmu

I. Podstawowe informacje:

Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii. Budynek pełni funkcję obiektu edukacyjnego. Znajdują się w nim m.in. sale dydaktyczne, pomieszczenia administracyjne oraz pokoje nauczycieli. Wydział kształci studentów w trybie stacjonarnym oraz niestacjonarnym, prowadzi ponad trzydzieści kierunków studiów podyplomowych w tym prestiżowe studia MBA. Studia na Wydziale prowadzone są w języku polskim oraz angielskim. Szczegółowe usytuowanie budynku dostępne jest na wirtualnej mapie kampusu PG: www.campus.pg.edu.pl oraz na mapce poniżej:



II. Opis lokalu i powierzchnia :

Lokal położony na parterze budynku składa się z Sali konsumpcyjnej, która wyposażona jest w rozsuwaną ściankę działową umożliwiającą podział sali na dwie mniejsze oraz pomieszczeń zaplecza. Do lokalu prowadzą dwa wejścia z holu: do Sali konsumpcyjnej i do pomieszczeń zaplecza. Istnieje również możliwość wyjścia z Sali konsumpcyjnej bezpośrednio na zewnątrz na utwardzoną przestrzeń przy budynku. Zaplecze lokalu składa się z pomieszczeń magazynowych, kuchni, pomieszczeń socjalnych i sanitarnych.

Elementy wykończenia:

- Drzwi zewnętrzne przeszklone w ramach aluminiowych
- Drzwi wewnętrzne pełne, płytowe drewniane oraz ze stali nierdzewnej
- Okna w ramach aluminiowych oraz z profili PCV
- Ściany wewnętrzne wykończone płytami gipsowo- kartonowymi na ruszcie stalowym
- Sufit podwieszany z płyt z umieszczonym oświetleniem i czujkami p.poż.

Podłogi:

- W Sali konsumpcyjnej- płytki ceramiczne podłogowe
- W części zaplecza- gres i płytki ceramiczne kwasoodporne

Wykończenie ścian:

- Ściany malowane
- W pomieszczeniach sanitarnych i w pomieszczeniach zaplecza wyłożone płytkami ceramicznymi ściennymi

Lokal wyposażony w instalacje:

- Wody zimnej
- Ciepłej wody użytkowej – ciepła woda uzyskiwana jest z bojlera zainstalowanego w pomieszczeniu kuchennym
- Kanalizacji sanitarnej
- Centralnego ogrzewania
- Wentylacji mechanicznej
- Elektryczną
- P.poż

Powierzchnie zgodnie z przewidzianą funkcją podzielono na część gastronomiczną (bar+ zaplecze) o powierzchni 61,76 m² oraz na część przeznaczoną na działalność kulturalną i rozrywkową (sala konsumencka) – 132,86 m².



Szczegóły dotyczące dokładnej lokalizacji w budynku i rozmieszczenia ww. powierzchni znajdują się w dokumencie **RZUT LOKALU.pdf**

Najem dotyczy pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej 194,62 m².

....., dnia

.....
(nazwa Oferenta)

O Ś W I A D C Z E N I E o spełnieniu warunków udziału w konkursie

Składają ofertę w Konkursie najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku nr 50 – Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej oświadczamy, że spełniamy warunki określone w Ogłoszeniu tj.

1. Oświadczam -m/-my, że nie jest prowadzone wobec Mnie/Nas postępowanie egzekucyjne, upadłościowe, układowe oraz, że nie została ogłoszona Nasza upadłość lub likwidacja.
2. Oświadczam -m/-my, że nie figuruję w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych.
3. Oświadczam -m/-my, że oświadczam, że posiadam/my co najmniej 3-letnie, udokumentowane doświadczenia w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych²
4. Oświadczam -m/-my, że nie zalegam -m/-my z podatkami i w przypadku jeżeli oferta Moja/Nasza zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązuję / zobowiązujemy się do dostarczenia zaświadczenia z właściwego urzędu skarbowego, że o nie zaleganiu z podatkami przed podpisaniem umowy.
5. Oświadczam -m/-my, że nie zalegam -m/-my z opłatą składek na ubezpieczenie społeczne i w przypadku jeżeli oferta Moja/Nasza zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązuję / zobowiązujemy się do dostarczenia zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że nie zalegam -m/-my z opłatą składek na ubezpieczenie społeczne przed podpisaniem umowy.

.....
(czytelny/e podpis/y osoby/osób uprawnionej/ych łącznie/
do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta)

² Niepotrzebne skreślić.