

## PRZETARG NA WYNAJEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ

Powiatowy Park Rozwoju z siedzibą w Wieliczce ogłasza przetarg na **wynajem pomieszczeń na działalność handlowo-gastronomiczną.**

### I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**Powiatowy Park Rozwoju Sp. z o.o.**  
**ul. Piłsudskiego 105,**  
**32-020 Wieliczka**  
**KRS: 0000395406**  
**NIP 6832075715**

### II. TRYB POSTĘPOWANIA

Tryb postępowania: Przetarg prowadzony na podstawie art. 70<sup>1</sup> i 70<sup>3</sup> ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 poz. 1740 z późn. zm.).

### III. OPIS PRZEDMIOTU PRZETARGU

1. Przedmiotem przetargu jest wynajem powierzchni użytkowej pomieszczeń z przeznaczeniem na działalność handlowo-gastronomiczną znajdujących się na parterze budynku Kampusu Wielickiego o łącznej powierzchni użytkowej **197,38 m<sup>2</sup>.**

#### A) Wyposażenie pomieszczeń w budynku:

- a) Załącznik nr 1.

#### B) Wymiary pomieszczeń w budynku :

- a) sala konsumentów – 95,76 m<sup>2</sup> /pom. B1.51/
- b) bufet – 13,16 m<sup>2</sup> /pom. B1.53/
- c) zmywalnia naczyń stołowych 7,44 m<sup>2</sup> /pom. B1.52/
- d) kuchnia 33,78 m<sup>2</sup> /pom. B1.54/
- e) komunikacja + administracja 12,44 m<sup>2</sup> /pom. B1.57/
- f) dezynfekcja jaj 2,97 m<sup>2</sup> /pom. B1.59/
- g) produkty suche 4,13 m<sup>2</sup> /pom. B1.56/
- h) szafy chłodnicze 5,37 m<sup>2</sup> /pom. B1.58/
- i) pomieszczenie porządkowe 2,50 m<sup>2</sup> /pom. B1.60/
- j) łazienka 2,44 m<sup>2</sup> /pom. B1.62/
- k) szatnia 5,39 m<sup>2</sup> /pom. B1.61/
- l) magazyn warzyw + obieralnia 6,34 m<sup>2</sup> /pom. B1.55/
- m) pomieszczenie na odpadki z dostępem od zewnątrz – 5,66m<sup>2</sup> /pom. B1.63/  
Łączna powierzchnia pod wynajem wynosi **197,38 m<sup>2</sup>** z przeznaczeniem na prowadzenie działalności handlowo-gastronomicznej między innymi dla potrzeb uczniów i pracowników Zamawiającego.

**Uwaga!:** Wynajmujący gwarantuje możliwość dostawy towaru drzwiami do pomieszczenia B1.57

## **2. Najemca będzie zobowiązany do prowadzenia działalności handlowo-gastronomicznej na następujących zasadach:**

- a) wykorzystywanie pomieszczeń wyłącznie do celów handlowo-gastronomicznych,
- b) doposażanie na własny koszt lokalu w sprzęty do prowadzenia działalności ponad wyposażenie przekazane przez wynajmującego,
- c) otwieranie lokalu w godzinach otwarcia budynku tj. 6.00 do 22.00, siedem dni w tygodniu,
- d) posiadanie ważnych certyfikatów i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej,
- e) utrzymywanie czystości i porządku na terenie punktu gastronomicznego,
- f) przestrzeganie przepisów przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych, ochrony środowiska oraz ponoszenie odpowiedzialności wobec wszelkich instytucji i służb za niedopełnienie obowiązków związanych z przestrzeganiem wymienionych przepisów,
- g) segregowanie i wywóz odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, na własny koszt, na podstawie umowy Najemcy z firmą odbierającą odpady,
- h) zapewnienie zewnętrznego pojemnika na odpady powstające w najmowanym lokalu i umieszczenie go w miejscu uzgodnionym z Wynajmującym,
- i) dokonywanie na własny koszt napraw przedmiotu najmu,
- j) dostosowywanie pomieszczeń zgodnie z przeznaczeniem do wymogów obowiązujących przepisów sanitarnych,
- k) nie powierzanie prowadzenia działalności innemu podmiotowi,
- l) uiszczanie, oprócz czynszu, dodatkowych opłat za media.

## **IV. ZALECENIA PRZEDOFERTOWE**

1. Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej stanu istniejącego, w zakresie niezbędnym do wykonania zadania oraz określenia zakresu prac i wyceny kosztów.
2. Zamawiający umożliwi uczestnictwo w wizji lokalnej w obiekcie, którego dotyczy przedmiot zamówienia. Wykonawcy, którzy są zainteresowani przeprowadzeniem ww. wizji lokalnej w celu zapoznania się z pomieszczeniami, zobowiązani są zgłosić chęć uczestniczenia w wizji lokalnej za pośrednictwem e-maila: [kontakt@parkrozwoju.pl](mailto:kontakt@parkrozwoju.pl) do połowy okresu na składanie ofert. O terminie przeprowadzenia wizji lokalnej Wykonawcy chętni do udziału w niej zostaną poinformowani e-mailem.

## **V. TERMIN REALIZACJI UMOWY**

1. Umowa zostanie zawarta od dnia podpisania umowy na czas określony do 31 grudnia 2025 r. z możliwością trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia przez każdą ze Stron.

## **VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I SPOSÓB ICH SPEŁNIENIA**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu tj.:
  - a) posiadają kompetencje do prowadzenia określonej działalności zawodowej: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest

podmiotem gospodarczym w branży gastronomii – Wykonawca składa aktualne zaświadczenie z właściwego organu rejestrowego, potwierdzające, że profil działalności Oferenta jest zgodny z przetargiem.

b) znajdują się w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia na potwierdzenie czego Wykonawca przedłoży aktualne zaświadczenie z Urzędu Skarbowego oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych o niezaleganiu z płatnościami.

## VII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Oferty spełniające wymagania Zamawiającego oceniane będą według kryteriów:

Nr:	Nazwa kryterium:	Waga:
1.	Cena	85 %
2.	Menu	10 %
3.	Doświadczenie	5%

2. Punkty przyznawane za podane w pkt 1 kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Nr i nazwa kryterium	Wzór, lub sposób przyznawania punktów
1. Cena	Liczba punktów = $(Cof/Cmax) * 100 * 85\%$ gdzie: - Cmax - najwyższa cena spośród wszystkich ofert, - Cof - cena podana w badanej ofercie,
2. Menu	Oceny menu dokonuje komisja w skali od 0 do 10 pkt. Pod uwagę brane będzie zróżnicowanie i atrakcyjność proponowanego asortymentu gastronomicznego z uwzględnieniem potraw, przekąsek i napojów klasycznych, wegetariańskich oraz związanych ze zdrowym odżywianiem. Sałatki – 2 pkt Zupy – 2 pkt Dania obiadowe – 2 pkt Dania wegetariańskie – 2 pkt Napoje gorące – 1 pkt Kanapki, bułki śniadaniowe- 1 pkt
3. Doświadczenie	Oceny doświadczenia dokonuje komisja w skali od 0 do 5 pkt. Pod uwagę brane będzie długość prowadzonej działalności lub długość doświadczenia w branży gastronomicznej. 0-1 roku 0 pkt powyżej 1 roku – 5 pkt

4. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów oceny.

## VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Ofertę przetargową na wynajem powierzchni użytkowej w budynku **Powiatowy Park Rozwoju Sp.zo.o.** przygotowaną wg wzoru - załącznik nr 2 należy przesłać pocztą lub złożyć osobiście do dnia 14 września 2023 roku do godz. 10:00 w sekretariacie spółki 32-020 Wieliczka, ul. J. Piłsudskiego 105, w zamkniętej kopercie z widocznym słowem „BISTRO”. Oferty które wpłyną po terminie lub w innej formie nie będą rozpatrywane.

2. Oferta winna zawierać:
  - cenę (zł brutto z VAT 23%) najmu za okres jednego miesiąca (czynsz) na formularzu oferty,
  - proponowany asortyment gastronomiczny – menu;
  - Informacje o doświadczeniu;
  - aktualne zaświadczenie z właściwego organu rejestrowego, potwierdzające, że profil działalności Najemcy jest zgodny z przetargiem, lub jego potwierdzona kopia;
  - kopie aktualnego zaświadczenie o niezaleganiu z US i ZUS
3. Oferty złożone po upływie wyznaczonego terminu nie będą rozpatrywane.
4. Termin związania ofertą - 30 dni licząc od dnia, w którym przypada koniec terminu składania ofert.
5. W toku badania i oceny ofert Wynajmujący może żądać od Najemcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Wynajmującemu przysługuje prawo do unieważnienia lub odwołania postępowania bez podania przyczyny. Najemcom z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia w tym finansowe od wynajmującego.
7. Wynajmujący wyłącza procedurę odwoławczą w ramach przetargu.

#### **IX. ZAWARCIE UMOWY ORAZ ISTOTNE INFORMACJE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY**

1. Z oferentem, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę zawarta zostanie umowa najmu. Wzór umowy najmu - załącznik nr 3.
2. Zawarcie umowy najmu nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w sposób ustalony indywidualnie z Wykonawcą, który złoży ofertę najkorzystniejszą.
3. Zawarcie umowy najmu może nastąpić także w ten sposób, że Zamawiający prześle Wykonawcy wypełnioną i podpisaną umowę w odpowiedniej liczbie egzemplarzy, a Wykonawca odeśle Zamawiającemu podpisane egzemplarze w możliwie najwcześniejszym terminie.

#### **X. KLAUZULA INFORMACYJNA**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 4.05.2016, str. 1) zwanego dalej „rozporządzeniem” Zamawiający informuje, że:

1. **Administratorem** Pani/Pana danych osobowych jest **Powiatowy Park Rozwoju Sp. z o.o.**  
Dane kontaktowe: **ul. Piłsudskiego 105, 32-020 Wieliczka, KRS: 0000395406**
2. **Inspektorem ochrony danych w Powiatowym Parku Rozwoju** jest IOD SOLUTIONS tel. 574 439 221, e-mail: [a.szydłowska@iods.pl](mailto:a.szydłowska@iods.pl), lub adres wskazany w pkt. 1.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres:
  - 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, albo przez okres dłuższy jeżeli wynika to z regulacji wewnętrznych danej Jednostki,
  - jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata - przez cały czas trwania umowy.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.

7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- 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 (*Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
    - 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 (*Wyjaśnienie: 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;
  - 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;
    - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wyniki postępowania Zamawiający upubliczni na stronie internetowej: [www.parkrozwoju.pl/bip](http://www.parkrozwoju.pl/bip)
2. Wszelkie pytania dotyczące przetargu należy składać drogą mailową na adres: [kontakt@parkrozwoju.pl](mailto:kontakt@parkrozwoju.pl)

### Załączniki:

Załącznik nr 1 – Wykaz wyposażenia oddanego do wynajmu

Załącznik nr 2 – Formularz oferty

Załącznik nr 3 – Wzór umowy najmu

Załącznik nr 4 – Dokumentacja fotograficzna pomieszczeń gastronomii w budynku

Kampusu

Załącznik nr 5 – Plan pomieszczeń gastronomii w budynku Kampusu