



Szczecin, dnia 05.05.2022 r.

Nr: HWS.4212-22/28-1-JW

REGULAMIN PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA WYBÓR NAJEMCY PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH

1. Przedmiot przetargu

1. Podmiotem ogłaszającym pisemny, nieograniczony przetarg jest Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o. działająca na rzecz i w imieniu Gminy Miasta Szczecin, pl. Armii Krajowej 1, 70-456 Szczecin, zwana w dalszej części Regulaminu Organizatorem.
2. Przedmiotem przetargu jest wyłonienie spośród Oferentów Najemcy punktów gastronomicznych, zwanego dalej Najemcą lub Oferentem, z którym zawarta zostanie umowa na obsługę punktów gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych w hali Netto Arena w Szczecinie, oznaczonej w ewidencji gruntów numerem: obręb 2004, dz. Nr 1/31 SZ1S/00174544/7.
3. Wydarzenia, podczas których Najemca zorganizuje punkty, zostały określone w kalendarzu stanowiącym Załącznik nr 1 do Regulaminu.
4. Liczba otwartych punktów gastronomicznych podczas każdego z organizowanych wydarzeń uzależniona będzie od rodzaju tych wydarzeń, jednak każdorazowo będą to co najmniej dwa takie punkty i nie więcej niż 10.
5. Lokalizacja wszystkich punktów możliwych do otwarcia została oznaczona kolorem czerwonym na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu. Powierzchnia przeznaczona do organizacji każdego z punktów gastronomicznych wynosi ok. 15 m².
6. W celu ułatwienia realizacji umowy istnieje możliwość wynajmu przestrzeni magazynowej:
 - 1) magazyny podręczne oznaczone nr: 2/12 o pow. 16,49 m², 2/13 o pow. 11,56 m², 2/40 o pow. 17,84 m², 1/18 o pow. 9,60 m²,
 - 2) zaplecze bufetowe oznaczone nr 2/39 o pow. 7,65 m², 1/17 o pow. 10,41 m²,
 - 3) toaleta dla personelu oznaczona nr: 2/41, 2/42 o łącznej pow. 5,07 m², 1/19, 1/20 o łącznej pow. 6,10 m² (w przypadku najmu zaplecza nr 1/17), oznaczonej kolorem niebieskim na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
7. Najemca punktów zobowiązany będzie do:
 - 1) zagospodarowania i każdorazowej aranżacji (spójnej z otoczeniem) powierzchni minimum dwóch punktów gastronomicznych podczas każdego z organizowanych wydarzeń w hali głównej, poza wydarzeniami zamkniętymi, bankietami, oraz innymi

na których punkty gastronomiczne nie pasowałyby do charakteru lub założeń wydarzenia,

- 2) zapewnienia godzin pracy punktów gastronomicznych co najmniej tożsamy z godzinami trwania wydarzeń, chyba, że ustalono odmiennie z Organizatorem,
 - 3) otwarcia minimum dwóch punktów podczas każdego wydarzenia,
 - 4) zredukowania tworzyw sztucznych wykorzystywanych do prowadzenia działalności do niezbędnego minimum, a w przypadku korzystania z naczyń i sztuców jednorazowych, wykorzystania materiałów podlegających biodegradacji lub recyklingowi,
 - 5) uprzątnięcia całości wyposażenia punktów oraz elementów aranżacji przestrzeni po zakończeniu wydarzenia. Istnieje możliwość pozostawienia sprzętu w przestrzeni magazynowej lub przestrzeni hali po uzyskaniu zgody Organizatora,
 - 6) umożliwienia płatności kartą w każdym z punktów gastronomicznych,
 - 7) opracowania i przedstawienia koncepcji prowadzenia punktów gastronomicznych. Koncepcja ta powinna zawierać informacje dotyczące:
 - a. planu aranżacji wynajmowanej przestrzeni,
 - b. rodzaju i zróżnicowania oferowanego asortymentu,
 - 8) dbania o bieżący porządek w obrębie punktów gastronomicznych w czasie trwania wydarzenia oraz bezpośrednio przed wydarzeniem, ze szczególnym uwzględnieniem czystości podłoża. Koniecznym jest zapewnienie serwisu sprzątającego z mopem oraz zabezpieczenie podłoża w holu głównym przed zabrudzeniem,
 - 9) utrzymania czystości w przydzielonej przestrzeni magazynowej,
 - 10) zapewnienia kontenera na odpady z punktów gastronomicznych i ich regularne opróżnianie. Najemca ponosić będzie koszty związane z ich zagospodarowaniem i odbiorem, a także zapewni utrzymanie czystości oraz porządku w miejscu ich składowania,
 - 11) zapewnienia koszy na śmieci w obrębie stoisk i dbania o ich bieżące opróżnianie,
 - 12) przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności z zakresu bezpieczeństwa imprez masowych, ochrony przeciwpożarowej, przepisów BHP, przepisów sanitarnych oraz wszystkich pozostałych regulaminów, które obowiązywać będą na terenie obiektu Netto Arena.
8. Wymagania dodatkowe:
- 1) przed złożeniem oferty Oferent winien zapoznać się ze wzorem umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu,
 - 2) Najemca będzie zobowiązany do ponoszenia zryczałtowanej opłaty za czynsz wynajętej przestrzeni magazynowej, wskazanej w formularzu oferty, w kwocie 10 zł netto / m² miesięcznie,
 - 3) Organizator sugeruje, aby przed złożeniem oferty dokonana została wizja lokalna w celu dokładnego zapoznania się z przedmiotem najmu,

- 4) Organizator przewiduje jedno spotkanie z Oferentami w celu odpowiedzenia na ewentualne pytania. Spotkanie odbędzie się w budynku A (płyta główna) HWS Netto Arena, ul. Władysława Szafera 3/5/7, w Szczecinie, w dniu 09.05.2022 r. o godz. 12. 00,
- 5) umowa zostanie zawarta na czas określony do dnia 31.12.2022 r.,
- 6) Najemca będzie zobowiązany do przekazania Organizatorowi, przed każdym wydarzeniem, wykazu kas fiskalnych, na których będzie prowadzona sprzedaż,
- 7) Najemca, niezwłocznie po każdym wydarzeniu, przekaże Organizatorowi zestawienie raportów dobowych z każdej z kas i dołączy ich skany.

2. Informacje ogólne

1. Lokalizacja:
 - 1) lokalizacje punktów gastronomicznych zostały oznaczone kolorem czerwonym na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do Regulaminu,
 - 2) przestrzenie magazynowe, o których mowa w rozdziale 1. ust. 6 zostały oznaczone kolorem niebieskim na planie stanowiącym Załącznik nr 2 do Regulaminu,
2. Najemca akceptuje fakt działania na terenie obiektu kawiarni. Organizator zastrzega, że w niektórych przypadkach możliwe jest jednoczesne funkcjonowanie kawiarni znajdującej się w budynku C hali Netto Arena oraz punktów gastronomicznych, których najem stanowi przedmiot przetargu, jeżeli godziny otwarcia kawiarni będą tożsame z godzinami trwania organizowanych wydarzeń.
3. Najemca akceptuje fakt obecności innych punktów sprzedażowych (niekonkurujących z asortymentem Najemcy) zlokalizowanych w przestrzeniach innych niż lokalizacje punktów gastronomicznych stanowiących przedmiot przetargu.
4. W niektórych przypadkach Najemca, za prowidzję ustaloną z organizatorem wydarzeń, będzie miał możliwość rozszerzenia swojego asortymentu o towary wskazane przez organizatora wydarzeń, jednak niekonkurujące z ofertą Najemcy.
5. Najemcy przysługuje wyłączność na prowadzenie punktów gastronomicznych na hali głównej podczas wszystkich wydarzeń z wyłączeniem bankietów, imprez zamkniętych i innych wskazanych przez Organizatora. W szczególnych przypadkach, jednak nie częściej niż 4 razy w roku, punkty gastronomiczne może zapewnić organizator wydarzenia. W takim przypadku Najemcy będzie przysługiwało odstępne za **każdy dzień wydarzenia** w wysokości zależnej od rodzaju wydarzenia i liczby uczestników:
 - 1) wydarzenia sportowe i inne do 500 osób - 1000 zł,
 - 2) wydarzenia do 2000 osób - 2000 zł,
 - 3) wydarzenia do 4000 osób - 6000 zł,
 - 4) wydarzenia powyżej 4000 osób - 9000 zł,
 - 5) wydarzenia sportowe powyżej 4000 osób - 25000 zł.Odstępne będzie płatne najemcy przez organizatora wydarzeń.
6. Organizator zastrzega sobie prawo do kontroli stanu przestrzeni i pomieszczenia w każdej chwili trwania umowy.

7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany warunków lub do unieważnienia przetargu bez podania przyczyny (bez wybrania którejkolwiek z ofert).
8. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu przed upływem terminu składania ofert.
9. Organizator zaznacza, że wydarzenia ujęte w kalendarzu, o którym mowa w rozdz. 1 ust. 3, mogą zostać odwołane. W związku z powyższym Najemcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie.
10. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Oferentami jest p. Joanna Krzymińska, joanna.krzyminska@arenaszczecin.eu, tel. 451 168 674.

3. Warunki udziału w przetargu

1. Oferty w przetargu mogą składać podmioty, które:
 - 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej w przetargu działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - 2) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością na kwotę co najmniej 200.000,00 zł,
 - 3) posiadają doświadczenie przy samodzielnej i sprawnej obsłudze punktów gastronomicznych podczas co najmniej dwóch wydarzeń, dla co najmniej 5000 osób, w okresie ostatnich dwóch lat.
2. Wykaz dokumentów, które należy złożyć wraz z ofertą:
 - 1) „Formularz ofertowy”, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 4 do Regulaminu,
 - 2) polisę lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej, o którym mowa w ust. 1 pkt 2), z potwierdzeniem opłaty,
 - 3) oświadczenie Oferenta o niezaleganiu z zapłatą podatków i opłat wobec Urzędu Skarbowego, składek do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z tytułu najmu lokali użytkowych wobec Gminy Miasta Szczecin oraz Hali Widowiskowo-Sportowej Netto Arena,
 - 4) dowód wniesienia wadium,
 - 5) koncepcja prowadzenie punktów gastronomicznych,
 - 6) dokumenty poświadczające należyte wykonanie usług o których mowa w ust. 1 pkt. 3).
3. Dokumenty wskazane w ust. 2 pkt 1), 3) i 5) należy złożyć w oryginale.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie.
5. Zaleca się, aby Oferent oznaczył zamkniętą kopertę w następujący sposób:

Sekretariat – HWS Netto Arena, ul. Władysława Szafera 3/5/7, 71-245 Szczecin

**PRZETARG NIEOGRANICZONY
NA WYBÓR NAJEMCY PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH**

Termin składania ofert 16.05.2022 r.

Nie otwierać przed 10.00

- bez nazwy i pieczętki Oferenta.

6. Niezłożenie wraz z ofertą któregokolwiek z wymienionych w ust. 2 dokumentów i oświadczeń lub złożenie dokumentów i oświadczeń w formie innej niż wymagana będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Składanie ofert i ich otwarcie

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę, według wzoru określonego w Załączniku nr 4 do Regulaminu.
2. W ofercie Najemca określi:
 - 1) przestrzenie magazynowe wymienione w rozdziale 1. ust 6., które chciałby wykorzystać w czasie realizacji przedmiotu przetargu. Stawka czynszu miesięcznego za najem przestrzeni wyniesie 10 zł netto za każdy metr kwadratowy przestrzeni magazynowej wskazanej przez Najemcę,
 - 2) proponowaną stawkę procentową (nie mniejszą niż 8%) od łącznej sprzedaży netto za każdy otwarty punkt gastronomiczny podczas każdego wydarzenia, na podstawie dobowych raportów fiskalnych ze wszystkich zgłoszonych kas.
3. Wszystkie strony dokumentu oferty, w tym strony wszystkich załączników, winny być ponumerowane i podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta zgodnie z dokumentami rejestracyjnymi Oferenta lub osoby posiadające pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych.
4. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta. Pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Oferenta.
6. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami, o których mowa w rozdziale 3. ust. 2., należy złożyć w terminie **do dnia 16.05.2022, do godz. 9.30**, w sekretariacie Organizatora ul. Władysława Szafera 3/5/7, 71-245 Szczecin.
7. Oferta powinna zawierać nazwę i dokładny adres Oferenta oraz telefon kontaktowy.
8. Oferta złożona po terminie nie podlega rozpatrzeniu i na wniosek Oferenta zostanie zwrócona.

9. Otwarcie ofert odbędzie się **16.05.2022 r., o godz. 10:00** w Żegludze Szczecińskiej Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o., ul. Władysława Szafera 3/5/7, 71-245 Szczecin (sala konferencyjna).
10. Przetarg uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki określone w niniejszym Regulaminie.

5. Wadium

1. Warunkiem złożenia oferty jest wniesienie wadium w wysokości 1000 zł (słownie: tysiąc zł 00/100).
2. Wadium wnosi się w formie pieniężnej tj. przelewem na rachunek: Żegluga Szczecińska Turystyka Wydarzenia Sp. z o.o. , Bank PKO BP nr 67 1020 4795 0000 9902 0349 9969.
3. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
4. Za wniesienie wadium w terminie, uważa się wadium, które do dnia 16.05.2022, r. do godz. 9:00 znajdzie się na rachunku Organizatora.
5. Organizator odrzuci ofertę Oferenta, jeżeli nie wniesie on wadium lub wniesie wadium w sposób nieprawidłowy.
6. Dowód wniesienia wadium lub jego kopię należy dołączyć do oferty.
7. Organizator zwróci wadium nie później niż przed upływem 7 dni od dnia odpowiednio: rozstrzygnięcia, odwołania, unieważnienia lub zakończenia niniejszego przetargu wynikiem negatywnym.
8. Wadium wniesione przez Oferenta, który wygra przetarg, zalicza się w pierwszej kolejności na poczet kaucji gwarancyjnej, a pozostałe na poczet czynszu przyszłego najmu.
9. Organizator zatrzyma wadium wpłacone przez Oferenta, jeżeli:
 - 1) Oferent, który wygra przetarg, nie podpisze umowy najmu na warunkach określonych w Regulaminie w terminie 14 dni od ogłoszenia wyniku przetargu,
 - 2) nie dojdzie do zawarcia umowy najmu z przyczyn leżących po stronie Oferenta,

6. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie; wybór oferty najkorzystniejszej

1. Do przeprowadzenia oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej zostanie powołana Komisja przetargowa w składzie pięcioosobowym.
2. Kryteria oceny ofert są następujące:
 - 1) wysokość proponowanej stawki procentowej — waga 70%
Sposób przyznania punktów:

$$C = \frac{\text{stawka procentowa w ocenianej ofercie}}{\text{najwyższa ofertowa stawka procentowa}} \times 100 \text{ pkt} \times 70 \%$$

Przez stawkę procentową rozumie się zaproponowaną na formularzu ofertowym stawkę procentową od uzyskanego obrotu udokumentowanego fiskalnie,

2) koncepcja i aranżacja — waga 30%

Punkty za kryterium będą przyznawane dla każdej ważnej oferty według indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji. Członkowie Komisji przy ocenie tego kryterium będą brali pod uwagę w szczególności spójność wystroju z otoczeniem, atrakcyjność oferty, proekologiczne rozwiązania w kwestii wykorzystywanych materiałów, zróżnicowanie asortymentu oraz dodatkowe usługi. Maksymalna liczba punktów przyznawana przez każdego członka komisji to 6 pkt. Następnie punkty przyznane przez członków komisji zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Suma punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji = liczba punktów.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów łącznie wg powyższych kryteriów.
4. Organizator zastrzega sobie prawo wezwania do uzupełnienia danych w przypadku zaistnienia wątpliwości co do treści oferty i zakresu oferowanych świadczeń.
5. Oferent pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. Organizator niezwłocznie po wyborze ofert najkorzystniejszych zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej Organizatora informację o wyniku przetargu podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym podpisana zostanie umowa.
7. Oferent ma obowiązek zawrzeć umowę według wzoru, stanowiącego Załącznik nr 3 do Regulaminu, w terminie 14 dni od dnia publikacji wyniku przetargu.
8. Jeżeli Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, nie podpisze umowy w powyższym terminie, Organizator może bez powtarzania przetargu zawrzeć umowę z kolejnym Oferentem.
9. Oferent zobowiązany jest do osobistego wykonania przedmiotu zamówienia. Oferent nie może przenieść praw z umowy na osobę trzecią.
10. Komisja może nie wybrać żadnej ze złożonych ofert jeżeli uzna, że zaproponowana koncepcja obiektu nie spełnia oczekiwań Organizatora.

7. Informacje dodatkowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy najmu z Najemcą, jeżeli punkty gastronomiczne nie zostaną przygotowane zgodnie z koncepcją Najemcy przedstawioną w ofercie lub koncepcja prowadzenia punktów ulegnie zmianie podczas trwania umowy bez zgody Organizatora.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w przypadku gdy Najemca będzie prowadził sprzedaż na kasach fiskalnych nieujętych w wykazie, o którym mowa w rozdz. 1, ust. 8, pkt 6).

3. Organizator zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w przypadku inwestycji miejskich mających wpływ na charakter funkcjonowania obiektu.
4. W celu prowadzenia działalności gastronomicznej Wynajmujący zapewni dostęp każdego z punktów do przyłącza prądowego o parametrach: 3 x 400V / 16A.

Zatwierdzam
Ireneusz Nowak
Prezes Zarządu