

Sosnowiec, 18 stycznia 2021 r.

**SPECYFIKACJA DO KONKURSU na realizację PUNKTU GASTRONOMICZNEGO
zlokalizowanego na terenie Sosnowieckiego Parku Naukowo-
Technologicznego
przy ul. Wojska Polskiego 8.**

I. Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest najem powierzchni 142,5m² (ok. 60m² części kawiarnianej, ok 30m² części sprzedażowej oraz ok. 52,5m² zaplecza z częścią socjalną) wraz z jego adaptacją w budynku B SPNT przy ul. Wojska Polskiego 8. Ostateczna powierzchnia zostanie określona po zrealizowaniu adaptacji.

Proponowany minimalny okres trwania umowy - 5 lat. Wynajmujący dopuszcza możliwość negocjacji tego okresu.

Minimalna cena: 17,00zł/m² miesięcznie + media (elektryczność i woda na potrzeby lokalu) według liczników. W tej cenie zawarta jest opłata eksploatacyjna która pokrywa następujące koszty związane w eksploatacją przedmiotu najmu: dostawę ciepła, pracę urządzeń klimatyzacyjnych i wentylacji mechanicznej oraz inne pozostałe koszty związane z utrzymaniem i obsługą budynku.

W okresie wykonywania adaptacji, pomiędzy podpisaniem umowy, a rozpoczęciem działalności najemca będzie zwolniony z opłaty – nie dłużej jednak niż przez 3 miesiące.

W ciągu pierwszych 6 miesięcy od rozpoczęcia działalności najemca będzie ponosił 50% opłaty + media, z uwagi na poniesione nakłady na adaptację.

II. Opis przedmiotu najmu

Przedmiotem najmu będzie powierzchnia w holu wejściowym oraz zaplecze do przygotowywania posiłków. Projekt umowy najmu powierzchni stanowi załącznik nr 1.

Najemca zobowiązany będzie do adaptacji na własny koszt istniejącej przestrzeni i uzyskanie wszelkich zgód, wymaganych dla realizacji wybranej koncepcji.

Kompleks dwóch budynków SPNT to 8.596 m² powierzchni użytkowej, w chwili obecnej wynajmowanej kilkunastu podmiotom łącznie zatrudniającym ponad 226 osób. Na terenie zespołu szkoleniowego odbywają się zajęcia dla studentów i uczestników kursów. Mile widziane, aby przyszły najemca świadczył również usługi cateringowe, gdyż firmy szkoleniowe wynajmujące w SPNT sale szkoleniowe korzystają z takich usług. Jeden z budynków użytkuje klinika Gyncentrum świadcząca usługi medyczne oraz wykonująca testy genetyczne na obecność koronawirusa SARS-CoV-2. Przyszły najemca punktu gastronomicznego mógłby nawiązać współpracę z kliniką na przygotowywanie posiłków dla ich pacjentów. W bezpośrednim sąsiedztwie budynku brak infrastruktury, która zaspokajałaby potrzeby gastronomiczne dla tak dużej grupy użytkowników.

Budynek przy ul. Wojska Polskiego 8 został zrewitalizowany w 2012 r i posiada 5 kondygnacji w 1/2 powierzchni podpiwniczony. Wykonany został w technologii stalowo - żelbetowej.

Elementami nośnymi są słupy i ściany żelbetowe, strop żelbetowy, dach z żelbetowych płyt prefabrykowanych, kryty papą termozgrzewalną, ściany osłonowe ocieplone wełną i przykryte panelami aluminiowymi, okna i drzwi aluminiowe systemowe.

Wyposażenie budynku:

Instalacja teletechniczna, instalacja wodno-kanalizacyjna, instalacja elektryczna, centralne ogrzewanie, instalacja odgromowa, przewody wentylacyjne, wentylacja mechaniczna, dźwig towarowy i osobowy, instalacja hydrantowa, instalacja p.poż (sygnalizacja pożaru SAP), sygnalizacja włamania i napadu, system kontroli dostępu, telewizja dozorowa oraz całodobowa ochrona obiektu. Po przeanalizowaniu dokumentacji technicznej oraz wizji na obiekcie stwierdzono, że budynek spełnia wszystkie wymagania techniczne dotyczące możliwości adaptacji części holu na gastronomię/klubokawiarnię.

W zależności od rodzaju asortymentu produktów gastronomicznych konieczne będą stosowne przeróbki proponowanej powierzchni do wynajęcia.

Wszystkie media CUW wraz z kanalizacją i prądem znajdują się za ścianką oddzielającą hol od pomieszczenia - wymiennikowni. Ponadto konieczne będzie wykonanie wentylacji wyciągowej nad częścią do przygotowywania posiłków a w przypadku dostosowania nowych pomieszczeń również w nich. Dodatkowo istnieje możliwość adaptacji części wymiennikowni ok. 52,5 m² na potrzeby zaplecza lokalu, jeśli zachodzić będzie taka potrzeba bądź wymagać tego będą wymagania sanepidu (w takim przypadku konieczne będzie wykonanie przebiccia przez ściankę oddzielającą oraz wykonanie nowych ścian wydzielających pomieszczenie w wymiennikowni). Wydzielone pomieszczenie musi również być odpowiednio zabezpieczone pod względem p.poż.

Szczegółowe wytyczne zostaną dwustronnie uzgodnione po przedstawieniu wstępnej aranżacji.

III. Warunki składania ofert

Agencja Rozwoju Lokalnego ogłasza konkurs na przedstawienie koncepcji i realizację **PUNKTU GASTRONOMICZNEGO** zlokalizowany na terenie Sosnowieckiego Parku Naukowo-Technologicznego przy ul. Wojska Polskiego 8.

Termin składania ofert: 01.03.2021 r. do godz. 14.00

Termin realizacji i rozpoczęcia najmu: nie później niż 01.06.2021 r.

Oczekujemy od oferenta:

- przedstawienia koncepcji przebudowy i/lub aranżacji wnętrza wg założeń załącznika nr 2,
- doprecyzowania zakresu planowanej działalności, w tym: godzin otwarcia, liczby zatrudnionych osób, przykładowej oferty gastronomicznej, planowanego poziomu cen,

- w przypadku wcześniejszego prowadzenia podobnej działalności opisanie jej i wskazanie referencji,
- zaoferowania stawki najmu - minimalna wymagana stawka czynszu wraz z opłatą eksploatacyjną wynosi 17,00 zł/m² miesięcznie.

Nie przewiduje się możliwości składania ofert częściowych. Zamawiający dopuszcza składanie ofert wariantowych.

IV. Warunki wymagane od Oferentów

1. W celu prawidłowego złożenia oferty, oferent winien zapoznać się z wszystkimi częściami niniejszej specyfikacji łącznie z załącznikami.
2. Oferent winien być osobą uprawnioną do wykonywania czynności, które są przedmiotem konkursu.
3. Oferent winien dysponować potencjałem technicznym niezbędnym do wykonywania przedmiotu konkursu w ilości zapewniającej prawidłową jego realizację.
4. Oferent winien zapoznać się z budynkiem i przyszłym terenem budowy.
5. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi oferent.
6. Ofertę powinna zostać sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

V. Warunki Zakwalifikowania Oferenta do konkursu

Poniżej przedstawiono warunki konieczne do spełnienia, aby oferenta dopuszczono do udziału w postępowaniu konkursowym:

1. Wniesienie na rzecz Zamawiającego wadium w wysokości 1.000,00 zł. Wadium musi być wniesione w pieniądzu wpłaconym na rachunek bankowy Zamawiającego 65 1020 1068 0000 1402 0338 3619 i znaleźć się na koncie bankowym przez terminem składania ofert tj. 01.03.2021 do godz. 14.00.
Wadium nie podlega oprocentowaniu. Oferentom, którzy zostali wykluczeni z postępowania konkursowego oraz Oferentom, których oferta nie została wybrana wadium zostanie zwrócone w terminie 7 dni od daty zakończenia postępowania konkursowego. Oferentowi, którego oferta zostanie wybrana wadium zostanie zwrócone w terminie 7 dni od daty podpisania umowy i wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Na życzenie Oferenta, którego oferta zostanie wybrana, wyrażone na piśmie, wadium wniesione w pieniądzu może zostać zarachowane na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Złożenie oferty w wyznaczonym terminie.
3. Złożenie i przedstawienie w ofercie wszystkich żądanych danych, dokumentów, zaświadczeń, oświadczeń, wypełnionych formularzy i załączników.
4. Przedstawienie dotychczasowego doświadczenia w działalności podobnej do przedmiotu konkursu.
5. Spełnienie wszystkich wymogów określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

6. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu konkursowym będzie odbywała się na podstawie złożonych przez Oferenta dokumentów potwierdzających spełnienie warunków przedstawionych w specyfikacji. Niespełnienie wszelkich warunków wymienionych w niniejszej specyfikacji może być podstawą do wykluczenia Oferenta z postępowania przetargowego.

VI. Zawartość oferty

Poniżej przedstawiono dokumenty, które powinni przedłożyć oferenci, aby zostać dopuszczonym do postępowania konkursowego:

1. Wypełniony czytelnie, podpisany i opieczetowany przez osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta formularz ofertowy na lub wg druków stanowiącego załącznik nr 2.
2. Aktualne zaświadczenie z Urzędu Skarbowego o niezaleganiu z podatkami wystawione nie wcześniej niż na trzy miesiące przed terminem składania ofert.
3. Aktualne zaświadczenie z właściwego oddziału ZUS potwierdzające brak zaległości w opłacaniu składek z tytułu ubezpieczeń społecznych lub dokument potwierdzający uzyskanie przewidzianej prawem zgody na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności wystawione nie wcześniej niż na trzy miesiące przed terminem składania ofert.
4. Oświadczenie oferenta o wykazie realizowanych usług o podobnym do przedmiotu konkursu charakterze na lub wg druku stanowiącego załącznik nr 2 niniejszej specyfikacji.
5. Parafovaną podpisem i pieczęcią oferenta treść umowy na druku stanowiącym załącznik nr 1 niniejszej specyfikacji.
6. Wszystkie wymagane dokumenty muszą być dostarczone w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych „za zgodność z oryginałem” przez osoby upoważnione do reprezentowania oferenta. Jeżeli złożona przez oferenta kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości Zamawiający może zażądać przedstawienia oryginału lub kopii notarialnie poświadczonych. Brak wymaganych dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie może spowodować wykluczenie Oferenta lub odrzucenie oferty.

VII. Sposób przygotowania oferty

1. Oferent zobowiązany jest przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami specyfikacji.
2. Oferent winien jest zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji.
3. Oferent składa ofertę w jednym egzemplarzu, w formie pisemnej, papierowej, w języku polskim.
4. Wszystkie wymagane dokumenty należy wypełnić starannie i zgodnie z ich brzmieniem oraz wskazówkami Zamawiającego.
5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Oferent. Zamawiający zastrzega, że nie będzie zwracał dokumentów składających się na ofertę.
6. Wszystkie załączniki składane przez Oferenta wymagają podpisu osoby uprawnionej.

7. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Oferta winna mieć ponumerowane strony.

VIII. Kryteria i sposób oceny ofert

Zamawiający wybierze oferenta w oparciu o n/w kryteria:

1. Oferowana stawka czynszu najmu oraz łączna kwota przychodu.
2. Planowany sposób adaptacji i aranżacji.
3. Dotychczasowa i planowana oferta gastronomiczna.
4. Ocena wiarygodności oferenta.

IX. Składanie ofert

1. Oferty należy umieścić w trwale zaklejonym opakowaniu, na którym należy umieścić nazwę zadania: **Realizacja PUNKTU GASTRONOMICZNEGO zlokalizowanego na terenie Sosnowieckiego Parku Naukowo-Technologicznego przy ul. Wojska Polskiego 8.**
2. Oferty należy składać do dnia 01.03.2021 r. do godziny 14:00 w sekretariacie ARL S.A. w pokoju nr 709, VII p. budynek przy ul. Teatralnej 9 w Sosnowcu.
3. Oferty złożone po terminie będą zwrócone bez otwierania.
4. Termin związania ofertą upływa z dniem 31.03.2021 r.

X. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 01.03.2021 r. o godz. 14.00
2. W otwarciu ofert mogą uczestniczyć reprezentanci oferentów.
3. Zamawiający przewiduje, że wybór oferenta zostanie dokonany do dnia 31.03.2021 r.
4. Zamawiający powiadomi o wynikach konkursu wszystkich oferentów zarówno tego na kogo korzyść został rozstrzygnięty konkurs jak i pozostałych, których oferty zostaną odrzucone lub wykluczone.

XI. Zawarcie umowy

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji.
2. Wybrany oferent zostanie pisemnie powiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy.
3. Jeżeli wybrany oferent nie zawrze umowy w terminie określonym przez Zamawiającego wniesione przez niego wadium przepada na rzecz Zamawiającego.
- 4.

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ

Osobami wyznaczonymi przez Zamawiającego do bezpośredniego kontaktowania się z oferentami: w sprawach formalnych jest **Agnieszka Kaczmarek** tel. 32 293-36-10 w 703 e-mail a.kaczmarek@arl.org.pl

w sprawach oględzin budynku i przyszłego terenu budowy jest **Roman Kurbiel** tel. 32 788-91-03 e-mail r.kurbiel@arl.org.pl bądź **Marta Gocyla** tel. 32 788-91-00 e-mail m.gocyla@arl.org.pl

XII. Uwagi końcowe

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu ofert bez podania przyczyn. Unieważnienie konkursu przez Zamawiającego nie może być powodem roszczeń Oferentów o zwrot kosztów poniesionych w związku z przygotowaniem oferty i udziałem w postępowaniu konkursowym. Zamawiający zastrzega, że danych oraz materiałów otrzymanych wraz ze specyfikacją Oferenci nie mogą wykorzystywać w żadnym innym celu niż tylko do przygotowania oferty. Oferenci nie mogą w szczególności udostępniać osobom trzecim informacji o rozwiązaniach zawartych w projekcie.

XIII. Zdjęcie części planowanej do wynajęcia powierzchni.

