

Opis przedmiotu postępowania

Przedmiotem postępowania jest:

„Najem lokalu użytkowego znajdującego się w siedzibie Zakładów Mechanicznych „Tarnów” S.A. przy ul. Kochanowskiego 30 w Tarnowie, w celu prowadzenia w nim stołówki pracowniczej, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym dokumencie”.

I. Zakres przedmiotu postępowania:

Wynajem lokalu na działalność gospodarczą o charakterze gastronomicznym o powierzchni około 164 m² usytuowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. Kochanowskiego 30, 33-100 Tarnów. Pomieszczenia do prowadzenia stołówki pracowniczej zlokalizowane są na parterze budynku administracyjnego.

1. Warunki lokalowe i wyposażenie:

- a. Pomieszczenie kuchenne o powierzchni: 7,42 m²
- b. Pomieszczenie kuchenne pomocnicze: 5,39 m²
- c. Przylegający do pomieszczeń obszar do wydawania posiłków (tzw. Bar) 12,14 m²
- d. Pomieszczenie szatniowe 2,28 m²
- e. Pomieszczenie gospodarcze 3,88 m²
- f. Komunikacja (przedsionek) 4,30 m²
- g. Toalety 3,30 m²
- h. Pomieszczenie konsumenckie (jadalnia) o powierzchni 125 m²
- i. Lokal jest wyposażony w instalację elektryczną, wentylacyjną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania i klimatyzację
- j. Dostępne warunki lokalowe nie umożliwiają prowadzenia pełnej działalności gastronomicznej z możliwością produkcji żywności.

Oferent zobowiązany jest we własnym zakresie dostarczyć urządzenia oraz wyposażenie niezbędne do prowadzenia działalności zgodnie ze złożoną ofertą oraz pozyskać wymagane zgody Sanitarno-

Epidemiologiczne. Po uprzednim ustaleniu terminu Zamawiający udostępni lokal w celu wizji lokalnej zainteresowanym Oferentom.

2. Warunki prowadzenia działalności:

Prowadzona działalność gastronomiczna w formie stołówki pracowniczej będzie przeznaczona dla pracowników Spółki Zakłady Mechaniczne „Tarnów” S.A. Po uzgodnieniu zasad z Zamawiającym wynikających z charakteru prowadzonej działalności, będzie istniała możliwość korzystania z stołówki dla osób postronnych (z poza terenu zakładu Zamawiającego).

Najemca podejmie działalność, która będzie polegała na:

- a. Prowadzeniu sprzedaży obiadów podgrzewanych i serwowanych na miejscu z możliwością samodzielnego komponowania zestawów przez klienta tj.:
 - i. Zup
 - ii. Dań mięsnych
 - iii. Dań rybnych
 - iv. Dań wegetariańskich
 - v. Dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, sosy, surówki, warzywa, kompot.
- b. Prowadzenie bufetu szybkiej obsługi:
 - i. Sprzedaży gotowych kanapek
 - ii. Sprzedaży dań śniadaniowych (np. żurek, jajecznica, omlet, kiełbaski, sałatki).
- c. Sprzedaży artykułów spożywczych, w tym:
 - i. Świeże pieczywo
 - ii. Wyroby cukiernicze i słodyczne
 - iii. Nabiał (serki homogenizowane i topione, twarożki, mleko)
 - iv. Napoje ciepłe (kawa, herbata)
 - v. Napoje zimne, w tym soki
- d. Oferent powinien zagwarantować co najmniej dwa zestawy obiadowe dziennie (zupa, danie mięsne/wegetariańskie/rybne, dodatki ziemniaki/kasza/ryż, surówka/warzywa), przy czym jeden zestaw musi być wegetariański;

- e. Oferowane zestawy nie będą się powtarzać przez 5 kolejnych dni; dopuszczalne jest utrzymanie jednej stałej pozycji w menu z zastrzeżeniem zmiany pozostałych;
- f. Na życzenie konsumenta Oferent zobowiązany jest do sprzedaży pojedynczych elementów zestawu obiadowego;
- g. Oferent powinien zapewniać możliwość wydawania pracownikom posiłków na wynos;
- h. W lokalu obowiązywać będzie **zakaz** sprzedaży i spożywania wyrobów tytoniowych i alkoholu;
- i. Oferent na bieżąco będzie reagował na przekazywane za pośrednictwem Zamawiającego uwagi i postulaty dotyczące funkcjonowania stołówki;
- j. Cena zestawu obiadowego podstawowego (dwudaniowego) będzie ustalona w wysokości nie wyższej niż cena zestawu podana przez Oferenta w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego postępowania;
- k. Sugerowane godziny pracy stołówki z możliwością zmian w uzgodnieniu z Zamawiającym: poniedziałek – piątek od 6:30 do 16:00.

3. Informacje dotyczące sposobu użytkowania lokalu:

- a. Oferent zapewni we własnym zakresie i na swój koszt utrzymanie wynajętych pomieszczeń w należyтым stanie sanitarnym, technicznym i estetycznym, w szczególności:
 - i. Zapewni sprzątanie wynajętych pomieszczeń;
 - ii. Będzie przestrzegał zasad BHP, bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosi odpowiedzialność z tego tytułu.
- b. Oferent wyposaży na własny koszt lokal w pozostałe, brakujące elementy wyposażenia wnętrza oraz urządzenia niezbędne do prowadzenia oferowanych usług. Oferent wykona to zgodnie z wymogami sanitarnymi i technologicznymi. Powyższe wyposażenie lokalu pozostaje własnością Najemcy;
- c. Oferent na własny koszt zapewni terminal POS umożliwiający Klientom płatności bezgotówkowe (VISA i MasterCard);

- d. Oferent powinien uzyskać i posiadać wszystkie pozwolenia i badania niezbędne do prowadzenia stołówki. Odpowiednie dokumenty należy przedłożyć Zamawiającemu przed dniem podpisania umowy, w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta;
- e. Oferent prowadził będzie usługę gastronomiczną stołówki własnym staraniem i na własny koszt oraz z tego tytułu będzie ponosił pełną odpowiedzialność;
- f. Dostawy towarów muszą odbywać się w sposób jak najmniej uciążliwy dla obowiązującej organizacji ruchu.

II. Kryteria wyboru

Lp.	Kryterium	Waga(%)
1.	Miesięczna stawka czynszu (SCZ)	10%
2.	Cena zestawu obiadowego (dwudaniowego) (ZO)	55%
3.	Różnorodność menu (RM)	25%
4.	Dotychczasowe doświadczenie w branży gastronomicznej (DB)	10%

1. Minimalna miesięczna stawka czynszu wynosić będzie 550 zł netto. Oferty z niższą stawką będą odrzucane. W ramach kryterium „Miesięczna stawka czynszu (SCZ)” oferta będzie mogła otrzymać maksymalnie 10 punktów, które będą przyznawane w następujący sposób:

$$\frac{\text{stawka czynszu w ofercie badanej}}{\text{stawka czynszu w najwyższej ofercie}} \times 10$$

2. W ramach kryterium „Cena zestawu obiadowego (dwudaniowego) (ZO)” oferta będzie mogła otrzymać maksymalnie 55 punktów, które będą przyznawane w następujący sposób:

$$\frac{\text{Cena zestawu obiadowego najniższej oferty}}{\text{Cena zestawu obiadowego badanej oferty}} \times 55$$

3. W ramach kryterium „Różnorodność menu (RM)” oferta będzie mogła otrzymać maksymalnie 25 punktów. Oferent uzyskuje 5 punktów za każdy rodzaj posiłków jeśli występuje w ofercie menu tygodniowego (dni roboczych). Oferent nie uzyskuje punktów jeśli nie przedstawiono oferty tygodniowej (5 dni roboczych) dla wskazanej grupy posiłków.

Rodzaj posiłku	Ilość posiłków w ofercie	Punkty
Zupy	5	0 lub 5 pkt
Dania mięsne	9	0 lub 5 pkt
Dania wegetariańskie	5	0 lub 5 pkt
Dania rybne	1	0 lub 5 pkt
Śniadania	10	0 lub 5 pkt

4. W ramach kryterium „Dotychczasowe doświadczenie w prowadzeniu lokali gastronomicznych (DG)”, oferta będzie mogła otrzymać maksymalnie 10 punktów, które będą przyznawane w następujący sposób:

Lata doświadczenia	Ilość punktów
Do 5 lat udokumentowanego doświadczenia	5 pkt
Powyżej 5 lat udokumentowanego doświadczenia	10 pkt

KIEROWNIK
DZIAŁU INWESTYCJI

Marcin Graczyński

