

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
ul. Nowy Świat 4, 62-800 Kalisz
tel. 76-79-525, 76-79-543, fax. 76-79-506, 76-79-529
www.pwsz.kalisz.pl, e-mail : m.fulek@pwsz.kalisz.pl

ogłasza konkurs ofert

na najem lokali w celu zagospodarowania i prowadzenia usług gastronomicznych w obiektach Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu, tj.:

- Klubu Studenckiego „Drukarnia” w Gmachu Głównym przy ul. Nowy Świat 4,**
- bufetu gastronomicznego w budynku Collegium Medicum przy ul. Kaszubskiej 13.**

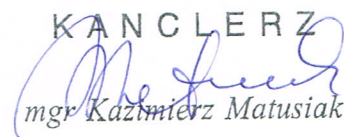
Uczelnia przewiduje zawarcie umowy najmu lokali na okres 2 lat.

Oferty w zamkniętej kopercie, oznaczonej „konkurs ofert- prowadzenie bufetów gastronomicznych” należy składać do dnia 23 września 2014 r. do godz. 14:00 w Dziale Technicznym PWSZ w Kaliszu przy ulicy Nowy Świat 5, w pokoju nr 14 (Ip). Otwarcie ofert nastąpi 23 września 2014 r. j.w. , o godz. 14:15.

Konkurs zostanie rozstrzygnięty w terminie 30 dni od daty składania ofert.

Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest:

- udokumentowane doświadczenia w prowadzeniu samodzielnie działalności gastronomicznej.

KANCLERZ

mgr Kazimierz Matusiak

WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE
„Najem lokali w celu zagospodarowania i prowadzenia usług gastronomicznych
w obiektach PWSZ w Kaliszu”

I. Przedmiot konkursu

1. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu przy ulicy Nowy Świat 4 – Zamawiający / Wynajmujący, Regon 250938764, NIP 618-18-80-248, strona www.pwsz.kalisz.pl e-mail: m.fulek@pwsz.kalisz.pl zaprasza do udziału w konkursie ofert na:
- 1). zagospodarowanie i prowadzenie bufetu gastronomicznego w Gmachu Głównym PWSZ w Kaliszu przy ulicy Nowy Świat 4 (przyziemie),
 - 2). zagospodarowanie i prowadzenie bufetu gastronomicznego w obiekcie Collegium Medicum PWSZ w Kaliszu ul. Kaszubska 13.

Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne lokale tzn. 1) i 2). Zamawiający będzie wybierał Najemcę dla wszystkich lokali razem.

Ad 1). Powierzchnia przeznaczona do wynajmu obejmuje:

- bufet (część jadalna) – 37,80 m² plus zaplecze kuchenne 35,94m².

Ogółem = 73,74 m²

Pomieszczenia znajdują się w stanie wykończonym. Bufet wyposażony jest w 4szt. stoły, 12szt. taboretów, ladę. Kuchnia (czyli zaplecze bufetu) wyposażona jest w: kuchenkę elektryczną czteropalnikową, wyciąg – 2 szt., zlewozmywak, umywalkę, stół kuchenny, szafę i regał. Istnieje możliwość wykupienia dodatkowego wyposażenia (stoliki, krzesła, lada bufetowa, półki, barmy) od dotychczasowego najemcy.

Gastronomia prowadzona będzie dla około 1.000 studentów studiów dziennych i ok. 500 studentów studiów zaocznych Wydziału Zarządzania.

Ad 2). Powierzchnia przeznaczona do wynajmu obejmuje :

- bufet z jadalnią 57,4 m²
- kuchnia z zapleczem 73,7 m²

Ogółem; 131,1 m²

Pomieszczenia znajdują się w stanie wykończonym, przygotowane do wyposażenia. Kuchnia posiada piec gazowy 4-palnikowy z pochłaniaczem.

Istnieje możliwość wykupienia wyposażenia (stoliki, krzesła, lada bufetowa z regałami i półkami, barmy) od dotychczasowego najemcy.

Mała gastronomia prowadzona będzie dla około 900 studentów studiów stacjonarnych i ok. 350 studentów studiów niestacjonarnych Wydziału Medycznego i Wydziału Rehabilitacji i Sportu.

2. Najemca w ramach zawartej umowy powinien :
- 1). Wykonać aranżację pomieszczeń i doposażyć je na koszt własny,
 - 2). Uruchomić bufet z małą gastronomią, w tym tanie posiłki śniadaniowe i obiadowe dla studentów, ciepłe i zimne napoje, owoce itp., bez rozprowadzania napojów alkoholowych i używek.
 - 3). Bufety muszą być czynne w dniach prowadzenia zajęć dydaktycznych uczelni (poniedziałek -piątek) i w dni zjazdowe studiów niestacjonarnych (sobota, niedziela) zgodnie z harmonogramem roku akademickiego i planem zjazdów, w godzinach minimum 9.30-16.00, maksimum 7.00-21.00 oraz w terminach konferencji, imprez okolicznościowych i kulturalno-rozrywkowych.
 - 4). Realizować zamówienia Uczelni na świadczenie dodatkowych usług gastronomicznych, a w szczególności cateringowych (na podstawie odrębnych ofert i zleceń).
3. Najemca nie będzie mógł prowadzić produkcji potraw związanych z realizacją usług gastronomicznych poza obiektami PWSZ w Kaliszu.

4. Najemca będzie zobowiązany do płatności na rzecz Uczelni czynszu miesięcznego za dzierżawione lokale w wysokości i na warunkach określonych w umowie dzierżawy.
5. Najemca zobowiązuje się zapewniać odpowiednie warunki sanitarne w lokalach oraz dokonać zakupu lub dzierżawy pojemników na śmieci i opróżniania je na swój własny koszt. Miejsce składowania odpadów wyznaczy kierownik każdego z obiektów.
6. Najemca, poza kosztem czynszu i śmieci, nie będzie ponosił dodatkowych kosztów związanych ze zużyciem wody, ścieków, energii elektrycznej i gazowej, centralnego ogrzewania oraz kosztów związanych z bieżącym utrzymaniem obiektów.
7. Zaleca się dokonać wizji lokalnej pomieszczeń – termin wcześniej uzgodnić z inż. Mariusz Fułek tel. 62 76-79-543 kom. 600965077 (w pok. nr 3 ul. Nowy Świat 5)
Pracownikami uprawnionymi do kontaktów z oferentami są : inż. Mariusz Fułek tel. 62 76-79-543 kom. 600965077 pok. nr 3, mgr inż. Ewelina Chmielewska tel. 62 76-79-529 w pok. nr 14 budynku biurowego przy ul. Nowy Świat 5, Mariusz Szczurek kom. 606212417 pok. nr 104 przy ul. Kaszubskiej 13; w godz. 8.00 – 15.00.
8. Okres obowiązywania umowy będzie wynosił 2 lata, z możliwością przedłużenia i rozszerzenia zakresu umowy.
9. W miesiącach wakacji (od 1 lipca do 30 września) „najemca” , po wcześniejszym uzgodnieniu z „wynajmującym”, może zawiesić działalność lokali za obniżenie stawki czynszu do 30% zadeklarowanej w ofercie.
10. Uczelnia użyczy Najemcy własne urządzenia gastronomiczne oraz meble będące na wyposażeniu dzierżawionych lokali, na podstawie protokołów przekazania.
W razie zniszczenia wymienionych składników majątkowych lub ich utraty z przyczyn leżących po stronie Najemcy, będzie on zobowiązany do pokrycia ich rzeczywistej wartości, obliczonej według cen nabycia, przy uwzględnieniu stopnia zużycia lub pokrycia całkowitych kosztów naprawy.
11. Nieruchomość wymieniona w pkt.1 ppkt. 1) objęta jest nadzorem konserwatora zabytków – wszelkie zmiany (remonty, modernizacje) mogą być dokonywane wyłącznie po uzyskaniu zgody od konserwatora zabytków i z zastosowaniem jego zaleceń.

II. Warunkiem wzięcia udziału w konkursie

1. W konkursie mogą wziąć udział Wykonawcy- Najemcy posiadający wiedzę i doświadczenie oraz odpowiednią sytuację ekonomiczną i finansową a także osoby zdolne do wykonania usługi.
2. W celu potwierdzenia posiadania wiedzy i doświadczenia Wykonawca- Najemca powinien wykazać się należytych wykonaniem w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie lub że jest w trakcie wykonywania usług gastronomicznych, tj.: prowadził lub prowadzi co najmniej 1 (jeden) aktualnie czynny punkt gastronomiczny (np. kantyna pracownicza, bar restauracyjny, restauracja, itp.) umożliwiające jednoczesne żywienie co najmniej 40 osób lub prowadził albo prowadzi co najmniej 2 (dwa) aktualnie czynne punkty gastronomiczne umożliwiające jednocześnie żywienie co najmniej 20 osób każdy;
3. Oferta –na załączonym Formularz oferty wraz załącznikami-powinna zawierać:
 - 3.1. określenie rodzaju oraz nakładów na aranżację wnętrz, propozycja stawki czynszu w złotych za m², dla każdego obiektu – lokalu ,
 - 3.2. planowany zakres działalności gastronomicznej –karta dań i asortyment, planowane godziny dostępności bufetów od poniedziałku do piątku i w soboty- niedziele zjazdowe,

- 3.3. aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania, że profil działania wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia jak również potwierdzający upoważnienie osób do reprezentowania firmy (podpisania oferty i umowy), wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert .
- 3.4. umowę regulującą współpracę podmiotów występujących wspólnie (w przypadku; spółki cywilnej, konsorcjum).
- 3.5. doświadczenie zawodowe - udokumentowanie doświadczenia w prowadzeniu samodzielnie działalności gastronomicznej, wzór stanowi załącznik nr 1 Doświadczenie zawodowe.

Uwaga : do formularza oferty powinny być załączone wszystkie dokumenty wymagane w pkt. 3 w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. Oferta powinna być podpisana przez osoby upoważnione do podpisywania oferty, a w przypadku spółek cywilnych przez wszystkich współwłaścicieli lub pełnomocnika (oryginał pełnomocnictwa załączyć do oferty).

4. Dla oceny ofert Zamawiający przyjął następujące kryteria i ich znaczenie :
 - a) Całkowita miesięczna wysokość stawki czynszu - 100 %

Uwaga: Stawka czynszu netto za 1 m²/m-c nie może być niższa niż 5 zł/m².
Oferty z ceną niższą zostaną odrzucone.

W przypadku otrzymania równorzędnych ofert, rozstrzygnięcie konkursu zapadnie w trybie bezpośredniej licytacji.

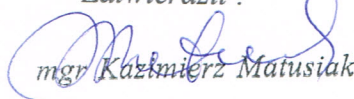
5. Termin składania ofert upływa dnia **23 września 2014 r. o godz. 14.00.**
Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, oznaczonej „ *konkurs ofert- prowadzenie bufetów gastronomicznych*”, w siedzibie Działu Technicznego PWSZ w Kaliszu przy ul. Nowy Świat 5, w pokoju nr 14.
6. Konkurs zostanie rozstrzygnięty w terminie 30 dni od daty wyznaczonej na składanie ofert.

7. Wykaz załączników do niniejszej specyfikacji:

- 1). Formularz oferty
- 2) Doświadczenie zawodowe – zał. nr 1
- 3) wzór umowy- zał. nr 2

Kierownik-Działu Obsługi Gospodarczej

inż. Mariusz Futek

KZANNECZKI E R Z

mgr Kazimierz Matusiak

Kalisz , dnia 15 września 2014r.