

WP HALA LUDOWA Sp. z o.o.
ogłasza uzupełniający konkurs ofert

na organizację gastronomii na Placu pod Iglicą (załącznik graficzny), podczas sezonu letniego trwającego od 10.05.2019r. do 30.09.2019r. w zakresie następującego asortymentu: **bar alkoholowy, lody naturalne, pizza, grill, gyros, kebab, frytki, świeże sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, orientalnej, wegetariańskiej i wegańskiej.**

Pełny tekst ogłoszenia konkursowego można pobrać ze strony internetowej <http://bip.halaludowa.wroc.pl>

Oferty należy składać w sekretariacie WP Hala Ludowa w budynku WCK (pok.302), pod adresem: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław, w zamkniętych kopertach opatrzonej jedynie napisem „Konkurs - organizacja gastronomii - Plac pod Iglicą” osobiście lub drogą pocztową (decyduje data wpływu), w terminie do dnia 30 kwietnia 2019r. do godz. 11.00.

Niniejszy konkurs ofert prowadzony jest w oparciu o niniejsze ogłoszenie. W kwestiach nieuregulowanych w ogłoszeniu znajdują przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

I. Adresat konkursu:

Uczestnikiem konkursu mogą być osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, prowadzące działalność gospodarczą w zakresie gastronomii w szczególności działalności cateringowej polegającej na kompleksowej organizacji i obsłudze imprez.

II. Cel konkursu:

Wyłonienie kilku organizatorów stoisk, którzy zapewnią na świeżym powietrzu profesjonalną obsługę gastronomiczną, ze szczególnym uwzględnieniem aranżacji stoiska, podnosząc tym samym atrakcyjność kompleksu Hali Stulecia. Ogólna koncepcja aranżacji stoiska ma współgrać z estetyką zabawkowego kompleksu Hali Stulecia.

III. Kryteria formalne:

1. Oferent jest zobowiązany wykazać posiadanie niezbędnej wiedzy z zakresu obsługi gastronomicznej w lokalizacjach o podobnym charakterze, w szczególności na świeżym powietrzu.
2. Oferent powinien posiadać odpowiednie zasoby kadrowe, zaplecze techniczne oraz dysponować jednolitymi, sprawnymi, estetycznymi stoiskami, których ustawienie nie wymaga ingerencji w podłoże.
3. Oferta musi być sporządzona w sposób czytelny oraz kompletny.
4. Oferta musi być podpisana i opieczetowana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu oferenta.
5. Oferty niekompletne lub złożone po terminie zostaną odrzucone z przyczyn formalnych.

IV. Warunki organizacji stoisk gastronomicznych:

1. Termin organizacji strefy gastronomicznej na Placu pod Iglicą w sezonie letnim: 10 maja 2019r. do 30 września 2019r. (przy czym, prace montażowe mogą być prowadzone od 06 maja od godz. 10.00, a demontażowe do 07 października 2019r. do godz. 12.00).
2. Miejsca organizacji stoisk gastronomicznych: Plac pod Iglicą (wzdłuż parkingu przy budynku IASE). Lokalizacje miejsc stoisk gastronomicznych przedstawia załącznik nr 1, jednak z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności przez WP Hala Ludowa Sp. z o. o., dopuszcza się możliwość okresowego przeniesienia tej lokalizacji w inne miejsce kompleksu Hali Stulecia w związku z wynajmem terenu lub prowadzonymi pracami remontowymi, scenograficznymi czy też adaptacyjnymi.
3. Maksymalna powierzchnia stoiska: 40 m², gdzie maksymalna powierzchnia stoiska gastronomicznego może wynosić do 16m² a pozostała powierzchnia wykorzystana tylko pod strefę

- miejsc konsumpcyjnych, które powinny być lekkiej, najlepiej ażurowej konstrukcji w stonowanej kolorystyce (kolor drewna, brąz).
4. Warunkiem wyboru Wykonawcy jest posiadanie przez niego własnego pojazdu przystosowanego do świadczenia usług gastronomicznych o oryginalnym wyglądzie i menu.
 5. Pojazd sprzedażowy powinien być w pełni wyposażony jako punkt gastronomiczny w m.in.: instalację elektryczną, wentylację, moduł sanitarny, chłodnie, urządzenia do smażenia, opiekania i grillowania, kasę fiskalną etc.
 6. Oferent otrzymuje określone gniazdo elektryczne i zobowiązany jest do posiadania własnych rozdzielni i przewodów w celu dalszego rozprowadzenia instalacji na stoisku. Istnieje możliwość dodatkowego wypożyczenia rozdzielni i przewodów wg osobnego cennika.
 7. Podłączane urządzenia zasilane elektrycznie powinny być w pełni sprawne. WP Hala Ludowa Sp. z o.o. podczas trwania umowy zastrzega sobie prawo do kontroli ich stanu technicznego. Używanie uszkodzonych, bądź z innego powodu nie nadających się do użycia sprzętów, może skutkować nakazem zamknięcia stoiska i rozwiązaniem umowy w trybie natychmiastowym.
 8. Stoisko handlowe (sprzedażowe) powinno być schludne, estetyczne, pozbawione uszkodzeń i zabezpieczone przed działaniem czynników atmosferycznych, zwłaszcza silnych wiatrów. Zamawiający może nie wyrazić zgody na określoną konstrukcję lub nakazać jej przebudowę, a Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie wykonać taki nakaz, w szczególności, jeżeli taka konstrukcja zagraża bezpieczeństwu osobom trzecim (uczestnikom imprez organizowanych na terenach zewnętrznych, turystom zwiedzającym kompleks Hali Stulecia etc.) lub innym punktom handlowym.
 9. Wszyscy pracownicy punktów handlowych (sprzedaży) podlegają identyfikacji i muszą uprzednio zostać zgłoszeni przez Wykonawcę w formularzu elektronicznym do osoby upoważnionej do współpracy przez Zamawiającego. Elektroniczny formularz zgłoszenia osoby / pracownika zostanie przekazany Wykonawcy po podpisaniu umowy.
 10. Pracownicy/ osoby pracujące przy obsłudze punktu handlowego zobowiązani są do posiadania imiennych identyfikatorów.
 11. Zaproszenie do udziału w realizacji tego zadania oraz lokalizacja stoiska, będą zależęć od oferowanego asortymentu i estetyki stoiska. Ocena pozostaje w gestii WP Hala Ludowa Sp. s o. o.
 12. Sposób rozliczenia z wybranym/mi Oferentem/Oferentami.
Oferent będzie prowadził sprzedaż dokonując jej rejestracji na własnej kasie fiskalnej przydzielonej do punktu handlowego. Z tytułu udostępnienia powierzchni, Zamawiający będzie pobierał opłatę prowizyjną określoną w Umowie podpisanej z wybranym/mi Oferentem/Oferentami, stanowiącą uzgodniony procent obrotu osiągniętego przez Oferenta. Za najem powierzchni, oraz za ustawienie na tej powierzchni punktu handlowego, oferent będzie płacił opłatę czynszową w wysokości 15% od obrotu netto za każdy miesiąc prowadzenia działalności na wynajmowanym terenie. Kwota opłaty czynszowej wyliczana będzie na podstawie raportów miesięcznych ze wszystkich kas fiskalnych używanych przez Oferenta do ewidencjonowania sprzedaży na wynajmowanym terenie oraz wystawionych przez niego faktur. Wyliczona kwota ryczałtu, powiększona o 23% VAT, płatna będzie na podstawie wystawionej przez WP Hala Ludowa Sp. z o.o. fakturze VAT.
 13. Rozliczenie czynszu najmu następować będzie w okresie miesięcznym.
 14. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z organizacją gastronomii na Placu pod Iglicą w sezonie letnim tj. od 10 maja 2019r. do 30.09.2019r.
 15. Oferent zobowiązany jest do:
 - 1) zapewnienia stoiska wraz z montażem, demontażem, transportem i obsługą serwisową,
 - 2) zapewnienia uzgodnionego menu **w zakresie następującego asortymentu: bar alkoholowy, lody naturalne, pizza, grill, gyros, kebab, frytki, świeże sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, orientalnej, wegetariańskiej i wegańskiej, jak i aranżacji stoiska,**
 - 3) dbania o czystość w trakcie prowadzenia stoisk, jak również uprzątnięcia terenu po zakończeniu działalności,
 - 4) zapewnienia bezpieczeństwa wokół stoiska tj. zabezpieczenie wszelkich instalacji elektrycznych, wodnych i innych,

- 5) organizację stoiska handlowego należy zaplanować ze szczególną ostrożnością, tak aby uszkodzeniu nie uległy nawierzchnie pieszo-jezdne, trawniki, drzewa, rabaty, mała architektura oraz wszelkie inne elementy terenu.
- 6) szczególną ochroną należy objąć wszystkie trawniki, krzewy i drzewa. Nie ma możliwości lokalizowania obiektów (namiotów, stanowisk ekspozycyjnych) na terenie trawników.
16. Oferent zobowiązany jest do uzyskania zezwoleń właściwych organów w przedmiocie organizacji stoiska gastronomicznego (dotyczących np. koncesji na alkohol, poboru energii elektrycznej).
17. Oferent zobowiązany jest do zorganizowania gastronomii z zachowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

V. Oferta powinna zawierać:

1. Koncepcję organizacji stoiska gastronomicznego prezentującą:
 - 1) opis aranżacji stoiska uwzględniający charakter imprezy (oświetlenie, dekoracje, stan techniczny i estetyczny, itp.); wyklucza się stosowanie nośników reklamowych,
 - 2) wizualizację komputerową aranżacji stoiska albo projekt lub zdjęcie,
 - 3) zwymiarowany szkic stoiska z uwzględnieniem wyposażenia stoiska oraz miejsc konsumpcyjnych,
 - 4) proponowane menu w zakresie następującego asortymentu: bar alkoholowy, lody naturalne, pizza, grill, gyros, kebab, frytki, świeże sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, orientalnej, wegetariańskiej i wegańskiej,
 - 5) godziny funkcjonowania stoiska.
2. Kopie dokumentów określających status prawny oferenta (aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej albo odpis z KRS),
3. Kopię koncesji na sprzedaż napoi alkoholowych do 4,5 % oraz od 4,5% do 18 %,
4. Kopię decyzji Sanepidu zatwierdzającą prowadzenie działalności gastronomicznej przez organizatora w miejscu jej prowadzenia.
5. Oświadczenie, że oferent nie zalega z płatnościami wobec Gminy Wrocław oraz wobec ZUS i Urzędu Skarbowego lub uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności.
6. Informację o prowadzonej dotychczas działalności, szczególnie w zakresie organizacji gastronomii na świeżym powietrzu w celu obsługi imprez o podobnym charakterze (wykaz zrealizowanych przedsięwzięć).
7. Informację dotyczącą posiadanych przez oferenta zasobów kadrowych oraz zaplecza technicznego (wykaz sprzętu i liczbę osób bezpośrednio zaangażowanych w realizację i nadzór przedmiotowego przedsięwzięcia).
8. Oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych - według załączonego wzoru

VI. Tryb i kryteria stosowane przy dokonywaniu oceny merytorycznej i wyboru oferty:

1. Wszystkie oferty spełniające kryteria formalne są oceniane przez Komisję Konkursową powołaną przez Zarząd WP Hala Ludowa Sp. z o. o..
2. Zamawiający dokona wyboru jednego lub kilku Oferentów na podstawie złożonych ofert zwracając uwagę na atrakcyjność oferty pod względem poniższych kryteriów.
3. Przy ocenie ofert Komisja bierze pod uwagę następujące kryteria:
 - 1) estetykę i funkcjonalność stoisk gastronomicznych - 25 pkt.,
 - 2) aranżację punktu handlowego (uwzględniając charakter Kompleksu Hali Stulecia) - 25 pkt.,
 - 3) doświadczenie oferenta w realizacji zadań o podobnym charakterze, w tym posiadanie zasobów kadrowych i rzeczowych (pożądane jest przedstawienie referencji z organizacji podobnych imprez) - 25 pkt.,
 - 4) proponowane menu w zakresie: **bar alkoholowy, lody naturalne, pizza, grill, gyros, kebab, frytki, świeże sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, orientalnej, wegetariańskiej i wegańskiej** - 25 pkt.

Oferta/y oceniana/e będzie/będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Oferenta/ów w zakresie każdego z kryteriów.

Ocena Kryterium Nr 1, Nr 2, Nr 4 - ocenie podlega ogólna koncepcja współpracy, która oceniana będzie pod kątem zaproponowanych rozwiązań, proponowanego menu tylko i wyłącznie w zakresie: bar alkoholowy, lody naturalne, pizza, grill, gyros, kebab, frytki, świeże sałatki, dania kuchni śródziemnomorskiej, orientalnej, wegetariańskiej i wegańskiej, oraz estetyki i funkcjonalności stoisk gastronomicznych, jak również ich aranżacji.

Każdy z członków Komisji przyzna ocenianej ofercie od 0 do 25 punktów w zakresie poszczególnego kryterium, a następnie przyznana ilość punktów zostanie zsumowana i wyliczona zostanie średnia arytmetyczna.

Ocena Kryterium Nr 3 - doświadczenie - ocenie podlegać będzie udokumentowane doświadczenie Oferenta w realizacji zadań tj. prowadzenie działalności gastronomicznej.

2 lata doświadczenia - 5 pkt,

Za każdy kolejny rok - 5 pkt. Maksymalnie oferent może otrzymać 25 pkt (przy 6 i więcej lat doświadczeniu). W przypadku doświadczenia poniżej 2 lat - Oferent otrzymuje 0 pkt.

Ocenę końcową oferty stanowi suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria. Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania wynosi 100 pkt., a minimalna ilość punktów gwarantująca realizację przedsięwzięcia - 60 pkt. Jeżeli żadna z ofert nie uzyska minimalnej ilości punktów, Komisja uznaje, że konkurs nie dał rezultatu.

4. W przypadku wystąpienia w ofercie niedyskwalifikujących braków lub niejasności, Komisja może wezwać oferenta do uzupełnienia oferty lub złożenia wyjaśnień, w wyznaczonym przez siebie terminie. Oferty nie uzupełnione albo uzupełnione po terminie podlegają odrzuceniu.
5. Postępowanie przeprowadzone przez Komisję Konkursową kończy protokół wskazujący wybrane oferty lub stwierdzający fakt nie wyłonienia oferenta ze wskazaniem przyczyn.
6. Ocena Komisji przekazywana jest do akceptacji Prezesa Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o.o..
7. WP Hala Ludowa Sp. z o. o. przysługuje prawo swobodnego wyboru ofert lub uznania bez podania przyczyny, że konkurs nie dał rezultatu.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu w całości lub w części bez podania przyczyn.

VII. Termin rozpatrywania ofert: do 06 maja 2019r.

VIII. Informacje o rozstrzygnięciu konkursu:

Oferenci, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze, powiadomieni zostaną o tym fakcie telefonicznie i zaproszone zostaną do zawarcia umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Niezwłocznie po podjęciu decyzji przez Zarząd WP Hala Ludowa Sp. z o. o., informacja o rozstrzygnięciu zostanie umieszczona na stronie internetowej Hali Stulecia www.bip.halaludowa.wroc.pl

IX. WP Hala Ludowa Sp. z o. o. zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.

Jakub Grudniewski

Prezes Zarządu