

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Sp. z o.o. /zwane dalej: Organizatorem/ ogłasza konkurs ofert na organizację strefy gastronomicznej na placu parkingowym usytuowanym we Wrocławiu przy ul. Wystawowej 1, przy wejściu „D” do obiektu Hala Stulecia /zwanej dalej: strefą lub strefą gastronomiczną/ podczas sezonu letniego trwającego od **05.05.2023 r. do 02.10.2023 r.**

Tekst ogłoszenia konkursowego można pobrać ze strony internetowej <http://bip.halastulecia.pl>

Oferty należy składać w sekretariacie Organizatora w budynku Wrocławskiego Centrum Kongresowego (pok. 302, w dni robocze w godzinach 09:00-15:00), pod adresem: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław, w zamkniętych kopertach opatrzonych napisem „Konkurs – organizacja strefy gastronomicznej” osobiście lub w formie elektronicznej na adres [info@halastulecia.pl](mailto:info@halastulecia.pl), w temacie „Konkurs – organizacja strefy gastronomicznej” (decyduje data wpływu ofert) **w terminie do dnia 7 kwietnia 2023 r. do godz. 12:00.** Oferta wysyłana drogą elektroniczną (e-mail), musi być podpisana i załączona w formie skanu (np. pdf). Oferta składana osobiście dodatkowo może być przesłana drogą elektroniczną, załączona w formie skanu (np. pdf) najpóźniej do dnia 7 kwietnia 2023 r. Oferty niekompletne, niezgodne z warunkami konkursu lub złożone po terminie zostaną odrzucone z przyczyn formalnych.

### I. Adresat konkursu:

Uczestnikami konkursu mogą być osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej (które na mocy obowiązujących przepisów prawa posiadają zdolność do czynności prawnych), z których wszyscy wyżej wymienieni prowadzą lub zamierzają prowadzić działalność gospodarczą w zakresie gastronomii, polegającą na obsłudze ruchu turystycznego na wolnym powietrzu.

### II. Cel konkursu:

Celem konkursu jest wyłonienie do 5 Oferentów oferujących stoiska gastronomiczne /zwane dalej również stoiskami/, którzy zapewnią profesjonalną obsługę gastronomiczną na wolnym powietrzu, zaoferują różnorodne menu oraz estetyczną aranżację stoiska i ogródka gastronomicznego, podnosząc tym samym atrakcyjność kompleksu Hali Stulecia. Miejscem organizacji strefy jest plac parkingowy przy wejściu „D” do obiektu Hali Stulecia, zaznaczony na planie stanowiącym **Załącznik nr 1** do Zaproszenia.

### III. Warunki formalne:

#### 1. Oferta powinna zawierać:

a) koncepcję organizacji stoiska gastronomicznego prezentującą:

- opis aranżacji stoiska – foodtrucka (oklejenie foodtrucka, oświetlenie, dekoracje, stan techniczny i estetyczny, meble, zadaszenie itp.) wraz ze zwymiarowanym szkicem stoiska z uwzględnieniem zaplecza technicznego (długość i szerokość foodtrucka, wymiary zaczepu, lokalizacja drzwi wejściowych, lokalizacja punktu obsługi klienta, itp.),
  - informację o maksymalnej mocy energetycznej zainstalowanych urządzeń
  - wizualizację komputerową, projekt lub zdjęcia prezentujące aranżację stoiska,
  - proponowane menu wraz z napojami, z uwzględnieniem jednego tematycznego menu np. dania z ziemniaka, kiełbasy, makaronu, grillowane, czy menu z kuchni włoskiej, azjatyckiej, wegetariańskiej, itp.
  - proponowane rozwiązania dotyczące wyeliminowania zużycia plastiku i wprowadzenia rozwiązań ekologicznych, w trakcie prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie placu parkingowego.
- b) kopie dokumentów określających status prawny oferenta (informacja z KRS lub CEIDG),
- c) kopię decyzji Powiatowego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą prowadzenie działalności gastronomicznej przez Oferenta w miejscu jej prowadzenia (foodtruck, nr rejestracyjny i zakres działalności) lub ewentualnie kopię wniosku o wydanie ww. decyzji o prowadzenie działalności gastronomicznej (rozpoczęcie działalności przez wybranego Oferenta w strefie będzie uzależnione od przedstawienia Organizatorowi decyzji),
- d) oświadczenie, że Oferent nie zalega z płatnościami wobec Gminy, w której zarejestrowana jest działalność gospodarcza oraz wobec ZUS i Urzędu Skarbowego lub uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności,
- e) oświadczenie o posiadanych przez Oferenta zasobach kadrowych (liczbę osób bezpośrednio zaangażowanych w realizację przedmiotowego przedsięwzięcia) oraz posiadany zaplecze technicznym (dysponowanie jednolitym, sprawnym stoiskiem mobilnym, którego ustawienie nie wymaga ingerencji w podłoże), w zakresie niezbędnym do prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z celem konkursu,
- f) podpisaną klauzulę informacyjną zgodnie z przepisami RODO, stanowiącą **Załącznik nr 2 do Zaproszenia**.

2. Oferta powinna być sporządzona w sposób czytelny oraz kompletny, a każda strona powinna być ponumerowana.
3. Oferta składana w formie pisemnej powinna być podpisana i opieczetowana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta. W przypadku składania oferty drogą elektroniczną (e-mail) oferta musi być załączona w formie skanu (np. pdf).

Organizator informuje Oferentów, że na każdym etapie konkursu lub odpowiednio w toku podjętej współpracy z wybranym Oferentem, może żądać od Oferenta informacji i dokumentacji dot. posiadanych zasobów kadrowych i zaplecza technicznego.

#### **IV. Warunki organizacji stoisk gastronomicznych:**

1. Termin rozpoczęcia funkcjonowania strefy gastronomicznej zaplanowany jest od **05.05.2023** r. (prace montażowe możliwe są w dniach 04.05.2023 r. od godz. 10.00 lub w innym terminie uzgodnionym z Organizatorem). Zakończenie działalności strefy Organizator przewiduje na dzień **02.10.2023 r.** (prace demontażowe mogą być prowadzone do 04.10.2023 r. do godz. 12.00) z opcją przedłużenia ww. terminu, o ile Organizator będzie miał taką możliwość, a wybrany Oferent wykaże zainteresowanie.
2. Stoiska gastronomiczne powinny być otwarte zawsze w dniach piątek, sobota, niedziela w wyżej wymienionym okresie działalności od godz. 12.00 do godz. 20.00 oraz opcjonalnie w pozostałe dni tygodnia po uprzednim poinformowaniu przedstawiciela Wynajmującego.

Zmiana dni i godzin funkcjonowania strefy możliwa będzie po wyrażeniu jednomyślnej zgody (pisemnie lub e-mailowo) przez Organizatora oraz wybranego Oferenta.

3. W zakresie oferowanego menu, Organizator zamierza dokonać wyboru ofert spośród różnych tematycznych menu np. dania z ziemniaka, makaronu, grillowane, dania kuchni regionalnej, śródziemnomorskiej, wegetariańskiej, azjatyckiej, indyjskiej, menu z kuchni naszych sąsiadów (np. ukraińska, czeska, niemiecka itp.), Burger Truck i inne (np. wursty/kielbaski, sałatki itp.). Z uwagi na to, iż celem konkursu jest stworzenie strefy o oryginalnej, różnorodnej ofercie gastronomicznej (menu oferowane przez stoiska powinno być zróżnicowane), każdy Oferent może zgłosić się do konkursu w ramach jednego rodzaju menu.
4. Lokalizacja danego stoiska i zaplecza technicznego zostanie dokładnie wskazana przez Organizatora po rozstrzygnięciu konkursu i będzie to lokalizacja wiążąca dla Oferenta.
5. Każde wybrane stoisko będzie miało możliwość dodatkowej sprzedaży wody oraz słodkich napojów bezalkoholowych. Na stoisku nie będzie możliwości prowadzenia sprzedaży lodów, gofrów, ciepłych napojów (np. kawy, herbaty, czekolady), piwa bezalkoholowego oraz napojów alkoholowych.
6. Działalność Oferentów wybranych w konkursie powinna być prowadzona zgodnie ze złożoną ofertą oraz z podpisanym Porozumieniem (**załącznik nr 3** do Zaproszenia), w szczególności w zakresie menu i aranżacji stoiska. Organizator dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w zakresie menu i pozostałego asortymentu do sprzedaży oraz aranżacji stoiska. Szczegółowe kwestie w tym zakresie, zawarte są we wzorze Porozumienia, stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.
7. Oferent zobowiązany będzie do ewidencjonowania na kasach fiskalnych każdej transakcji dotyczącej sprzedaży na miejscu bezpośrednio z foodtrucka oraz sprzedaży na wynos za pośrednictwem portali internetowych własnych lub pośredników tj. pyszne.pl, glovo, itp. z odbiorem zamówienia z foodtrucka.
8. Za najem powierzchni oraz za ustawienie na tej powierzchni stoiska wraz z zapleczem technicznym, Oferent będzie płacił Organizatorowi **opłatę prowizyjną w wysokości 20% (słownie: dwadzieścia procent) od kwoty obrotu netto za każdy miesiąc kalendarzowy prowadzenia przedmiotowej działalności**. Kwota opłaty prowizyjnej wyliczana będzie na podstawie wydrukowanych i przekazanych Organizatorowi raportów miesięcznych ze wszystkich kas fiskalnych używanych przez Oferenta do ewidencjonowania sprzedaży na miejscu i na wynos (zgodnie z punktem powyżej) oraz wystawionych przez niego faktur. Szczegółowe kwestie związane z rozliczeniem opłaty prowizyjnej, a także z rozliczeniem innych opłat ciążących na Oferencie, zawarte są we wzorze Porozumienia, stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.
9. Maksymalna powierzchnia stoiska może wynosić do 18m<sup>2</sup> (foodtruck np. o wymiarach 6mx3m), a powierzchnia zaplecza technicznego z przeznaczeniem do ustawienia kosza na śmieci, skrzynki elektrycznej, itp. może wynosić do 3m<sup>2</sup>. Lokalizacja stoisk wraz z zapleczem technicznym została zaznaczona na planie, stanowiącym **Załącznik nr 1** do Zaproszenia.
10. W strefie gastronomicznej Organizator zapewni miejsca na konsumpcję dla klientów strefy, tzw. ogródek gastronomiczny. Wyposażeniem ogródka będą ławy i stoły, parasole oraz elementy aranżacyjne w postaci donic z kwiatami. Całość będzie dostosowana do kolorystyki i charakteru miejsca. Dokładny obszar wspólnej strefy konsumpcji wskazuje **Załącznik nr 1** do Zaproszenia. Zapewnienie obsługi sprzątającej ww. strefę jest po stronie Oferentów. Organizator natomiast zapewni pojemniki na odpady oraz wywóz odpadów. Szczegółowe kwestie w zakresie utrzymania czystości w ogródku, zawarte są we wzorze Porozumienia, stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.
11. Organizator zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w aranżacji wybranego stoiska, zgodnie z zaleceniami/decyzją Miejskiego Konserwatora Zabytków, a wybrany Oferent

zobowiązany jest te zmiany wprowadzić lub uzgodnić z Organizatorem inne możliwe rozwiązania.

12. Oferent nie ma możliwości lokalizowania w strefie gastronomicznej dodatkowych elementów (namiotów, dmuchańców, stanowisk ekspozycyjnych, nośników reklamowych, kartonów, itp.) w tym w szczególności na terenie trawników lub na powierzchni przylegającej do stoiska.
13. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia stoiska wraz z montażem, demontażem, transportem i obsługą serwisową własnym staraniem i na swój koszt.
14. Stoisko powinno być zorganizowane w sposób estetyczny i bezpieczny dla obsługi i osób korzystających z oferty, w szczególności ważne jest zabezpieczenie wszelkich instalacji elektrycznych, wodnych i innych oraz posiadanie dodatkowego zabezpieczenia przed działaniem czynników atmosferycznych, zwłaszcza silnych wiatrów. Ponadto, stoisko powinno być ustawione lub zamontowane ze szczególną ostrożnością, tak aby uszkodzeniu nie uległy nawierzchnie pieszo-jezdne, trawniki, drzewa, rabaty, mała architektura oraz wszelkie inne elementy terenu.
15. Warunkiem wyboru Oferenta jest spełnienie wszystkich wymogów określonych w dokumentacji konkursu, w tym posiadanie przez niego mobilnego pojazdu przystosowanego do świadczenia usług gastronomicznych (pojazd typu foodtruck). Pojazd ten powinien być w pełni wyposażony jako punkt gastronomiczny w m.in.: instalację elektryczną, wentylację, moduł sanitarny, chłodziwo, urządzenia do smażenia, opiekania i grillowania, kasę fiskalną itp.
16. Organizator udostępni wyłonionemu w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego konkursu Oferentowi przyłączy elektryczne w postaci rozdzielnic elektrycznej wraz z licznikiem zużycia prądu. Tym samym Najemca zobowiązany jest do posiadania wewnątrz foodtrucka sprawnej instalacji elektrycznej zgodnej z przepisami dot. instalacji elektrycznych niskiego napięcia oraz przepisami ppoż. Z tytułu zużycia prądu Oferent będzie zobowiązany do uiszczenia opłaty. Szczegółowe kwestie w tym zakresie, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
17. Podłączane urządzenia zasilane elektrycznie powinny być w pełni sprawne. Organizator 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 Porozumienia w trybie natychmiastowym.
18. Oferent - jako wytwórca odpadów gastronomicznych – będzie zobowiązany we własnym zakresie i na swój koszt do zgodnego z prawem oraz z wymogami sanitarnymi, postępowania z odpadami gastronomicznymi, w tym w szczególności zużytymi tłuszczami i innymi substancjami olejnymi, powstałymi w wyniku prowadzonej przez Oferenta działalności na udostępnionej powierzchni. Oferent we własnym zakresie zapewni odpowiedniej jakości (zgodnie z wymogami sanitarnymi) pojemniki na te odpady gastronomiczne i tłuszcze. Wybrany Oferent, na żądanie Organizatora (nie częściej niż raz w miesiącu), będzie zobowiązany udostępnić do wglądu, upoważnionej osobie ze strony Organizatora, następującą dokumentację: umowę zawartą ze specjalistycznym podmiotem na odbiór odpadów gastronomicznych (a w przypadku, gdy Oferent jest wpisany do rejestru BDO: nr wpisu do BDO) oraz dokument potwierdzający odbiór odpadów lub kartę przekazania odpadów (w przypadku wpisu do BDO). Oferent ponosi pełną odpowiedzialność wobec Organizatora oraz wobec innych podmiotów, w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązań w zakresie nieprzestrzegania zgodnego z prawem postępowania z odpadami gastronomicznymi. Nieprzestrzeganie powyższych zobowiązań przez Oferenta, może skutkować nakazem zamknięcia stoiska i rozwiązaniem Porozumienia w trybie natychmiastowym. Szczegółowe kwestie dotyczące wywozu śmieci przez Oferenta, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).

19. Organizator udostępni wyłonionym w niniejszym postępowaniu Oferentom kontenery na śmieci oraz po jednym pojemniku na odpady zmieszane (z wyłączeniem pojemników, o których mowa w punkcie 18) o pojemności 110l, który zostanie ustawiony przy stoisku. Wywóz ww. odpadów (z wyłączeniem tych, o których mowa w punkcie 18) zapewni Organizator.  
Z tego tytułu Oferent będzie zobowiązany do uiszczenia co miesiąc opłaty ryczałtowej w wysokości **700,00 zł netto**. Szczegółowe kwestie dotyczące opłaty za wywóz śmieci, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
20. Organizator zapewnia wyłonionym w niniejszym postępowaniu Oferentom dostęp do toalety, przeznaczonej wyłącznie dla pracowników obsługi stoisk gastronomicznych.
21. Oferent zobowiązany jest do zorganizowania gastronomii z zachowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w tym posiadania zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej wydanej przez Powiatowy Państwowy Inspektorat Sanitarny (PPIS). W przypadku Oferentów, którzy na etapie konkursu przedstawią kopię wniosku (a nie kopię decyzji/zezwolenia) o wydanie zezwolenia PPIS na rozpoczęcie działalności gastronomicznej, rozpoczęcie działalności w strefie przez wybranego będzie uzależnione od przedstawienia Organizatorowi zezwolenia PPIS na prowadzenie działalności gastronomicznej.
22. Osoby obsługujące stoiska zobowiązane są do posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych (tzw. książeczki sanepidowskiej) wydanego przez Powiatowy Państwowy Inspektorat Sanitarny.
23. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich zasad sanitarnych z uwagi na bieżącą sytuację epidemiczną w Polsce, a także do stosowania innych środków zabezpieczających i standardów, jeśli są/będą wymagane przepisami prawa.
24. Wszyscy pracownicy stoisk podlegają identyfikacji i muszą uprzednio zostać zgłoszeni przez Oferenta w formularzu elektronicznym do osoby upoważnionej do współpracy przez Organizatora. Elektroniczny formularz zgłoszenia pracownika zostanie przekazany Oferentowi po podpisaniu Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
25. Osoby obsługujące stoisko zobowiązane są do posiadania imiennych identyfikatorów, które, w ilości zgłoszonej przez Oferenta, przygotuje i przekaze Organizator.
26. W związku z zarządzeniem Prezydenta Wrocławia nr 1156/19 z dnia 17 czerwca 2019 r. w celu zapewnienia ochrony środowiska naturalnego, Organizator prowadzi prawnie dopuszczalne działania zmierzające do wyeliminowania zużycia plastiku na terenie Kompleksu Hali Stulecia, co w szczególności oznacza, że:
- a) rekomenduje się nie używanie plastikowych butelek, toreb, opakowań lub reklamówek na żywność lub towary oraz wyeliminowanie folii do pakowania. W zamian zaleca się korzystanie z ekologicznych rozwiązań,
  - b) w gastronomii rekomenduje się nie stosowanie plastikowych kubków, mieszadełek, sztućców, rurek do napojów, plastikowych lub styropianowych pojemników. Powinny one zostać zastąpione biodegradowalnymi odpowiednikami,
  - c) Oferentom zaleca się korzystanie z usług tych dostawców, którzy stosują dla swoich produktów opakowania inne niż plastikowe.
- Biorąc pod uwagę powyższe, wybrany Oferent będzie zobowiązany do wdrożenia, w trakcie prowadzonej działalności gastronomicznej na wynajmowanym terenie, rozwiązań w zakresie eliminowania plastiku oraz rozwiązań ekologicznych, które zaproponował w złożonej ofercie konkursowej.
27. Wybrany Oferent zobowiązany będzie do zawarcia z Organizatorem Porozumienia na czas funkcjonowania strefy gastronomicznej. Wzór Porozumienia stanowi **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.

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

1. Czynności związane z prowadzeniem konkursu i ustaleniem jego wyników wykonuje Komisja Konkursowa powołana przez Prezesa Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o.o. (dalej: Prezes Zarządu).
2. Przy ocenie ofert Komisja bierze pod uwagę następujące kryteria:
  - a) aranżację stoiska gastronomicznego – **od 0 do 40 punktów**,
  - b) proponowane menu wraz z napojami w ramach jednego rodzaju menu – **od 0 do 40 punktów**,
  - c) proponowane rozwiązania dotyczące wyeliminowania zużycia plastiku i wprowadzenia rozwiązań ekologicznych, w trakcie prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie kompleksu Hali Stulecia – **od 0 do 20 punktów**.Ocenę końcową oferty stanowi suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria. Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania wynosi **100 pkt.**, a minimalna ilość punktów dająca możliwość wyboru Oferenta – **60 pkt.** Jeżeli żadna z ofert nie uzyska minimalnej ilości punktów, Komisja uznaje, że konkurs nie dał rezultatu.
3. W przypadku wystąpienia w ofercie niedyskwalifikujących w rozumieniu warunków niniejszego konkursu braków lub niejasności, Komisja może wezwać Oferenta do uzupełnienia oferty lub złożenia wyjaśnień, w wyznaczonym przez siebie terminie. Oferty nieuzupełnione albo uzupełnione po terminie podlegają odrzuceniu.
4. Z przeprowadzonych czynności Komisja konkursowa sporządza protokół i przekazuje go do zatwierdzenia Prezesowi Zarządu.
5. Prezes Zarządu nie jest związany ocenami Komisji Konkursowej. Prezes Zarządu ma prawo nie wybrania Oferenta/Oferentów. O podjętym rozstrzygnięciu Prezes Zarządu informuje Komisję Konkursową.
6. Organizator ma dowolność (z zastrzeżeniem postanowień niniejszego Zaproszenia) co do wyboru określonej liczby Oferentów spośród ofert, które uzyskały największą liczbę punktów), liczby stanowisk, lokalizacji stanowisk a także uznania bez podania przyczyn, że konkurs nie dał rezultatu. WP Hala Ludowa Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zamknięcia konkursu ofert bez wyboru ofert na każdym jego etapie bez podawania przyczyny.
7. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za koszty poniesione przez Oferentów, związane z uczestnictwem w Konkursie.

### 8. Termin rozpatrywania ofert: do 12.04.2023 r.

### 9. Informacje o rozstrzygnięciu konkursu:

Niezwłocznie po podjęciu decyzji przez Prezesa Zarządu, informacja o rozstrzygnięciu konkursu zostanie umieszczona na stronie internetowej Organizatora: [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl) oraz na stronie [www.bip.halastulecia.pl](http://www.bip.halastulecia.pl)

### 10. Środki ochrony prawnej

1. Oferentowi posiadającemu interes prawny przysługuje prawo zgłoszenia umotywowanych zastrzeżeń do rozstrzygnięcia Komisji Konkursowej w terminie do 7 dni od dnia ogłoszenia wyników konkursu
2. Zastrzeżenia zgłasza się na piśmie do Prezesa Zarządu Organizatora.
3. Od rozstrzygnięcia zastrzeżeń dokonanego przez Prezesa Zarządu Organizatora nie przysługują dalsze środki odwoławcze.

**Wykaz załączników:**

- Załącznik nr 1 – Plan lokalizacji stoisk gastronomicznych
- Załącznik nr 2 – Klauzula informacyjna ws. RODO
- Załącznik nr 3 – Wzór Porozumienia
- Załącznik nr 4 – Rozwiązania ekologiczne
- Załącznik nr 5 – Regulamin Hali Stulecia

Jakub Grudniewski  
  
Przewodniczący Zarządu