

REGULAMIN PRZETARGU
DOT. PROWADZENIA BUFETU W BUDYNKU
URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO W GDAŃSKU
PRZY UL. OKOPOWEJ 21/27
Zwanego dalej Regulaminem.

§ 1.

Postanowienia ogólne

1. Przetarg jest organizowany przez Województwo Pomorskie, zwane w dalszej części Regulaminu Organizatorem na podstawie niniejszego Regulaminu.
2. Organizator zaprasza do składania ofert poprzez umieszczenie ogłoszenia o przetargu na stronach internetowych: www.bip.pomorskie.eu i www.pomorskie.eu.
3. Osoby przystępujące do przetargu zwane są dalej Oferentami.
4. Przetarg przeprowadzi Komisja powołana przez Zarząd Województwa Pomorskiego, zwana dalej Komisją.
5. Komisja odpowiada za prawidłowy przebieg postępowania oraz za przestrzeganie postanowień niniejszego Regulaminu.
6. Do przetargu ofert stosuje się art. 70¹⁻⁵ ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

§ 2.

Przedmiot i miejsce przeprowadzenia przetargu

1. Przetarg zostanie przeprowadzony w siedzibie Województwa Pomorskiego w Gdańsku przy ul. Okopowej 21/27.
2. Celem przetargu jest wyłonienie podmiotu, z którym zostanie zawarta umowa na prowadzenie bufetu w budynku przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku.
3. Usługa prowadzenia bufetu gastronomicznego w lokalu zlokalizowanym na parterze w budynku przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku odbywać się będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach nie krócej niż od 7.30 do 15.30.
W skład lokalu wchodzi następujące pomieszczenia:
 - sala konsumpcyjna o pow. 61,13 m. kw.
 - szatnia z miejscem o pow. 2,84 m. kw.
 - toaleta dla pracowników bufetu o pow. 2,40 m. kw.
 - zmywalnia o pow. 3,36 m. kw.
 - pom. porządkowe o pow. 1,17 m. kw.Łączna powierzchnia lokalu wynosi 70,90 m.kw
Organizator przetargu zaleca przed złożeniem oferty dokonania wizji lokalu przeznaczonego na wynajem. Dokonanie wizji jest możliwe po wcześniejszym umówieniu terminu dla każdego oferenta pod adresem email: daz@pomorskie.eu.
4. Projekt technologiczny bufetu z koncepcją architektoniczną stanowi **załącznik nr 1 do Regulaminu.**

5. Wykaz elementów wchodzących w skład wyposażenia bufetu wraz z instrukcją użytkowania stanowi **załącznik nr 2 do Regulaminu**.
6. Szczegółowe minimalne wymagania prowadzenia bufetu wskazane zostały w „Wytycznych do sporządzenia koncepcji funkcjonowania bufetu” **stanowiących załącznik nr 3 do Regulaminu**.
7. Umowa na prowadzenie bufetu w budynku przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku zostanie zawarta na okres trzy letni.
8. Wzór umowy stanowi załącznik **nr 4 do Regulaminu**.

§ 3.

Warunki przystąpienia i uczestnictwa w przetargu

1. W przetargu mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
 - 1) dysponują wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej i w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert świadczyli usługi gastronomiczne w co najmniej jednym punkcie gastronomicznym w formie bufetu, stołówki lub restauracji.
 - 2) Posiadają/bądź będą posiadać dodatkowe zaplecze techniczne i kadrowe zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i BHP, umożliwiające prowadzenie przedmiotowego bufetu.
 - 3) nie byli skazani prawomocnym wyrokiem za umyślne przestępstwo lub umyślne przestępstwo skarbowe.
 - 4) nie zalegają z płatnościami wobec skarbu państwa i z tytułu ubezpieczeń społecznych.
2. Warunkiem przystąpienia do przetargu jest złożenie oferty na **formularzu oferty według wzoru (załącznik nr 5 do Regulaminu)** wraz z „Koncepcją funkcjonowania bufetu” sporządzoną zgodnie z **załącznikiem nr 3 do Regulaminu** oraz wpłata wadium.
3. Ocena spełnienia warunków udziału w przetargu będzie dokonywana w oparciu o przedłożone przez Oferentów dokumenty i oświadczenia, o których mowa w ust. 1 i 2 w formule "spełnia/nie spełnia".
4. Jeden Oferent może złożyć tylko jedną pisemną ofertę w języku polskim.
5. Oferta oraz wszystkie załączniki muszą być podpisane przez Oferenta (podpis i pieczęć imienna lub czytelny podpis), lub upoważnionego przedstawiciela Oferenta zgodnie ze sposobem reprezentacji opisanym w rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. W przypadku, gdy Oferenta reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kserokopii poświadczonej notarialnej za zgodność z oryginałem.
6. Zabrania się dokonywania zmian przy użyciu wszelkich maskujących sposobów, np. zamazywanie, zaklejanie, korektorowanie.
7. Wszelkie poprawki w treści oferty, jakie Oferent zamierza nanieść (podczas przygotowywania oferty) mogą być dokonane tylko poprzez przekreślenie treści, a następnie wpisanie poprawnej treści i parafowanie obok.
8. W przypadku załączenia do oferty innych materiałów niż wymagane przez Organizatora przetargu (np. materiałów reklamowych, informacyjnych) zaleca się, aby stanowiły one odrębną część niepołączoną z ofertą w sposób trwały.
9. Zapytania Oferentów, mające istotny wpływ na prawidłowe sporządzenie oferty, mogą być przedstawione Organizatorowi przetargu jedynie w formie pisemnej, najpóźniej na 2 dni przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

10. Jednocześnie pisemna treść zapytania i wyjaśnień bez ujawniania źródła zapytania zostanie zamieszczona na stronie internetowej Organizatora przetargu, wskazanej w § 1 pkt 2.
11. Oferty należy składać w siedzibie Organizatora przetargu przy ul. Okopowej 21/27 w Gdańsku, w kancelarii ogólnej pok. Nr 4A, parter; w terminie do dnia 23 marca 2021 roku, do godz. 9.00 (liczy się data i godzina wpływu oferty do Organizatora). Organizator przetargu nie bierze odpowiedzialności, jeżeli oferta zostanie złożona w innym miejscu niż wskazane powyżej.
12. Oferta powinna być złożona w nieprzejrystej, zamkniętej kopercie (opakowaniu), która będzie zaadresowana na Organizatora przetargu i będzie posiadać następujące oznaczenie:
„Oferta – PRZETARG –PROWADZENIE BUFETU GASTRONOMICZNEGO. Nie otwierać przed dniem 23 marca 2021 r., godz. 9.00”. Organizator przetargu nie bierze odpowiedzialności za skutki braku zachowania przez Oferentów powyższego wymogu.
13. Poza oznaczeniami podanymi wyżej koperta powinna posiadać nazwę i adres Oferenta, tak aby można było odesłać ofertę bez otwierania w przypadku stwierdzenia opóźnienia w nadesłaniu.
14. Koszty opracowania i dostarczenia oferty do siedziby Organizatora przetargu obciążają wyłącznie Oferenta.
15. Oferty złożone po terminie będą zwrócone składającemu bez otwierania.
16. Oferent może wycofać lub zmienić ofertę składając Organizatorowi przetargu pisemne oświadczenie, nie później niż ostatniego dnia wyznaczonego do składania ofert do godz. 9.00. Wycofanie lub zmiana oferty po terminie składania ofert nie jest możliwa. Oświadczenie o wycofaniu lub zmianie oferty musi zostać złożone w takiej samej formie jak oferta (koperta zaklejona na zasadach opisanych w ust. 11), z dodatkowym oznaczeniem na kopercie „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
17. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest do wpłacenia wadium w wysokości 1 500,00 zł (słownie: tysiąc pięćset złotych) na konto Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego w Gdańsku nr rachunek: nr 62 1020 1811 0000 0102 0312 3098 z dopiskiem „Przetarg na prowadzenie bufetu” i dołączenia dowodu wpłaty do oferty.
18. Wadium wniesione przez Oferentów, którzy nie wygrają przetargu podlega zwrotowi w całości, niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty.
19. Wadium wraz z odsetkami nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Oferent, który wygrał przetarg, uchyli się od zawarcia umowy lub w przypadku, gdy zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.
20. Wadium zostanie zwrócone także w przypadku odwołania przetargu.

§ 4.

Zasady Przetargu i wybór oferty

1. Przetarg uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna ważna oferta.
2. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od dnia złożenia oferty.
3. Złożone oferty weryfikuje i ocenia Komisja.
4. Po otwarciu ofert Organizator zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.
5. Komisja, oceni złożone oferty pod kątem formalnym, następnie zaprosi Oferentów, których oferta nie podlega odrzuceniu do dokonania prezentacji "Koncepcji funkcjonowania bufetu" w siedzibie

Organizatora. O terminie dokonania prezentacji Oferent zostanie poinformowany na 3 dni przed dniem jej wyznaczenia, drogą mailową na adres wskazany w formularzu ofertowym.

6. Po prezentacji oferty nie podlegające odrzuceniu zostaną ocenione zgodnie z wskazanymi kryteriami.
7. Komisja przetargowa dokona oceny ofert według następujących kryteriów:

LP	Kryterium	Waga (%)
1)	Koncepcja funkcjonowania bufetu (wraz z prezentacją)	60
2)	Doświadczenie	20
3)	Cena najmu, przy czym cena minimalna miesięcznego czynszu wynosi 1 754,61 zł brutto	20
	SUMA	100

Ad. 1) w ramach kryterium "Koncepcja funkcjonowania bufetu", oferta będzie podlegała ocenie w następujący sposób:

LP.	Kryterium	Punktacja
1.	Atrakcyjność menu (jakość, różnorodność, niepowtarzalność, gwarancja świeżości)	0-15
2.	Regionalność (zastosowanie produktów lokalnych pochodzących z województwa pomorskiego, produktów tradycyjnych ¹ , w tym z oznakowaniem (np. żywność ekologiczna, Regionalne Dziedzictwo Kulinarne, Polska Smakuje)	0-15
3.	Różnorodność asortymentu (produkty nabiałowe, mięsne, rybne, zbożowe, bezglutenowe, bezlaktozowe, słodkie i słone przekąski, napoje, itp.)	0-15
4.	Sposób organizacji prowadzenia bufetu m. in. sposób dostawy, zachowanie świeżości.	0-15

Ad. 2) w ramach kryterium "doświadczenie" oferta będzie mogła otrzymać maksymalnie 20 punktów. Punkty członków komisji zostaną przyznane w następujący sposób:

LP.	Kryterium doświadczenie	Punktacja
1.	Okres prowadzenia działalności	10
2.	Ilość punktów gastronomicznych	10

1. Okres prowadzenia działalności:

- oferent, który prowadzi od co najmniej 3 lat (liczonych do dnia składania ofert) punkt gastronomiczny w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 2 pkt,
- oferent, który prowadzi od co najmniej 4 lat (liczonych do dnia składania ofert) punkt gastronomiczny w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 5 pkt,
- oferent, który prowadzi od co najmniej 5 lat (liczonych do dnia składania ofert) punkt gastronomiczny w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 10 pkt.

2. Ilość punktów gastronomicznych:

- oferent, który prowadzi 1 punkt gastronomiczny w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 1 pkt,

¹ Zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915 oraz z 2020 r. poz. 285)

- oferent, który prowadzi 2 punkty gastronomiczne w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 5 pkt,
- oferent, który prowadzi co najmniej 3 punkty gastronomiczne w formie bufetu, stołówki lub restauracji - otrzyma 10 pkt.

Ad. 3) dla kryterium: „Cena najmu”, przy czym cena minimalna miesięcznego czynszu wynosi **1 754,61 zł brutto, tzw. Cena wywoławcza. Cena zaoferowana nie może być niższa niż cena wywoławcza.**

Sposób obliczenia:

$$PK1 = [CR / CN \times 20\%] \times 100$$

PK1 – ilość punktów dla kryterium

CN – najniższa oferowana cena (nie niższa niż cena wywoławcza)

CR – cena oferty rozpatrywanej

8. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (jako suma przyznanych punktów we wszystkich kryteriach oceny ofert).
9. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów.
10. W toku badania i oceny ofert Komisja może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
11. Komisja poprawi w ofertach:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe;
12. Jeśli oferty przedstawiają taki sam bilans kryteriów oceny ofert wynikający z zestawienia punktów uzyskanych w różnych kryteriach, zamawiający wybiera ofertę, która zdobyła najwięcej punktów w kryterium o najwyższej wadze.
13. Organizator przetargu niezwłocznie powiadomi pisemnie Oferentów o wyniku przetargu albo o zamknięciu przetargu bez dokonania wyboru. Wyniki przetargu zostaną również ogłoszone na stronach internetowych wskazanych w §1 ust. 2 Regulaminu.
14. Przed zawarciem umowy Oferent przedłoży Organizatorowi wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia oraz dokona wpłaty kaucji w wysokości równowartości 3-miesięcznej opłaty z tytułu czynszu na rachunek bankowy wskazany przez Organizatora przetargu. Środki wpłacone na poczet kaucji stanowią zabezpieczenie pokrycia należności z tytułu najmu. Środki te nie będą wykorzystywane do realizacji bieżących zobowiązań. Zwrot kaucji nastąpi na zasadach ogólnych.

§ 5.

Dane osobowe

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych

osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), informujemy, że:

1. Administratorem przekazanych przez Oferenta danych osobowych jest Zarząd Województwa Pomorskiego z siedzibą ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk, info@pomorskie.eu), telefon 58 32 68 555;
2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych to e-mail: iod@pomorskie.eu lub tel. 58 32 62 518;
3. Dane osobowe wskazane w formularzu zgłoszeniowym będą przetwarzane w celu udziału w przedmiotowym przetargu tj. na podstawie art. 6 ust. 1 pkt e RODO (w interesie publicznym), a następnie w celu archiwizacji dokumentacji na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) RODO (tj. obowiązku prawnego).
4. Dane osobowe wskazane w formularzu zgłoszeniowym będą przechowywane do czasu zakończenia procesu archiwizacji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego w Gdańsku, tj. przez 25 lat, a następnie przekazane do właściwego archiwum państwowego.
5. Dane osobowe będą przekazywane innym podmiotom, którym zlecimy usługi związane z przetwarzaniem danych osobowych, np. dostawcom usług teleinformatycznych. Takie podmioty będą przetwarzać dane osobowe na podstawie umowy z nami i tylko zgodnie z naszymi poleceniami.
6. Osoby biorące udział w przetargu posiadają prawo do żądania od Administratora dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania na zasadach określonych w przepisach o ochronie danych osobowych;
7. Oferent ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Podanie przez uczestnika danych osobowych jest warunkiem udziału w przetargu, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości wzięcia w nim udziału.

§ 6.

Postanowienia końcowe

1. Przystąpienie do przetargu jest dobrowolne i równoznaczne z akceptacją przez Oferenta Regulaminu w całości.
2. Organizator przetargu zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wyboru żadnej oferty na każdym etapie postępowania oraz prawo do odwołania przetargu w każdym czasie, również po jego zakończeniu.
3. Z tytułu uczestnictwa w prowadzonym postępowaniu jego uczestnikom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Organizatora.
4. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty wstępnej oraz inne koszty związane z udziałem Oferenta w przetargu.
5. Przetarg może się odbyć także w przypadku zakwalifikowania do przetargu tylko jednego Oferenta spełniającego warunki określone w niniejszym Regulaminie.
6. Decyzja Organizatora w kwestii wyboru najkorzystniejszej oferty jest ostateczna. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników przetargu.
7. Sytuacje nie objęte niniejszym Regulaminem rozstrzyga Organizator przetargu.

Załączniki:

1. Projekt technologiczny bufetu z koncepcją architektoniczną.
2. Wykaz elementów wyposażenia lokalu wraz z instrukcjami użytkowania
3. Wytyczne do sporządzenia koncepcji funkcjonowania bufetu.
4. Wzór umowy na prowadzenie bufetu.
5. Formularz ofertowy.