

Istotne warunki postępowania prowadzonego na zasadach zawartych w Kodeksie Cywilnym, którego przedmiotem jest wybór Najemcy lokali użytkowych Opery Krakowskiej w Krakowie przeznaczonych na prowadzenie działalności gastronomicznej.

Wynajmujący:

Opera Krakowska w Krakowie

ul. Lubicz 48, 31-512 Kraków; NIP: 6750006174; Nr telefonu: +48122966102

Dane historyczne z 2023 roku dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalach użytkowych Opery Krakowskiej:

- 1) koszt najmu lokali gastronomicznych w 2023 roku wyniósł 80 807,78 zł netto (w tym czynsz 48 600,57 zł netto, media 32 207,21 zł netto);
- 2) praca artystyczny trwa z reguły od września do początku lipca; administracja funkcjonuje przez 12 miesięcy w roku;
- 3) na obsługę wydarzeń w Operze Najemca nie ma wyłączności;
- 4) w 2023 roku Opera zrealizowała ponad 182 wydarzenia i sprzedała ponad 87.000 biletów;
- 5) Spektakle odbywają się przeważnie o godz. 18:30 od wtorku do niedzieli.

1. Tryb postępowania.

1.1. Postępowanie prowadzone jest na zasadach zawartych w kodeksie cywilnym.

1.2. Postępowanie ma charakter dwuetapowy.

1.3. Udokumentowanie spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W pierwszym etapie postępowania Opera ogłasza postępowanie na stronie internetowej Opery, na BIP oraz zaprasza wybrane podmioty do składania ofert. Oferta musi zawierać następujące dokumenty:

- 1) koncepcja prowadzenia działalności w Operze; z podaniem propozycji:
 - a) Cena najmu (powierzchnia: bufet/strefa widza);
 - b) Godziny otwarcia bufetu dla pracowników;
 - c) Godziny otwarcia w trakcie antraktów dla widzów;
 - d) Ilość osób do obsługi strefy widza;
 - e) Cena oferowana na produkty: sprzedawane dla pracowników: zupa, 2 danie, zestaw obiadowy, kawa, herbata, kanapka, deser;
 - f) Cena oferowana na produkty sprzedawane dla widza: lampka wina, alkohol, ciasto, deser;
- 2) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż na 6 miesięcy przed upływem terminu składania zgłoszeń;
- 3) oświadczenie o niezaleganiu z podatkami oraz o niezaleganiu w opłacaniu składek na ubezpieczenia społeczne;
- 4) oświadczenie, że nie wszczęto wobec Oferenta postępowania egzekucyjnego, postępowania upadłościowego, postępowania układowego, nie ogłoszono likwidacji bądź upadłości,
- 5) oświadczenie, że Oferent nie zalegał oraz nie zalega dłużej niż 60 dni w zapłacie za czynsz lub opłaty podmiotom, u których prowadził działalność w ciągu ostatnich 24 miesięcy;
- 6) oryginał pełnomocnictwa, jeżeli oferent działa przez pełnomocnika;
- 7) krótki opis dotychczasowej (ca najmniej 2-letniej) działalności gastronomicznej, zawierający co najmniej:
 - a) zwięzłą charakterystykę prowadzonej działalności;
 - b) wskazanie doświadczeń i kwalifikacji;
 - c) wskazanie ilości prowadzonych lokali ze wskazaniem liczby miejsc konsumenckich;
 - d) rekomendacje, o ile przedsiębiorca takie posiada.

1.4. Oferty należy składać w terminie do dnia 16 lutego 2024 roku do godz. 12:00 drogą elektroniczną, w formie pdf na adres mail: przetargi@opera.krakow.pl.

1.5. Po zweryfikowaniu spełnienia przez oferentów warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. 1.3 w oparciu o złożone dokumenty, oferenci spełniający te warunki i przedstawiający najlepsze oferty zostaną zaproszeni do negocjacji (drugi etap postępowania), których przedmiotem będzie doprecyzowanie wymagań warunków najmu. Przedmiotem negocjacji będzie również stawka czynszowa. Oferenci zostaną poproszeni o dostarczenie próbek oferowanych potraw dla dokonania oceny jakości posiłków (próbki: obiad, deser, ciasto).

Opera, po przeprowadzeniu negocjacji zastrzega sobie prawo zmian, uzupełnień wymagań lub innych postanowień dotyczących sposobu realizacji najmu, w stosunku do dokumentacji przedłożonej oferentom w pierwszym etapie postępowania.

1.6. W przypadku niezłożenia przez oferenta dokumentów wymienionych w punkcie 1.3., warunkiem dopuszczenia do negocjacji będzie uzupełnienie brakujących lub wadliwych dokumentów w terminie 3 dni od daty wezwania przez Operę.

1.7. Po zakończeniu negocjacji Opera wybierze najkorzystniejszą ofertę.

2. Przedmiot postępowania (najmu) oraz możliwe warianty.

2.1. Przedmiotem postępowania jest prowadzenie w ramach umowy najmu działalności gastronomicznej w budynkach Opery Krakowskiej w Krakowie przy ul. Lubicz 48, skierowanej na:

- 1) obsługę bufetu pracowniczego – wewnętrzną obsługę gastronomiczną pracowników i współpracowników Opery;
- 2) obsługę anraktową widowni podczas spektakli oraz innych wydarzeń organizowanych przez Operę.

2.2. Lokal przeznaczony do wynajmu na potrzeby prowadzenia bufetu pracowniczego: lokal użytkowy o powierzchni całkowitej 56,5 m² w budynku „B” Opery Krakowskiej w Krakowie, obejmujący powierzchnię zaplecza gastronomicznego i części usługowej wraz z wyposażeniem (stoły i krzesła);

2.3. Lokal przeznaczony do wynajmu na potrzeby prowadzenia obsługi anraktowej widowni: lokal użytkowy o powierzchni całkowitej 50 m², położony na piętrze budynku „D” Opery Krakowskiej w Krakowie wraz z wyposażeniem – pomieszczenie przeznaczone na kawiarnię anraktową oraz wyznaczone punkty w foyer dla mobilnych stanowisk obsługi anraktowej.

2.4. Korzystanie przez oferentów z innych powierzchni niż określone w umowie najmu wymagać będzie odrębnych ustaleń i zawarcia umowy w tym zakresie.

2.5. Nie dopuszcza się możliwości składania ofert częściowych. Oferenci będą mogli składać oferty na prowadzenie działalności w lokalach wskazanych w pkt. 2.2 i 2.3.

2.6. Opera zastrzega sobie prawo zmiany warunków postępowania oraz jego unieważnienia, bez podawania przyczyn.

3. Warunki udziału w postępowaniu:

3.1. W postępowaniu mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:

- 1) prowadzą działalność gospodarczą w dowolnej formie dopuszczonej przepisami prawa;
- 2) nie wszczęto wobec nich postępowania egzekucyjnego, postępowania upadłościowego, postępowania restrukturyzacyjnego, nie ogłoszono likwidacji bądź upadłości;
- 3) nie zalegają w opłaceniu podatków oraz o nie zalegają w opłaceniu składek na ubezpieczenia społeczne;
- 4) nie zalegali w zapłacie dłużej niż 60 dni za czynsz lub opłaty podmiotom u których prowadzili działalność w ciągu ostatnich 24 miesięcy;
- 5) są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej za świadczone usługi i od odpowiedzialności cywilnej Najemcy na sumę ubezpieczenia nie niższą niż: 300.000 złotych;
- 6) złożą wymagane dokumenty.

4. Projekt umowy oraz plany pomieszczeń będących przedmiotem postępowania.

4.1 Projekt umowy najmu z załącznikami, w tym plany pomieszczeń będących przedmiotem postępowania na obsługę gastronomiczną wraz z wykazem wyposażenia zawiera Załącznik nr 1 do Warunków i jest dostępny na stronie internetowej: <https://opera.krakow.pl/zamowienia-publiczne> .

5. Obowiązki Najemcy.

5.1 Do obowiązków Najemcy należy:

- 1) zagospodarowanie i urządzenie lokali w uzgodniony z Operą sposób, w tym zapewnienie wymaganego i zaakceptowanego przez Operę wyposażenia;
- 2) bieżąca konserwacja przedmiotu najmu oraz przekazanego wyposażenia;
- 3) spełnienie wymagań określonych przez Operę Krakowską związanych z użytkowaniem danego lokalu;
- 4) zapewnienie wymaganej obsługi oraz zapewnienie utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych lokalach;
- 5) zawarcie i utrzymywanie przez cały okres najmu umów OC i NW w związku z prowadzoną działalnością w wynajętym lokalu;
- 6) nie dopuszczenie do prowadzenia w lokalu działalności o charakterze nielegalnym, antypaństwowym lub godzącym w uczucia religijne oraz naruszającej normy obyczajowe;
- 7) użytkowanie elementów wyposażenia lokali w sposób prawidłowy i zgodny z instrukcjami obsługi; przestrzeganie przepisów związanych z bezpieczeństwem p.poż., BHP oraz wymogami Sanepid i innymi obowiązującymi w Operze;

- 8) uiszczanie, poza czynszem, opłat za dostawę wody zimnej i ciepłej, odprowadzanie ścieków, energię elektryczną zgodnie ze wskazaniami subliczników;
 - 9) wywóz nieczystości stałych odbywa się na podstawie umowy zawartej pomiędzy Operą a MPO, należność z tytułu wywozu nieczystości stałych Najemca będzie regulował na podstawie szacowanej ilości odpadów, koszt wywozu nieczystości będzie ujmowany w comiesięcznym zestawieniu płatności za media;
 - 10) uiszczanie podatku od nieruchomości w wysokości ustalonej odpowiednią, aktualną Uchwałą Rady Miasta Krakowa, który stanowi część stawki czynszowej;
 - 11) udostępnienie Operze dostępu do lokali w celu realizacji przeglądów, konserwacji, napraw instalacji budynku tj. klimatyzacja, wentylacja, co, instalacja elektryczna;
 - 12) uzyskanie i utrzymanie koncesji na sprzedaż alkoholu (do 4,5% zawartości alkoholu oraz na piwo; powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu (z wyjątkiem piwa); powyżej 18% zawartości alkoholu);
- 5.2. Szczegółowe obowiązki Najemcy będą przedmiotem negocjacji z oferentami w ramach postępowania.

6. Obowiązki Opery.

6.1. Opera zobowiązana jest:

- 1) wydać przedmiot najmu Najemcy;
- 2) udostępnić na czas trwania dostawy możliwość dojazdu i parkowania pojazdów realizujących dostawy na rzecz Najemcy;
- 3) zapewnić dostawę wody, energii elektrycznej, centralnego ogrzewania do przedmiotu najmu;
- 4) zapewnić monitoring zewnętrzny obiektu.

7. Wyjaśnienia dotyczące postępowania oraz wizja lokalna.

7.1. Przed złożeniem Oferty, Oferent może zwrócić się pisemnie o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z Warunkami postępowania.

7.2 Opera zaprasza zainteresowanych do obejrzenia przedmiotu najmu po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.

7.3. Do kontaktów z Oferentami Opera wyznacza:

- 1) w sprawach organizacyjnych i rozliczeń:
Renata Hoffman, tel. +48122966205, mail: r.hoffman@opera.krakow.pl;
- 2) w sprawach koordynacji obsługi antraktywnej i innych wydarzeń
Wiktora Moczarska, +48122966263, mail: w.moczarska@opera.krakow.pl.

8. Wybór najkorzystniejszej dla Opery oferty.

9.1. Wybór nastąpi komisyjnie. Komisja nie uwzględni przy ocenie ofert, których złożona koncepcja prowadzenia działalności nie będzie odpowiadała randze i charakterowi Opery.

9.2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1. Cena najmu (powierzchnia: bufet/ strefa widza);
2. Godziny otwarcia bufetu dla pracowników;
3. Godziny otwarcia w trakcie antraktów dla widzów;
4. Ilość osób do obsługi strefy widza;
5. Cena oferowana na produkty: sprzedawane dla pracowników: zupa, 2 danie, zestaw obiadowy, kawa, herbata, kanapka, deser;
6. Cena oferowana na produkty sprzedawane dla widza: lampka wina, alkohol, ciasto, deser;
7. Ocena jakości posiłków - próbki: obiad, deser, ciasto.

9.3. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę na podstawie powyżej opisanych kryteriów oceny ofert.

10. Termin rozpoczęcia najmu i możliwy okres najmu:

Opera przewiduje rozpoczęcie najmu i obsługi gastronomicznej od dnia **1 kwietnia 2024 roku, na okres 12, 24 lub 36 miesięcy.**

11. Załącznik:

Załącznikiem nr 1 jest Projekt umowy najmu z załącznikami, w tym planem pomieszczeń będących przedmiotem postępowania na obsługę gastronomiczną i wykazem wyposażenia.