

Łódź, dnia 29 marca 2023 r.

OGŁOSZENIE O KONKURSIE OFERT

na długoterminowy najem części powierzchni w obiektach zarządzanych przez Miejską Arenę Kultury i Sportu sp. z o.o. w Łodzi (MAKIS) z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej

I. **Przedmiotem konkursu** jest stały, długoterminowy najem części powierzchni w obiektach, zarządzanych przez MAKIS Sp. z o.o. z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w trakcie odbywających się wydarzeń i poza nimi. Konkurs dotyczy powierzchni w hali widowiskowo-sportowej Atlas Arena przy al. Bandurskiego 7 oraz w obiekcie Sport Arena przy al. Bandurskiego 7, o łącznej powierzchni wynajmu **606,52 m²** („Przedmiot najmu”) w skład której wchodzi:

- a. stałe punkty gastronomiczne w ilości 3 sztuk o powierzchni do wynajmu **77,73 m²**, znajdujące się w hali Atlas Arena wraz z wyposażeniem, które określa Załącznik nr 2,
- b. stałe pomieszczenia szatni dla publiczności na poziomie P2 w ilości 8 szt. o powierzchni do wynajmu **od 81 do 125 m²** znajdujące się w hali Atlas Arena wraz z wyposażeniem, które określa Załącznik nr 2,
- c. restauracja znajdująca się na terenie hali Atlas Arena na poziomie "0" o powierzchni do wynajmu **434,87 m²** wraz z wyposażeniem, które określa załącznik nr 2 plus bufet na poziomie P3 (przy łóżach) o powierzchni do wynajmu **34,68 m²** z obsługą strefy VIP znajdującej się na 3 piętrze hali Atlas Arena wraz z wyposażeniem, które określa Załącznik nr 2,
- d. możliwość zaaranżowania (po stronie Oferenta) dodatkowych 16 punktów gastronomicznych (maksymalnie) na poziomie P2 hali Atlas Arena o powierzchni nie większej niż **4 m²** każdy z punktów w uzgodnieniu z MAKIS,
- e. kioski gastronomiczne znajdujące się w hali Sport Arena w liczbie 2 sztuk o łącznej powierzchni **59,24 m²**.

II. **Wymagany zakres usług**, które mają być świadczone w Przedmiocie najmu: obsługa punktów gastronomicznych wskazanych w pkt. I, poprzez sprzedaż napojów bezalkoholowych i zawierających alkohol oraz słodkich i słonych przekąsek w trakcie odbywających się imprez i wydarzeń oraz obsługa szatni w zakresie uzgodnionym z MAKIS. Najemca będzie prowadził działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi wykonywanej działalności. Wynajmujący udostępni Najemcy w ramach Przedmiotu najmu, do wyłącznego korzystania, jedno miejsce parkingowe.

III. **Oferty mogą składać podmioty prowadzące działalność gospodarczą**. Każdy z oferentów może złożyć tylko jedną ofertę w jednym egzemplarzu, pod rygorem wykluczenia z konkursu. Minimalna stawka czynszu za najem Przedmiotu najmu, stanowiąca warunek ważności oferty, nie może być niższa niż 7,90 zł/m² netto.

IV. Oferent zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów mediów:

- a. Energii elektrycznej (sprzedaż i dystrybucja)
- b. Energia cieplna
- c. wodę ciepłą i zimną oraz zrzut ścieków
- d. Internet
- e. Oferent zapewni wywóz odpadów na własny koszt.

Sposób rozliczenia mediów zostanie ustalony w trakcie negocjacji przed zawarciem umowy

i uzależniony będzie od lokalizacji przyłączy i możliwości ich opomiarowania w poszczególnych pomieszczeniach stanowiących Przedmiot najmu.

V. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim i podpisana (imieniem i nazwiskiem) przez osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta, zgodnie z aktualnym odpisem z właściwego rejestru przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) albo zaświadczeniem z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) lub udzielonym pełnomocnictwem. W przypadku złożenia oferty w formie elektronicznej, wymagane jest podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym. W przypadku, gdy oferta składana jest w formie papierowej, podpisem jest złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli ten znak jest nieczytelny lub nie zawiera pełnego imienia i nazwiska to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie pieczęci), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.

VI. Oferta musi być rzetelna i kompletna. Wszelkie zmiany i poprawki w treści oferty muszą być parafowane i datowane przez osobę/osoby podpisującą/e ofertę.

VII. Ofertę należy złożyć do dnia: **05.04.2023 r. do godz. 12.00**, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 (decyduje data i godzina wpływu) w jeden z poniższych sposobów:

- a. na adres mailowy: sprzedaz@makis.pl
- b. w zamkniętej kopercie na adres „Miejska Arena Kultury i Sportu” Sp. z o.o. ul. Bandurskiego 7, 94-020 Łódź - z dopiskiem: "OFERTA NA NAJEM POWIERZCHNI W CELU PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ”.

VIII. Oferta powinna zawierać:

- a. cenę netto za 1 m² powierzchni najmu,
- b. określony procentowo udział w miesięcznych przychodach Oferenta uzyskanych w ramach sprzedaży piwa, napojów słodkich oraz pozostałych produktów i usług, prowadzonej w wynajmowanej powierzchni, który podlegać będzie zapłacie na rzecz MAKIS. Sp. z o.o.,
- c. opisane doświadczenie w organizacji cateringu obejmującego obsługę: strefy VIP, bankietów, gastronomii w ramach imprez,
- d. dodatkowe świadczenia Oferenta na rzecz MAKIS, a nie przewidziane powyżej.

IX. MAKIS nie dopuszcza składania ofert częściowych na poszczególne powierzchnie wskazane w pkt I.

X. Kryteria oceny ofert:

	Kryterium	Znaczenie procentowe	Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania
1.	Cena netto za 1 m ² powierzchni najmu	45%	45
2.	% przychodu z tytułu sprzedaży piwa	15%	15
3.	% przychodu z tytułu sprzedaży napojów słodkich	15%	15
4.	% przychodu z tytułu sprzedaży pozostałych produktów i usług	15%	15
5.	Doświadczenie oferenta	10%	10
	SUMA	100%	100

Ad.1

Punkty za kryterium „Cena netto za 1 m² powierzchni najmu” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferty badanej}}{\text{Najwyższa z zaofferowanych cen}} \times \text{liczba możliwych do uzyskania punktów} = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Ad.2-4

Punkty za kryterium „% przychodu z tytułu sprzedaży piwa”, „% przychodu z tytułu sprzedaży napojów słodkich” oraz „% przychodu z tytułu sprzedaży pozostałych produktów” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\% \text{ według oferty badanej}}{\text{Najwyższy zaofferowany \%}} \times \text{liczba możliwych do uzyskania punktów} = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Ad.5

Punkty za kryterium „Doświadczenie oferenta” zostaną obliczone w następujący sposób:

- a) doświadczenie powyżej 5 lat – 10 pkt,
- b) doświadczenie od 3 do 5 lat – 5 pkt,
- c) doświadczenie poniżej 3 lat – 0 pkt.

Doświadczenie będzie rozumiane jako okres w którym Oferent prowadzi w sposób ciągły (bez okresów zawieszenia działalności) zarejestrowaną we właściwym rejestrze działalność obejmującą usługi z działu 56 Polskiej Klasyfikacji Działalności Gospodarczej: DZIAŁALNOŚĆ USŁUGOWĄ ZWIĄZANĄ Z WYŻYWIENIEM. W przypadku przekształcenia lub zbycia zorganizowanej części przedsiębiorstwa na rzecz oferenta, pod uwagę będzie brane również doświadczenie nabyte przed dokonaniem wyżej wskazanych zmian.

XI. Spośród przesłanych ofert MAKiS wybierze dwóch Oferentów przedstawiających łącznie najkorzystniejsze dla MAKiS warunki i przeprowadzi z nimi negocjacje. Po zakończeniu negocjacji Oferenci złożą końcowe oferty. Z Oferentem któryłoży najkorzystniejszą ofertę zawarta zostanie umowa na wynajem powierzchni wskazanej w pkt. I na minimum 3 lata.

XII. Wyłoniony Oferent jest zobowiązany do rozpoczęcia działalności gastronomicznej nie później niż w terminie 21 dni od dnia wydania Przedmiotu najmu.

MAKiS zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny na każdym jego etapie.

.....
Dane Oferenta

Oferata

w konkursie na **długoterminowy najem części powierzchni w obiektach zarządzanych przez Miejską Arenę Kultury i Sportu sp. z o.o. w Łodzi z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej**

W ramach prowadzonego przez Miejską Arenę Kultury i Sportu sp. z o.o. w Łodzi konkursu oferuję:

1.zł netto za 1 m² powierzchni najmu (łącznie: 606,52 m²)
2. udział w miesięcznych przychodach oferenta uzyskanych w ramach sprzedaży prowadzonej w wynajmowanej powierzchni, który podlegać będzie zapłacie na rzecz MAKiS. Sp. z o.o.
 - a. z tytułu sprzedaży piwa - % nie mniej niż netto miesięcznie
 - b. z tytułu sprzedaży napojów słodkich - % nie mniej niż netto miesięcznie
 - c. z tytułu sprzedaży pozostałych produktów i usług - %
3. doświadczenie (proszę zaznaczyć X przy właściwej opcji)
 - doświadczenie powyżej 5 lat
 - doświadczenie od 3 do 5 lat
 - doświadczenie poniżej 3 lat

4. Posiadam doświadczenie w organizacji cateringu obejmującego obsługę:

- a. strefy VIP, którą realizowałem w
- b. bankietów, którą realizowałem w
- c. gastronomi w ramach imprez masowych.....
- d. Dodatkowe świadczenia na rzecz MAKiS, a nie przewidziane powyżej.....

Oświadczam, że przed przystąpieniem do konkursu zapoznałem/łam się ze stanem technicznym Przedmiotu najmu oraz wyposażenia, warunkami konkursu i że przyjmuję te warunki bez zastrzeżeń.

Oświadczam, że reprezentowany przeze mnie podmiot nie jest w stanie upadłości lub likwidacji oraz, że w stosunku do podmiotu nie toczy się takie postępowanie.

Oświadczam, że wszystkie dane zawarte w niniejszej ofercie odpowiadają rzeczywistości i zostały złożone przeze mnie zgodnie z prawdą.

Oświadczam, że nie zalegam z płatnościami na rzecz MAKiS Sp. z o.o. oraz w stosunku do Miasta Łodzi.

.....
data

.....
podpis Oferenta

Załącznik nr 2 – Wyposażenie znajdujące się MAKiS

Pomieszczenia i wyposażenie sali konsumpcyjnej znajdującego się w restauracji hali

Sala:

- | | |
|-------------------|--------|
| 1. TV.SAMSUNG 50" | 6 szt. |
|-------------------|--------|

Toaleta Damska:

- | | |
|--------------------------------|---------|
| 1. Kosz 10L | -2 szt. |
| 2. Toaleta WC | 2 szt. |
| 3. Szczotka toaletowa WC | 2 szt. |
| 4. Umywalka z baterią komplet | 2 szt. |
| 5. Lustro nad umywalkami | 2 szt. |
| 6. Lampa nad umywalką | 2 szt. |
| 7. Dozownik mydła | 1 szt. |
| 8. Suszarka elektryczna do rąk | 1 szt. |
| 9. Dozownik papieru toal | 2 szt. |

Toaleta Męska:

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Umywalka z baterią | - 2 szt. |
| 2. Lustro nad umywalkami | 2 szt. |
| 3. Dozownik mydła | 2 szt. |
| 4. Suszarka elektryczna do rąk | 1 szt. |
| 5. Toaleta WC | 1 szt. |
| 6. Szczotka toal. WC | 1 szt. |
| 7. Pisuar | 1 szt. |
| 8. Dozownik papieru toal. | 1 szt. |

Zaplecze kuchenne restauracji

Kuchnia

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| 1. szafka nierdzewna z blatem roboczym "Dora Metal" 180x60x85 cm z drzwiami przesuwymi | -1szt | |
| 2. stół nierdzewny roboczy z półką "DMP" 100x60x85 cm | | 1szt. |
| 3. szafka nierdzewna wisząca dwudrzwiowa "Dora Metal" 100x30x85 cm | | - 2szt. |
| 4. zlewozmywak nierdzewny jednokomorowy "Dora Metal" 150x60x85 cm z szafką dwuszufładową | | 1szt. |
| 5. Bateria z mieszaczem z wylewką obrotową 25 cm | | 1szt. |
| 6. umywalka ceramiczna "cersanit" 50 cm | | 1szt. |
| 7. bateria umywalkowa z mieszaczem | | 1szt. |
| 8. stół nierdzewny roboczy z półką "DMP" 150x60x85 cm | | - 1szt. |
| 9. stół nierdzewny roboczy z półką "Dora Metal" 90x85cm | | 1szt. |
| 10. podstawa nierdzewna otwarta "Kromet" 120x60x58cm | | 1szt. |
| 11. podstawa nierdzewna otwarta "Kromet" 80x60x58cm | | 1szt. |
| 12. Kuchnia gazowa dwupalnikowa "Kromet" | | 2 szt. |
| 13. Kuchnia gazowa dwupalnikowa "Kromet" z płytą grzewczą | | 1szt. |
| 14. Stanowisko robocze "Kromet" | | 1szt. |
| 15. Półka do konsoli "DM"80x30 cm | | 2szt. |
| 16. Konsola do półek 70x5 cm | | 2szt. |
| 17. Bęmar jezdny czterokomorowy "Lozamet" | | 1szt. |

18. Combimaster "Rational"	- 1szt.
19. Podstawa nierdzewna do combmastera 65x80x73 cm	- 1szt.
20. Regał ruchomy nierdzewny 60x66x180 cm	2 szt.
21. Basen jednokomorowy 80x60x100 cm	1 szt.
22. Bateria kuchenna z ruchomą wylewką 16 cm	- 1 szt.
23. Półka do konsoli perforowana "DM" 80x30 cm	1szt.
24. Konsola do półek 25x5 cm	2 szt.
25. Schładzarka szokowa "DM"	1 szt.
26. Szafa chłodnicza "DMP"	1 szt.
27. Chłodziarko-zamrażarka "Amica" nr fabr. 01703072821507	1 szt.
28. Wózek kelnerski	- 1 szt.
29. Butla propan-butan	- 2 szt.

Zmywalnia

1. Zmywarka Lozamet	1 szt.
2. Stół nierdzewny z półką "DM" 80x70x85	1 szt.
3. Zlew nierdzewny dwukomorowy z blatem roboczym "DM" 200x70x85 cm	-1 szt.
4. Bateria kuchenna z wylewką sprężynową	1 szt.
5. Młynek do odpadów	1 szt.
6. Przyczłapnik bulbulatora	1 szt.

Chłodnia

1. Regał metalowy czteropółkowy o półkach perforowanych "DMP-100" H180	- 3 szt.
2. Regał metalowy czteropółkowy o półkach pełnych "DMP-100" H180	- 1 szt.
3. Regał metalowy czteropółkowy o półkach perforowanych "DMP-100" H80	- 1 szt.

Bar

1. Bemaż jezdny wodny 3 komory	1 szt.
2. Blat roboczy Dora Metal 180 x 60	1 szt.
3. Lodówka MasterCook	- 1 szt.
4. Lodówka Liebeheer	1 szt.
5. Okap nierdzewny "DM-200"	1 szt.
6. Szafka na sztućce dwudrzwiowa czterozufladowa 140x60x115	- 1 szt.
7. Nadstawka szafki na sztućce 68x30 m	- 1 szt.
8. Zabudowa barowa (5 szafek stojących, 4 szafkopółki, 1 nadstawka)	1 szt.
9. Zlewozmywak stal dekor okrągły "Franke" 51 cm	- 1 szt.
10. Zlewozmywak stalowy 48x48 cm	- 1 szt.
11. Bateria kuchenna obrotowa z mieszaczem i wylewką 17 cm	- 1 szt.
12. Bateria kuchenna obrotowa z mieszaczem i wylewką 24 cm	- 1szt.
13. Express do kawy "LaCimbali" - M39	- 1 szt.
14. Express do kawy "Krupps"	- 1 szt.
15. Sprzęt audio z CD	-1 szt.

Punkt gastronomiczny W1 (lewa strona) wraz z wyszczególnionym wyposażeniem:

1. Witryna chłodnicza Stalgast	- 1 szt.
2. Szafa chłodnicza LIEBHERR	- 1 szt.
3. Szafa chłodnicza podblatowa LIEBHERR	- 2 szt.
4. Monitor SONY	- 3 szt.
5. Kubeł na śmieci	- 1 szt.
6. Zlewozmywak 2 komorowy, 2 baterie umywalkowe	- 1 szt.

Punkt gastronomiczny W1 (prawa strona) wraz z wyszczególnionym wyposażeniem:

1. Witryna chłodnicza Stalgast	- 2 szt.
2. Szafa chłodnicza LIEBHERR	- 1 szt.
3. Szafa chłodnicza podblatowa LIEBHERR	- 1 szt.
4. Monitor SONY	- 3 szt.
5. Kubeł na śmieci	- 1 szt.
6. Zlewozmywak 2 komorowy, 2 baterie umywalkowe	- 1 szt.

Zaplecze sanitarne nr 2055 wraz z wyszczególnionym wyposażeniem:

1. Zlew z baterią umywalkową	- 1 szt.
2. Szafka ubraniowa	- 2 szt.
3. Toaleta WC	- 1 szt.
4. Szczotka WC	- 1 szt.
5. Brudownik	- 1 szt.

Punkt gastronomiczny W14 wraz z wyszczególnionym wyposażeniem:

1. Witryna chłodnicza Stalgast	- 1 szt.
2. Szafa chłodnicza LIEBHERR	- 4 szt.
3. Szafa chłodnicza podblatowa LIEBHERR	- 4 szt.
4. Witryna grzewcza STALGAST	- 2 szt.
5. Monitor SONY	- 3 szt.
6. Kubeł na śmieci	- 2 szt.
7. Zlewozmywak 2 komorowy, 2 baterie umywalkowe	- 1 szt.

Zaplecze sanitarne nr P2 wraz z wyszczególnionym wyposażeniem:

1. Zlew z baterią umywalkową	- 1 szt.
2. Szafka ubraniowa	- 2 szt.
3. Toaleta WC	- 1 szt.
4. Szczotka WC	- 1 szt.
5. Brudownik	- 1 szt.

Zaplecze baru:

1. Umywalka + bateria - 1 szt.
2. Zlew stalowy okrągły + bateria - 1 szt.
3. Zlew stalowy z ociekaczem + bateria - 1 szt.
4. Szafka zlewozmywakowa - 2 szt.

Zaplecze sanitarne:

1. Toaleta WC - 1 szt.
2. Zlew + bateria - 1 szt.
3. Kosz 5l - 1 szt.
4. Dozownik na papier toaletowy - 1 szt.
5. Dozownik na mydło - 1 szt.
6. Dozownik na ręczniki papierowe - 1 szt.