

**Organizator Konkursu:**  
Strefa Kultury Wrocław  
ul. Świdnicka 8B  
50-067 Wrocław

Znak sprawy: SKW.211.35.2018

Wrocław, 06.07.2018 r.

## **REGULAMIN**

**konkursu ofert na najem lokalu użytkowego w „Imparcie” - przestrzeni przy ul. Mazowieckiej 17 we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego - bistra**

### **§1**

#### **Postanowienia ogólne**

1. Strefa Kultury Wrocław, ul. Świdnicka 8B, 50-067 Wrocław, ogłasza pisemny konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w „Imparcie” – przestrzeni przy ul. Mazowieckiej 17 we Wrocławiu.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.
3. Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami Konkursu, nie później jednak niż do dnia 20 lipca 2018 r.
4. Dodatkowych informacji udziela w sprawach:
  - proceduralnych – Elżbieta Kujawska, tel. 71 712 75 63, e-mail: [elzbieta.kujawska@strefakultury.pl](mailto:elzbieta.kujawska@strefakultury.pl)
  - merytorycznych – Paulina Dufrat, tel. 506 130 702, e-mail: [paulina.dufrat@strefakultury.pl](mailto:paulina.dufrat@strefakultury.pl)
5. **Wizja lokalna** odbędzie się w dniach **19-20 lipca 2018 o godz. 10:00**. Udział w wizji lokalnej należy zgłosić podając swoje dane na adres e-mail: [paulina.dufrat@strefakultury.pl](mailto:paulina.dufrat@strefakultury.pl). Z racji tego, że wizja lokalna odbywać się będzie w czynnym lokalu, Organizator Konkursu zastrzega, że stan lokalu na dzień wydania lokalu określają wyłącznie załączniki do niniejszego Regulaminu.

### **§2**

#### **Przedmiot Konkursu i termin realizacji**

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu położonego na parterze w budynku „Impart” znajdującym się w dyspozycji Strefy Kultury Wrocław przy ul. Mazowieckiej 17 we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego – bistra.
2. Zawarcie umowy najmu na wymieniony w ust. 1 lokal jest przewidziane na czas nieoznaczony z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych do ustalenia w drodze negocjacji. Lokal będący przedmiotem Konkursu zostanie przekazany Najemcy najwcześniej w dniu 7 sierpnia 2018 r.
4. Klientami bistra będą pracownicy sąsiadujących urzędów – Marszałkowskiego, Wojewódzkiego, uczestnicy wydarzeń kulturalnych organizowanych regularnie w przestrzeni Impartu, tj. koncertów, spektakli (w tym spektakli dla dzieci w ciągu dnia), festiwali, konferencji; pracownicy Strefy Kultury Wrocław oraz inne osoby i instytucje korzystające z oferty kulturalnej i gastronomicznej Impartu, a także osoby trzecie, w tym konsumenci.
5. Oczekiwania Wynajmującego i szczegółowe wytyczne do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego w „Imparcie” określono w Załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu.
6. Lokal będący przedmiotem najmu znajduje się na parterze w części ogólnodostępnej „Impartu”. Ogółem powierzchnia lokalu użytkowego wynosi 193 m<sup>2</sup>, w tym:
  - 1) sala barowa o pow. 86 m<sup>2</sup>,
  - 2) sala klubowa o pow. 56,5 m<sup>2</sup>,
  - 3) zmywalnia naczyń o pow. 7,5 m<sup>2</sup>,
  - 4) kuchnia o pow. 8 m<sup>2</sup>,
  - 5) zaplecze socjalne o pow. 15 m<sup>2</sup>,
  - 6) korytarz o pow. 20 m<sup>2</sup>.



7. Sprzęt meblowy, gastronomiczny i AGD niezbędny do prowadzenia bistra Najemca zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt, przy czym sprzęt ten i wyposażenie posiadać będzie wszelkie certyfikaty i spełniać będzie wszelkie wymagane prawem normy i wymogi (sanitarne i technologiczne), od których uzależnia się dopuszczenie go do obrotu na terytorium RP.
8. W związku z tym, że przedmiotem najmu nie jest powierzchnia wokół budynku, w którym położony jest Lokal, prowadzenie działalności na tej przestrzeni wymaga samodzielnego uzyskania przez Najemcę wszelkich zgód i zezwoleń na wykorzystanie tego terenu i prowadzenie na nim działalności.
9. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego przeprowadzać prac adaptacyjnych i remontów oraz montować sprzętu ingerującego w substancję budynku, przy czym zgoda Wynajmującego na wykonanie tych prac nie powoduje powstania po stronie Najemcy jakichkolwiek roszczeń o zwrot dokonanych nakładów, ani w trakcie trwania stosunku najmu, ani po jego ustaniu.
10. Wynajmujący zastrzega, że zamontowana w Lokalu infrastruktura i jej wydolność, w tym zaplecze kuchenne, instalacje (w tym wentylacyjna i wywiewowa), nie są w chwili ogłoszenia Konkursu przystosowane do prowadzenia w Lokalu rozbudowanej kuchni restauracyjnej, opartej na potrawach wymagających długotrwałej obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie). Organizator oświadcza, że kwestia sposobu i zakresu doprowadzenia ww. infrastruktury do pełnej sprawności umożliwiającej prowadzenie w Lokalu rozbudowanej kuchni restauracyjnej będzie przedmiotem negocjacji, o których mowa w § 4 ust. 8.
11. Prowadzona przez Najemcę działalność polegać będzie w szczególności na:
  - 1) prowadzeniu bistro – w dniach, w których nie odbywają się w Imparcie żadne wydarzenia – w określonych i stałych godzinach od poniedziałku do niedzieli) obejmującego co najmniej:
    - a) sprzedaż napojów (wody mineralnej gazowanej, niegazowanej; soków owocowych, warzywnych, mieszanych – różne smaki, alkoholu) i gorących napojów (herbata, kawa),
    - b) sprzedaż małych i szybkich posiłków (np. śniadania, posiłki w porze lunchowej, zupy, przekąski, kanapki na wynos itp.),
    - c) sprzedaż wyrobów cukierniczych,
    - d) sprzedaż warzyw i owoców,
  - 2) prowadzeniu bistro podczas wydarzeń kulturalnych organizowanych przez SKW i podmioty zewnętrzne – w terminach i godzinach wynikających z kalendarza wydarzeń,
  - 3) obsłudze cateringowej spotkań i wydarzeń organizowanych przez SKW i podmioty zewnętrzne – w terminach i godzinach wynikających z kalendarza wydarzeń, przy czym Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia zastawy i obsługi osobowej w zakresie uwzględniającym rozmiar wydarzenia i liczbę uczestniczących z nim osób.
12. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych nie wymienionych w niniejszym Regulaminie posiłków oraz produktów spożywczych (z wyłączeniem wyrobów tytoniowych, w tym akcesoriów do papierosów elektronicznych), a także napojów alkoholowych, po cenach nie odbiegających od cen rynkowych, o ile są one zgodne z koncepcją Najemcy składaną w konkursie, a ponadto Najemca uzyska we własnym zakresie i na własny koszt wszelkie wymagane w celu ich sprzedaży zezwolenia i decyzje.
13. Usługi gastronomiczne winny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności.
14. Najemca zobowiązuje się utrzymać ceny oferowanych towarów w pierwszym roku obowiązywania umowy najmu na poziomie cen przedstawionych w Koncepcji bistra i proponowanym menu.
15. Najemca będzie utrzymywał Lokal w należytym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie dbał należyście o utrzymanie czystości, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
16. Najemca może podejmować grupy zewnętrzne ( ) w zakresie przestrzeni, którymi dysponuje w ramach najmu oraz z wykorzystaniem sprzętu, którym dysponuje – po wcześniejszym pisemnym zaakceptowaniu przez Wynajmującego kalendarza tych wydarzeń.
17. Wywoławczy miesięczny czynsz wynosi 2.500 zł netto powiększony o należny podatek VAT (23%). Czynsz nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji Lokalu, o których mowa w ust. 18, oraz kosztów własnych Najemcy zapewnienia należytej obsługi Lokalu.
18. Niezależnie od czynszu Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne związane z użytkowaniem Lokalu, w tym w szczególności koszty zużytej energii elektrycznej, wody i gazu (według wskazań indywidualnych podliczników) oraz koszty ogrzewania na podstawie refaktury.



19. Koszty wywozu odpadów będą pokrywane przez Najemcę bezpośrednio w oparciu o umowę o wywóz odpadów zawartą we własnym imieniu z odpowiednim przedsiębiorstwem. Wynajmujący wskaże Najemcy miejsce do ustawienia pojemników na odpady.
20. Koszty eksploatacji i konserwacji systemu monitoringu antywłamaniowego pokrywane będą bezpośrednio przez Najemcę w oparciu o stosowną umowę zawartą we własnym imieniu z odpowiednim podmiotem.
21. Uzyskanie zgody właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz uzyskanie innych zgód i zezwoleń na sprzedaż produktów spożywczych, w tym napojów alkoholowych, leży po stronie Najemcy.
22. Szczegółowe warunki najmu Lokalu określa projekt umowy – Załącznik Nr 4 do Regulaminu.

### **§3**

#### **Warunki udziału w Konkursie**

1. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
  - 1) posiadają udokumentowane co najmniej dwuletnie doświadczenie na stanowiskach kierowniczych/menadżerskich w gastronomii,
  - 2) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
  - 3) w stosunku do których nie prowadzi się postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,
  - 4) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - 5) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
2. Na ofertę składają się następujące wypełnione i podpisane dokumenty:
  - 1) Formularz ofertowy (Załącznik Nr 1 do Regulaminu),
  - 2) Koncepcja bistra i proponowane menu (Załącznik Nr 2 do Regulaminu),
  - 3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie (Załącznik nr 3 do Regulaminu),
  - 4) opis prowadzonej dotychczas działalności gastronomicznej,
  - 5) pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym Konkursie i zawarcia Umowy,
  - 6) w przypadku osób fizycznych – zgoda na przetwarzanie danych osobowych Oferenta przez Organizatora Konkursu w celach związanych z realizacją postępowania konkursowego,
3. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującą ofertę. Za osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta uznaje się osoby wskazane w dokumencie rejestrowym Oferenta lub przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w jego imieniu na podstawie udzielonego pełnomocnictwa.
4. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia 31 lipca 2018 r. do godz. 12:00 w siedzibie Organizatora Konkursu przy ul. Świdnickiej 8B, 50-067 Wrocław, sekretariat I piętro. O dacie złożenia Oferty nie decyduje data stempla przesyłki pocztowej.
5. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętym opakowaniu (kopercie) oznaczonym w następujący sposób: nazwa Oferenta oraz „Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w „Imparcie” - przestrzeni Strefy Kultury Wrocław przy ul. Mazowieckiej 17 we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego – bistra”.
6. Termin związania Ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania Ofert.
7. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim terminie składania ofert poprzez złożenie w tym zakresie pisemnego oświadczenia.
8. Oferent ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w postępowaniu.

### **§4**

#### **Zasady Konkursu**

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna Oferta.
2. Złożone Oferty weryfikuje i ocenia powołana Komisja konkursowa.
3. Komisja konkursowa:
  - a) dokonuje badania i oceny Ofert,

- b) wzywa Oferentów do złożenia stosownych wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, jeżeli brak takiego wezwania skutkowałby koniecznością unieważnienia Konkursu,
- c) odrzuca Ofertę, jeżeli Oferent nie spełnia warunków udziału w Konkursie lub oferta jest niezgodna z Regulaminem,
- d) sporządza protokół z wyboru Oferty z uzasadnieniem.
4. Otwarcie ofert nie ma charakteru publicznego.
5. Oferta złożona po upływie terminu składania ofert nie będzie rozpatrywana.
6. Organizatorowi Konkursu przysługuje prawo swobodnego wyboru oferty lub uznania, że Konkurs nie dał rezultatu i tym samym zamknięcia Konkursu bez wybrania którejkolwiek ze złożonych ofert.
7. **Konkurs może być odwołany lub unieważniony przez Organizatora Konkursu bez podania przyczyny (bez roszczeń ze strony podmiotu wyłonionego w toku Konkursu).**
8. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty Oferentów spełniających warunki udziału w konkursie. Ocena ofert zgodnie z Kryterium 2 „konceptja bistra i proponowane menu”, zostanie dokonana po przeprowadzeniu negocjacji ze wszystkimi Oferentami. Negocjacje odbędą się w siedzibie Wynajmującego przy ul. Świdnickiej 8B we Wrocławiu w dniu 2 sierpnia 2018 r. - na pisemne zaproszenie Wynajmującego.
9. Kryteria oceny ofert:
- 1) **Kryterium 1: miesięczna stawka czynszu: waga 40%,**  
Kwota miesięcznego czynszu brutto (**C**) za najem pomieszczeń - maksymalnie 40 pkt. Liczba punktów w kryterium zostanie wyliczona według następującego wzoru:
- i. Kwota czynszu w Ofercie badanej
- $$C = \frac{\text{Kwota czynszu w Ofercie badanej}}{\text{Najwyższa oferowana kwota czynszu}} \times 100 \times 40\%$$
- ii. Najwyższa oferowana kwota czynszu
- Minimalna stawka czynszu najmu wynosi 2.500,00 zł + 23% VAT (przy czym stawka ta nie obejmuje opłaty za energię elektryczną, wodę, gaz, ogrzewanie - rozliczaną na podstawie zużycia).
- 2) **Kryterium 2: konceptja bistra i proponowane menu – waga 60%.**  
W kryterium oceniane będą odrębnie:
- a) **Konceptja bistra (K)**– maksymalnie 20 pkt – w kryterium będzie oceniana przedstawiona przez Oferenta w Załączniku nr 2 konceptja funkcjonowania bistra z uwzględnieniem charakterystyki i zakresu działalności Organizatora Konkursu.  
Ocena będzie dokonana w następujący sposób:  
- każdy z członków Komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez Wykonawcę opisu, przyznając od 0 do 20 pkt,  
- punkty przyznane przez poszczególnych członków Komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna).
- b) **Proponowane menu (M)**- maksymalnie 40 pkt – w kryterium będzie oceniana różnorodność dań zaproponowanych przez Oferenta w Załączniku nr 2, które będą serwowane w bistrze w okresie najmu z uwzględnieniem potrzeb i wymagań Organizatora Konkursu.  
Ocena będzie dokonana w następujący sposób:  
- każdy z członków Komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez Oferenta menu w Załączniku nr 2, przyznając od 0 do 40 pkt,  
- punkty przyznane przez poszczególnych członków Komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna).
10. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, której przyznano najwyższą łączną liczbę punktów dla wszystkich kryteriów.
11. Jeżeli Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, uchyla się od zawarcia umowy najmu w terminie i miejscu wskazanym przez Organizatora Konkursu, Organizator Konkursu może wybierać kolejną ofertę z największą liczbą punktów.
12. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.



## §5

### Umowa najmu

1. Przed zawarciem umowy Najemca przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Najemca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na okres co najmniej do dnia 31 maja 2019 r. oraz na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000 zł.
2. Najemca zobowiązany jest, przed podpisaniem umowy, do wniesienia kaucji gwarancyjnej w wysokości 2-miesięcznego czynszu brutto, tytułem zabezpieczenia roszczeń Wynajmującego o zapłatę czynszu, opłat dodatkowych oraz pogorszenia stanu technicznego Lokalu.
3. Szczegółowe warunki najmu lokalu określa projekt umowy – Załącznik Nr 4 do Regulaminu.

#### Załączniki do Regulaminu:

1. Formularz ofertowy,
2. Koncepcja bistra i proponowane menu,
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie,
4. Projekt umowy najmu,
5. Oczekiwania Wynajmującego i wytyczne do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego w Imparacie,

Zatwierdzam

Z upoważnienia  
Dyrektora Generalnego  
Strefy Kultury Wrocław  
  
Olga Nowakowska