



Park Kultury w Bydgoszczy

Organizator Konkursu:
Park Kultury w Bydgoszczy
ul. Mennica 10
85-112 Bydgoszcz

Bydgoszcz, 31 grudnia 2021r.

REGULAMIN

Konkursu na najem lokalu gastronomicznego w Parku Kultury w Bydgoszczy restauracji w Spichrzu Zbożowym przy ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego.

§1

Postanowienia ogólne

1. Dyrektor Parku Kultury w Bydgoszczy ogłasza pisemny konkurs ofert na najem lokalu gastronomicznego w Parku Kultury w Bydgoszczy restauracji w Spichrzu Zbożowym przy ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego.
2. Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wątpliwości związanych z warunkami Konkursu do dnia 30 stycznia 2022r.
3. Dodatkowe informacje można uzyskać;
telefonicznie 887 467 014, mailowo: gastronomia@mlynyrothera.pl
4. Organizator konkursu zaprasza na wizje lokalne we wcześniej umówionym terminie.
Udział w wizji lokalnej należy zgłosić na adres: gastronomia@mlynyrothera.pl

§2

Przedmiot Konkursu i termin realizacji

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu usytuowanego w Spichrzu Zbożowym z przeznaczeniem na restaurację.
2. Zawarcie umowy najmu na wymieniony w ust. 1 lokal gastronomiczny przewidziane jest do 28 lutego 2030 roku.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych dla lokalu gastronomicznego w Spichrzu Zbożowym z przeznaczeniem na restaurację: po upływie 7 miesięcy od dnia

protokolarnego przekazania przedmiotu najmu. Optymalny termin otwarcia restauracji dla Najemcy to lipiec 2022r.

4. Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia terminów, o których mowa w ust.3 o czas na uzyskanie pozwoleń związanych z przedmiotem działalności po uprzedniej zgodzie Wynajmującego wyrażonej na piśmie

5. Najemca do czasu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych będzie częściowo zwolniony z obowiązku zapłaty czynszu najmu, a zobowiązany będzie do zapłaty opłat eksploatacyjnych, podatku od nieruchomości oraz ewentualnych przeglądów. Zwolnienie z czynszu najmu uregulowane będzie w następujący sposób;

- 1) przez 5 miesięcy liczonych od daty protokolarnego przekazania przedmiotu najmu Najemca będzie zwolniony z czynszu w całości,
- 2) w 6 miesiącu liczonym od daty protokolarnego przekazania przedmiotu najmu – Najemca będzie płacił 30% czynszu,
- 3) w 7 miesiącu liczonym od daty protokolarnego przekazania przedmiotu najmu – Najemca będzie płacił 80% czynszu,
- 4) jeżeli po planowanym terminie rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych Najemca nie spełni tego wymogu, poza czynszem obowiązującym w pełnej wysokości, Wynajmujący będzie naliczał Najemcy karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia miesięcznego brutto, za każdy miesiąc, w którym nie rozpoczęto świadczenia usług,
- 5) w przypadku, gdy po trzech miesiącach liczonych od planowanego terminu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych Najemca nie spełni tego wymogu, Wynajmujący będzie miał możliwość wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia.

6. Wszystkie wyżej opisane terminy mogą ulec zmianie ze względu na stan robót wykończeniowych w budynkach Parku Kultury w Bydgoszczy.

7. Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego w Spichrzu Zbożowym zostały określone w Załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.

8. Dane dotyczące lokalu przeznaczonego na restaurację w **Spichrzu Zbożowym**:

- 1) Lokal gastronomiczny będący przedmiotem najmu zlokalizowany jest w części północnej budynku Spichrza Zbożowego (od szczytu) . Powierzchnie przeznaczone pod restaurację obejmują trzy kondygnacje: piwnica, parter, I piętro. Przewidywana liczba klientów restauracji – 96 osób.
- 2) Łączna powierzchnia to ok. **497,65 m²**, powierzchnie poszczególnych pomieszczeń:
 - a. Piwnica : -1.1 Dostawa surowców 29,56, -1.2 Zaplecze kuchenne 25,79, -1.3 Zaplecze kuchenne 34,17, -1.4 Komunikacja 30,07, -1.5 Pomieszczenie magazynowe 8,40, -1.6 Pomieszczenie separatorów tłuszczów 8,15, -1.7 Pomieszczenie separatora skrobi 43,22
 - b. Parter: o.1 Zaplecze kuchenne 67,99, o.2 Restauracja 87,93,

- c. I Piętro: 1.1 Zaplecze kuchenne 40,03, 1.2 Restauracja 122,34,
- 3) Wejście do restauracji od strony tarasów. Od strony Wyspy Młyńskiej wejście do zaplecza w piwnicy – dostawa towarów. Przemieszczanie pomiędzy kondygnacjami poprzez ogólną windę osobową, ogólną klatkę schodową lub poprzez wewnętrzne schody łączące poszczególne kondygnacje przynależne do restauracji. Schody wewnętrzne prowadzące z piwnicy na parter – tylko dla personelu, z parteru na I piętro schody otwarte również dla klientów.
 - 4) Toalety dla klientów lokalu to toalety do wspólnego użytku przez gości restauracji oraz gości Parku Kultury. Zlokalizowane są one w bloku sanitarnym na parterze i I piętrze. Najemca będzie ponosił częściowy koszt utrzymania i eksploatacji toalet na podstawie ryczału za udostępnienie toalet gościom lokalu. Wysokość ryczału zostanie ustalona w drodze wypracowanego porozumienia pomiędzy Wynajmującym a Najemcą.
 - 5) Wykończenie i wyposażenie lokalu gastronomicznego;
 - a. Dla pomieszczeń restauracji przewidziano odrębne opomiarowanie w postaci podliczników: wody ciepłej i zimnej, energii elektrycznej,
 - b. Zakres instalacji i wykończeń;

Branża budowlana:

- zaplecze kuchenne : wykonany podział pomieszczeń zaplecza kuchennego w postaci lekkich ścianek działowych w technologii gk (w piwnicy murowane). Stan „deweloperski” ścian wewnętrznych, sufitów oraz posadzek - do wykończenia przez najemcę. Zamontowana stolarka okienna i drzwiowa. Wykończone pomieszczenia toalet i socjalne /wraz z zamontowanymi przyborami sanitarnymi/. Zamontowany jeden dźwig towarowy mały T300 o udźwigu nominalnym 300kg, trzy przystanki (piwnica, parter, pierwsze piętro), 6 drzwi przystankowych gilotynowych, kabina ze stali nierdzewnej przelotowa o wymiarach: szer. 820mm, głęb. 950mm, wys. 900mm, dzielona w pionie na część czystą i brudną (przegroda demontowalna), koszt pogotowia dźwigowego po stronie Najemcy.;

- sala restauracyjna : wykończone ściany, podłogi, sufity wg wytycznych projektanta i nadzoru konserwatorskiego. Do wykonania przez najemcę zabudowa baru wg wytycznych aranżacji wewnątrz oraz podłogi;

Instalacje sanitarne : doprowadzone piony wody zimnej, ciepłej, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji technologicznej – podejścia wody i kanalizacji do poszczególnych urządzeń i osprzętu w zakresie najemcy. W posadzkach wykonane kratki kanalizacyjne. Na kanalizacji technologicznej zamontowany separator tłuszczu (lokalizacja w piwnicy Spichrza Zbożowego). W piwnicy Spichrza Zbożowego znajduje się także separator skrobi podłączony do kanalizacji sanitarnej, doprowadzenie kanalizacji z zaplecza restauracji z podłączeniem do separatora skrobi leży w gestii najemcy.

Wentylacja i ogrzewanie: przewidziana wentylacja nawiewno-wywiewna odrębna dla sali restauracyjnej i zaplecza kuchennego. Centrale wentylacyjne wyposażone są w nagrzewnicę z ciepłem technologicznym oraz chłodnicę z wodą lodową. Do sali restauracyjnej doprowadzone główne piony wentylacyjne – rozprowadzenie wentylacji po stronie wynajmującego. Zamontowane klimakonwektory. Do zaplecza kuchennego doprowadzone główne piony wentylacyjne oraz grzejniki centralnego ogrzewania; rozprowadzenie kanałów

nawiewno-wywiewnych, montaż osprzętu i okapów kuchennych w zakresie najemcy (wymagane okapy kuchenne wyposażone w łapacze tłuszczu).

Instalacje elektryczne: doprowadzone zasilanie do rozdzielni piętrowych z zabezpieczeniami na poszczególnych obwodach, wykonane przepusty do rozprowadzenia instalacji elektrycznych. W sali restauracyjnej oraz zapleczu kuchennym w zakresie najemcy rozprowadzenie instalacji, montaż osprzętu, opraw oświetleniowych, podłączenia poszczególnych urządzeń kuchennych (poza pomieszczeniami toalet i socjalnym). Zaprojektowana moc przyłączeniowa wynosi 157,8 kW.

Instalacja DSO: lokal wyposażony jest w Dźwiękowy System Ostrzegawczy połączony z Systemem Sygnalizacji Pożaru w przypadku zmiany aranżacji i układu pomieszczeń należy odpowiednio zaprojektować instalacje DSO zgodnie z obowiązującymi przepisami

Instalacja SSP: lokal wyposażony jest w Systemem Sygnalizacji Pożaru w przypadku zmiany aranżacji i układu pomieszczeń należy odpowiednio zaprojektować instalacje SSP zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wynajmujący zobowiązany będzie do zastosowania odpowiednich czujek termicznych.

5) Wynajmujący, na prośbę oferenta może udostępnić:

- a. schemat elektrycznych rozdzielnic,
- b. karty katalogowe central wentylacyjnych,
- c. projekt technologii kuchni przygotowany na potrzeby przeprowadzonej inwestycji,
- d. przykładowe rzuty aranżacji pomieszczeń przygotowane na potrzeby przeprowadzonej inwestycji.

6) Najemca przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie do zapoznania się z dokumentacją techniczną i oględzinami przedmiotu najmu.

9. Lokal gastronomiczny, którego dotyczy postępowanie jest w stanie niewykończonym. Wynajmujący na własny koszt dokona wykończenia, adaptacji i wyposażenia lokalu gastronomicznego.

10. Dopuszcza się zmianę sposobu podziału pomieszczeń w najmowanym lokalu w uzgodnieniu z Wynajmującym, wszelkie proponowane zmiany muszą być zgodne z obowiązującymi normami i przepisami.

11. Dla lokalu gastronomicznego w Spichrzu Zbożowym nie przewidziano ogródka zewnętrznego. Oferent może zaproponować rozwiązanie uwzględniające wydzielenie z przestrzeni tarasu powierzchni na ogródek. Rozwiązanie musi zostać zaakceptowane przez Wynajmującego.

12. Wynajmujący jest zobowiązany do uzyskania wszelkich wymaganych prawem uzgodnień oraz dokumentów niezbędnych do rozpoczęcia działalności.

13. Organizator Konkursu zastrzega, że poniesione przez Najemcę w trakcie trwania umowy nakłady na wykończenie wnętrza trwale związane z lokalem (w szczególności: posadzki, podłogi, wykończenie ścian i sufitów) nie podlegają zwrotowi i przechodzą na własność Wynajmującego w dniu rozwiązania umowy. Wraz z tymi nakładami zostanie przekazana

przez Wynajmującego dokumentacja projektowa i techniczna ich dotycząca. Nakłady poczynione przez Najemcę w trakcie trwania umowy związane z wyposażeniem lokalu (rzeczy ruchome; w tym meble, wyposażenie w zakresie urządzeń) podlegają na podstawie odrębnego porozumienia według zgodnej woli stron zwrotowi lub rozliczeniu w dniu rozwiązania umowy z uwzględnieniem ich wartości i zasad amortyzacji.

14. Z uwagi na fakt, że lokal nie jest wykończony i wymaga przeprowadzenia prac wykończeniowych, w okresie prowadzenia tych prac do momentu otwarcia lokalu dla klientów, Najemca jest zwolniony z uiszczania czynszu. W tym czasie ponosić będzie koszty opłat eksploatacyjnych, podatku od nieruchomości oraz ewentualnych przeglądów.

15. Wszelkie prace wykończeniowe, adaptacyjne i remontowe muszą być każdorazowo uzgadniane z Wynajmującym. Uzgodnienia wymagają także umiejscowienie i wygląd szyldów i innych informacji graficznych.

16. Najemca na własny koszt zapewni szyldy na najmowanym lokalu gastronomicznym. Wygląd i ich umiejscowienie każdorazowo będą uzgadniane z Wynajmującym. Najemca będzie utrzymywał szyldy w spójności z identyfikacją wizualną Instytucji. Wynajmujący nie będzie pobierał opłaty za umiejscowienie szyldów.

17. Wszelkie wyposażenie lokalu gastronomicznego w tym, m.in. sprzęt meblowy, gastronomiczny i AGD niezbędny do prowadzenia lokalu gastronomicznego Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt, przy czym sprzęt ten i wyposażenie musi posiadać certyfikaty i spełniać wymagane prawem normy i wymogi, od których uzależnia się dopuszczenie go do obrotu na terytorium Polski.

18. Prowadzona przez Najemcę działalność polegać będzie w szczególności na:

- 1) Prowadzeniu restauracji w stałych godzinach od poniedziałku do niedzieli obejmującej co najmniej:
- 2) prowadzenie autorskiej kuchni,
- 3) sprzedaży dań gorących, zup, sałatek, deserów
- 4) sprzedaż napojów m.in. kawy, herbaty, wody, świeżo wyciskanych soków warzywnych i owocowych, alkoholu (także powyżej 18%).

19. Najemca może zaproponować inne rozwiązania w składanej przez siebie Ofercie. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych, niewymienionych w Regulaminie produktów oraz posiłków, a także napojów alkoholowych (z wyłączeniem artykułów tytoniowych), o ile są one zgodne z koncepcją Najemcy składaną w Konkursie.

20. Sprzedaż alkoholu w lokalu gastronomicznym.

- 1) W restauracji w Spichrzu Zbożowym Wynajmujący wyraża zgodę na sprzedaż wszystkich rodzajów napojów alkoholowych.

2) Najemca uzyska wymagane prawem koncesje we własnym zakresie i na własny koszt.

21. Usługi gastronomiczne muszą być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla danego rodzaju działalności.

22. Najemca będzie utrzymywał lokal gastronomiczny w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie należycie dbał o utrzymanie czystości (w tym o utrzymanie zieleni), a także przestrzegał wszelkich zasad bezpieczeństwa oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

23. Wywoławczy miesięczny czynsz wynosi:

- 1) dla restauracji w Spichrzu Zbożowym zł 10.000 netto powiększony o należny podatek VAT.
- 2) Niezależnie od wysokości czynszu, Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne związane z użytkowaniem lokalu gastronomicznego, w tym w szczególności koszty zużytej energii elektrycznej, wody, ścieków i ciepła (według wskazań indywidualnych podliczników lub na podstawie ryczałtu), koszt pogotowia dźwigowego, ryczałt za utrzymanie i eksploatację toalet oraz koszty przeglądów. Przeglądy wymagane prawem będzie zlecał Wynajmujący refakturując ich koszt Najemcy.
- 3) Koszty wywozu odpadów będą pokrywane przez Najemcę w oparciu o deklarację na wywóz odpadów zawartą we własnym imieniu. Wynajmujący wskaże Najemcy miejsce do ustawienia pojemników na odpady i zapewni upoważnionym osobom Najemcy dostęp do nich. Wynajmujący wymaga od Najemcy segregacji odpadów i porządkowania miejsca przeznaczonego na przechowywane odpadów.
- 4) Najemca zobowiązuje się do zapłaty z góry zryczałtowanej kwoty na pokrycie podatku od nieruchomości.
- 5) W przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku od nieruchomości Najemca obowiązany będzie uiszczać stawkę w nowej wysokości.

24. Teren Wyspy Młyńskiej wyłączony jest z ruchu kołowego, nie ma możliwości dojazdu gości bezpośrednio do lokalu gastronomicznego. Wynajmujący zapewni dla najemcy jedno miejsce parkingowe w podziemnej hali garażowej kompleksu Młynów Rothera. Dostawy mogą być realizowane.

25. Ze względów bezpieczeństwa, cały teren Parku Kultury w Bydgoszczy, w tym obszar przed lokalem gastronomicznym, którego dotyczy Konkurs, objęty jest monitoringiem. Administratorem danych osobowych jest Park Kultury w Bydgoszczy. Wynajmujący przedstawi Najemcy klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych za pomocą wizerunku, a ten zapozna z jego treścią swoich pracowników i gości.

26. Teren Parku Kultury w Bydgoszczy objęty jest 24 godzinną ochroną. Ochrona nie obejmuje lokali gastronomicznych. Wynajmujący musi zapewnić dozór we własnym zakresie.

27. Najemca może organizować wydarzenia wpisujące się w przedmiot działalności Parku Kultury w Bydgoszczy, po uprzednim uzyskaniu zgody Instytucji.

§3

Warunki udziału w Konkursie

1. W konkursie mogą uczestniczyć oferenci, którzy:

- 1) posiadają udokumentowane co najmniej trzyletnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej,
- 2) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat, oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne,
- 3) w stosunku do których nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe, postępowanie sanacyjne, nie ogłoszono ich upadłości i nie są w stanie 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. W Konkursie nie mogą uczestniczyć:

- 1) osoby wchodzące w skład Komisji oraz osoby im bliskie (małżonkowie, dzieci, rodzice) oraz osoby, które pozostają z członkami komisji w takim stosunku prawnym lub faktycznym, iż może to budzić uzasadnione wątpliwości co do ich bezstronności,
- 2) pracownicy Parku Kultury w Bydgoszczy.

3. Organizator nie dopuszcza podwykonawców.

4. Na ofertę składają się następujące, wypełnione i podpisane dokumenty:

- 1) formularz ofertowy (Załącznik nr 1 do Regulaminu),
- 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie (Załącznik nr 2 do Regulaminu),
- 3) opis prowadzonej dotychczas działalności gastronomicznej wraz dokumentami potwierdzającymi takimi jak np. referencje, itp.,
- 4) pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w Konkursie,
- 5) Koncepcja restauracji (Załącznik nr 3 do Regulaminu),
- 6) zgoda na przetwarzanie danych osobowych związanych z realizacją postępowania konkursowego.

5. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami i załącznikami należy złożyć;
 - 1) w zamkniętej kopercie do dnia **31 stycznia 2022r. do godziny 10:00** w Parku Kultury w Bydgoszczy, ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz. O dacie złożenia Oferty nie decyduje data stempla pocztowego,
 - 2) koperta musi być oznaczona: nazwa Oferenta oraz „Konkurs na najem lokalu gastronomicznego w Parku Kultury w Bydgoszczy”.
6. Termin związania Ofertą wynosi 60 dni od upływu terminu składania Ofert.
7. Oferent ponosi 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 dotycząca najmu lokalu gastronomicznego.
2. Złożone Oferty weryfikuje i ocenia Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Parku Kultury w Bydgoszczy.
3. Komisja konkursowa:
 - 1) dokonuje badania i oceny Ofert,
 - 2) wzywa Oferentów do złożenia wyjaśnień, jeśli zaistnieje taka konieczność,
 - 3) odrzuca Ofertę, jeżeli Oferent nie spełnia warunków udziału w Konkursie lub oferta jest niezgodna z Regulaminem,
 - 4) sporządza protokół z wyboru Oferty z uzasadnieniem.
4. Otwarcie ofert odbędzie się **31 stycznia 2022 roku o godzinie 10:30**, w Parku Kultury w Bydgoszczy, ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz, z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego.
5. Oferta złożona po upływie terminu składania ofert pozostanie bez rozpoznania i zostanie odesłana, bez otwierania, na adres oferenta.
6. Oferty złożone prawidłowo przez Oferentów nie podlegają zwrotowi. Organizator będzie przechowywał je zgodnie z przepisami kancelaryjnymi. Koncepcje przedstawione przez Oferentów, poza zwycięską Ofertą, nie podlegają upublicznieniu i nie będą wykorzystywane przez Organizatora.
7. Organizatorowi Konkursu przysługuje prawo rozstrzygnięcia konkursu bez wybrania Oferty.
8. Organizator dopuszcza możliwość odwołania lub unieważnienia konkursu bez podania przyczyny na każdym etapie.

9. Kryteria oceny ofert:

1) Kryteria oceny ofert dot. restauracji w Spichrzu Zbożowym.

- a) **Kryterium 1: miesięczna stawka czynszu: waga 60%,**
Kwota miesięcznego czynszu netto (C) za najem pomieszczeń – maksymalnie 60 pkt. Liczba punktów w kryterium zostanie wyliczona według poniższego wzoru:

$$C = \frac{\text{Kwota czynszu w Ofercie badanej}}{\text{Najwyższa oferowana kwota czynszu}} \times 100 \times 60\%$$

- b) **Kryterium 2: Koncepcja restauracji – waga 40%** (Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego stanowią załącznik nr 4 do niniejszego regulaminu).

W kryterium oceniane będą odrębnie:

-**koncepcja menu (M)** maksymalnie **10 pkt**

W kryterium będzie oceniana różnorodność menu zaproponowanego przez Oferenta uwzględniająca wytyczne i rekomendacje Organizatora.

- **koncepcja wykończenia i wyposażenia wnętrza (W)** maksymalnie **10 punktów**.

W kryterium będzie oceniana atrakcyjność i oryginalność aranżacji lokalu oraz spójność z wyglądem i charakterem Młynów, uwzględniająca wytyczne i rekomendacje Organizatora.

-**koncepcja działalności lokali gastronomicznych (D)** maksymalnie **20 punktów**.

W kryterium będzie oceniana atrakcyjność koncepcji działalności z uwzględnieniem charakterystyki miejsca, działalności Organizatora Konkursu oraz wytycznych i rekomendacji przedstawionych przez Wynajmującego, a także zaproponowane przez najemcę możliwości prowadzenia działalności kulturalnej (scena, możliwość organizacji koncertów, spotkań autorskich).

10. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, której Komisja przyzna 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 najwyższą liczbą punktów.

12. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.

§5 Umowa najmu

1. Przed zawarciem umowy Najemca przedstawi polisę lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 800.000,00 zł dla lokalu gastronomicznego przeznaczonego na restaurację w Spichrzu Zbożowym.
Najemca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia przez cały okres najmu.
2. Umowa powinna zostać zawarta w terminie 30 dni od powiadomienia o wynikach konkursu w Biuletynie Informacji Publicznej Parku Kultury.
3. Najemca zobowiązany jest, przed podpisaniem umowy, do wniesienia kaucji w wysokości trzykrotności miesięcznego czynszu, oraz złożenia oświadczenia w formie aktu notarialnego o poddaniu się egzekucji na podstawie art. 777 § 1 ust. 4 i 5 k.p.c. tytułem zabezpieczenia roszczeń Wynajmującego o zapłatę czynszu, opłat dodatkowych oraz pogorszenia stanu technicznego i wydania Lokalu. Wniesienie kaucji jest niezależne od zwolnienia z czynszu przysługującego na czas prowadzenia prac wykończeniowych.
4. Szczegółowe warunki najmu lokalu określa projekt umowy- Załącznik nr 5 do Regulaminu. W uzasadnionych przypadkach, zaakceptowanych przez obie strony, Najemca dopuszcza zmianę postanowień projektu umowy.

DYREKTOR
Parku Kultury w Bydgoszczy
Sławomir Czarniecki

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków
3. Koncepcja lokalu gastronomicznego
4. Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego
5. Projekt umowy najmu
6. Rzut restauracji w Spichrzu Zbożowym