



Park Kultury w Bydgoszczy

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

Bydgoszcz, 1 lutego 2022 r.

REGULAMIN

Konkursu na najem lokali gastronomicznych w Parku Kultury w Bydgoszczy – kawiarni oraz lokalu w Spichrzu Mącznym przy ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz

§1

Postanowienia ogólne

1. Dyrektor Parku Kultury w Bydgoszczy ogłasza pisemny konkurs ofert na najem lokali gastronomicznych w Parku Kultury w Bydgoszczy – kawiarni oraz lokalu w Spichrzu Mącznym przy ul. Mennica 10, 85-112 Bydgoszcz
2. Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wątpliwości związanych z warunkami Konkursu do dnia 27 lutego 2022r.
3. Dodatkowe informacje można uzyskać pod nr tel. 887 467 014 oraz adresem e-mail: gastromia@mlynyrothera.pl w godzinach 8:00-15:00
4. Organizator konkursu zaprasza na wizje lokalne we wcześniej umówionym terminie. Udział w wizji lokalnej należy zgłosić na adres: gastromia@mlynyrothera.pl

§2

Przedmiot Konkursu i termin realizacji

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokali zlokalizowanych na terenach Parku Kultury w Bydgoszczy. Konkurs dotyczy dwóch lokali gastronomicznych:
 - 1) budynku usytuowanego na tarasie z przeznaczeniem na kawiarnię,
 - 2) powierzchni usytuowanej w Spichrzu Mącznym z przeznaczeniem na bistro/klubokawiarnię.
2. Zawarcie umowy najmu na wymienione w ust. 1 lokale gastronomiczne przewidziane jest do 28 lutego 2030 roku.

3. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych dla;

- 1) budynku usytuowanego na tarasie z przeznaczeniem na kawiarnię 4 miesiące od dnia protokolarnego przekazania przedmiotu najmu. Optymalny termin otwarcia kawiarni to czerwiec 2022r.
- 2) lokalu usytuowanego w Spichrzu Mącznym nie później niż 30 czerwca 2023 roku.

4. Organizator konkursu przewiduje możliwość przedłużenia terminów, o których mowa w ust.3 pkt 1-2 o czas na uzyskanie pozwoleń związanych z przedmiotem działalności po uprzedniej zgodzie Wynajmującego wyrażonej na piśmie.

5. Najemca do czasu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w wynajmowanym lokalu będzie zwolniony z obowiązku zapłaty czynszu najmu, a zobowiązany będzie do zapłaty opłat eksploatacyjnych, podatku od nieruchomości oraz ewentualnych przeglądów.

6. W chwili rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w kawiarni Najemca będzie uiszczał kwotę czynszu zaoferowaną za ten lokal. Pełną kwotę czynszu Najemca będzie uiszczał po rozpoczęciu świadczenia usług gastronomicznych w lokalu w Spichrzu Mącznym.

7. Otwarcie Spichrza Mącznego zaplanowano na czerwiec 2023 r. do tego czasu w budynku będą trwały prace adaptacyjne, wykończeniowe i montażowe itp. Wynajmujący ma tego świadomość i nie będzie rościł z tego tytułu żadnych praw.

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

9. Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokali gastronomicznych w Parku Kultury w Bydgoszczy zostały określone w Załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.

10. Dane dotyczące lokalu przeznaczonego na **kawiarnię**.

1) Lokal gastronomiczny będący przedmiotem najmu znajduje się na tarasie zewnętrznym. Jest to wolnostojący budynek zlokalizowany przy Spichrzu Mącznym.

2) Łączna powierzchnia lokalu to ok. **75,29m²**, w tym powierzchnie poszczególnych pomieszczeń:

a) Bar **12,01 m²**, kawiarnia **34,79 m²**,

b) wydzielone pomieszczenie przygotowalni deserów **4,13 m²**, zmywalni **4,80 m²**, magazynu **2,79 m²**, komunikacji **6,47 m²**, pomieszczenia socjalnego i toalety personelu **5,93 m²**, toalety klientów **4,37 m²**.

c) do kawiarni przynależy część przeznaczona pod ogródek o powierzchni **ok. 100 m²**.

3) wykończenie i wyposażenie lokalu gastronomicznego:

a) dla pomieszczeń kawiarni przewidziano odrębne opomiarowanie w postaci podliczników: wody ciepłej i zimnej, energii elektrycznej..

b) Zakres instalacji i wykończeń:

Branża budowlana:

- zaplecze: wykonany podział pomieszczeń zaplecza w postaci murowanych ścianek działowych, zamontowana stolarka okienna i drzwiowa, ściany i posadzki wykończone, wykonane okładziny ścian;

- sala: wykończone ściany, podłogi, sufity wg wytycznych projektanta i nadzoru konserwatorskiego. Do wykonania przez Najemcę pozostaje zabudowa baru oraz sufity i podłogi;

Instalacje sanitarne : doprowadzone pionowy wody zimnej, ciepłej, kanalizacji wyłącznie sanitarnej oraz podejścia wody i kanalizacji, zamontowane przybory sanitarne. W posadzkach wykonane kratki kanalizacyjne.

Wentylacja i ogrzewanie: przewidziana wentylacja nawiewno-wywiewna, rozprowadzone docelowo kanały nawiewo-wywiewne, zamontowane jednostki klimatyzacyjne. W zakresie Najemcy zakup, dostawa i montaż okapów kuchennych oraz urządzeń kuchennych.

Instalacje elektryczne: doprowadzone zasilanie do rozdzielni z zabezpieczeniami na poszczególnych obwodach, rozprowadzona instalacja elektryczna, częściowo zamontowany osprzęt i oprawy. Zaprojektowana moc przyłączeniowa dla obiektu wynosi: 20Kw.

Instalacja DSO: do budynku doprowadzony jest przewód sterowniczy od Dźwiękowego Systemu Ostrzegawczego. Najemca we własnym zakresie zainstaluje odpowiednie głośniki DSO.

Instalacja SSP: lokal wyposażony jest w Systemem Sygnalizacji Pożaru, w przypadku zmiany aranżacji i układu pomieszczeń Najemca na własny koszt odpowiednio zaprojektuje i wykona instalacje SSP zgodnie z obowiązującymi przepisami i przekaze projekt Wynajmującemu. Wynajmujący zobowiązany będzie do zastosowania odpowiednich czujek termicznych.

11. Dane dotyczące lokalu w Spichrzu Mącznym:

1) Lokal gastronomiczny będący przedmiotem najmu zlokalizowany jest w części wschodniej budynku Spichrza Mącznego (od szczytu). Powierzchnie przeznaczone pod restaurację obejmują trzy kondygnacje: parter, I piętro, oraz pomieszczenia techniczne w piwnicy.

Przewidywana łączna liczba klientów restauracji – 165 osób.

2) Łączna powierzchnia lokalu to ok. **667,88 m²**, w tym pomieszczenia;

a) Piwnica: pomieszczenie separatora tłuszczu i skrobi **51,32 m²**, komunikacja **20,51 m²**, pomieszczenie centrali wentylacyjnej **58,40m²**.

b) Parter : sala restauracyjna ok.**143,88m²** (w tym bar), zaplecze kuchenne ok. **100,56m²** – dostawa towarów od strony ul. Mennica, wydzielone pomieszczenie kuchni, zmywalni, magazynu chłodniczego, magazynu produktów suchych, przygotowalni warzyw, sterylizacji jaj, pomieszczenia porządkowego, magazynu napojów, wózkowni, komunikacji, toalety personelu, przedsionek restauracji **6,82 m²**, pokój rodzica z dzieckiem **2,35 m²**, komunikacja restauracji **9,30 m²**;

c) I piętro : sala restauracyjna ok.**164,60m²** (w tym bar), zaplecze kuchenne ok. **91,44m²** – wydzielone pomieszczenie rozdzielni kelnerskiej, zmywalni, wózkowni, dwóch magazynów, komunikacji **16,28 m²**, pomieszczenie porządkowe restauracji **2,42 m²**;

d) do lokalu przynależy ogródek na tarasie o powierzchni **120 m²**

3) Wydzielono odrębne wejście do lokalu od strony tarasów oraz odrębne wejście od strony ulicy Mennica przeznaczone na wejście do zaplecza i dostawę towarów. Przemieszczanie pomiędzy kondygnacjami poprzez ogólną windę osobową, ogólną klatkę schodową. Wewnętrzne schody łączące parter z I piętrzem przeznaczone tylko dla personelu. Wejście do lokalu jest możliwe także z wnętrza Spichrza Mącznego.

4) Toalety dla klientów lokalu w Spichrzu Mącznym to toalety do wspólnego użytku przez gości Najemcy 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. 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 (przewidziana moc ok.120 kW).

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 wynajmującego. Zamontowana stolarka okienna i drzwiowa. Wykończone pomieszczenia toalet i socjalne /wraz zamontowanymi przyborami sanitarnymi/. Zamontowany jeden dźwig towarowy mały T300 o udźwigu nominalnym 300kg, trzy przystanki (piwnica – tylko dla części brudnej - śmietniki, parter, pierwsze piętro), 5 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). Przygotowane miejsce i możliwość zamontowania przez najemcę drugiego dźwigu towarowego o udźwigu 100kg. Koszt pogotowia dźwigowego po stronie najemcy;

- sala restauracyjna: wykończone ściany, podłogi, sufity wg wytycznych projektanta i nadzoru konserwatorskiego.

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 oraz separator skrobi (lokalizacja w piwnicy Spichrza Mącznego).

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. Zakup i montaż osprzętu oraz okapów kuchennych w zakresie najemcy (wymagane okapy kuchenne wyposażone w łapacze tłuszczu).

Instalacje elektryczne: doprowadzone zasilanie z Rozdzielni Głównej do rozdzielni piętrowych z zabezpieczeniami na poszczególnych obwodach, wykonane przepusty do rozprowadzenia instalacji elektrycznych. W sali restauracyjnej oraz zapleczu kuchennym w

zakresie najemcy rozproszanie instalacji, montaż osprzętu, opraw oświetleniowych, podłączenia poszczególnych urządzeń kuchennych. Zaprojektowana moc przyłączeniowa dla bistra wynosi: 152,2 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.

Winda towarowa: Zamontowany jeden dźwig towarowy mały T300 o udźwigu nominalnym 300kg, trzy przystanki (piwnica, parter, pierwsze piętro), 5 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.

12. Wynajmujący, na prośbę oferenta może udostępnić:

- 1) schemat elektrycznych rozdzielnic,
- 2) karty katalogowe central wentylacyjnych,
- 3) projekt technologii kuchni przygotowany na potrzeby przeprowadzonej inwestycji.

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

14. Lokale gastronomiczne, których dotyczy postępowanie są w stanie niewykończonym. Wynajmujący na własny koszt dokona wykończenia, adaptacji i wyposażenia lokali gastronomicznych.

15. Dopuszcza się zmianę sposobu podziału pomieszczeń w najmowanych lokalach w uzgodnieniu z Wynajmującym, wszelkie proponowane zmiany muszą być zgodne z obowiązującymi normami i przepisami ich koszt ponosi Najemca.

16. Najemca jest zobowiązany do uzyskania wszelkich wymaganych prawem uzgodnień oraz dokumentów niezbędnych do rozpoczęcia działalności.

17. 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 Najemcę 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 zwrotowi na podstawie odrębnego porozumienia według zgodnej woli stron lub rozliczeniu w dniu rozwiązania umowy z uwzględnieniem ich wartości i zasad amortyzacji.

18. Wszelkie prace wykończeniowe, adaptacyjne i remontowe muszą być każdorazowo uzgadniane z Wynajmującym.

19. Najemca na własny koszt zapewni szyldy na najmowanym lokalu gastronomicznym. Wygląd i ich umiejscowienie każdorazowo będą uzgadniane z Wynajmującym. Wynajmujący po stworzeniu identyfikacji wizualnej Parku Kultury oraz oznakowania zewnętrznego może żądać dostosowania szyldów do przyjętych zasad wizualnych. Wynajmujący nie będzie pobierał opłaty za umiejscowienie szyldów.

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

21. Wyposażenie i wygląd ogródków letnich musi być uzgadniany na każdym etapie z Wynajmującym. Wynajmujący po stworzeniu projektu mebli i małej architektury na taras Parku Kultury w Bydgoszczy może żądać dostosowania wyglądu i wyposażenia ogródków do przyjętych rozwiązań.

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

1) Dla kawiarni.

Prowadzeniu kawiarni w stałych godzinach od poniedziałku do niedzieli obejmującej co najmniej:

- a) sprzedaż gorących napojów m.in. kawy, herbaty, czekolady,
- b) sprzedaż napojów m.in. wody, świeżo wyciskanych soków warzywnych i owocowych, alkoholu do 18%,
- c) sprzedaż wyrobów cukierniczych oraz piekarniczych,
- d) sprzedaż deserów,
- e) sprzedaż przekąsek m.in. warzyw i owoców.

2) Dla lokalu w Spichrzu Mącznym.

Prowadzeniu lokalu gastronomicznego w stałych godzinach od poniedziałku do niedzieli obejmującej co najmniej:

- a) sprzedaż dań gorących, zup, sałatek, kanapek,
- b) sprzedaż napojów m.in. kawy, herbaty, wody, świeżo wyciskanych soków warzywnych i owocowych, alkoholu,
- c) sprzedaż przekąsek,
- d) obsługę grup odwiedzających Młyny Rothera (uczniowie, turyści, seniorzy).

W sąsiedztwie lokalu w Spichrzu Mącznym zlokalizowana będzie strefa ogólnodostępna na antresoli oraz strefa handlowa na parterze (sprzedaż książek, pamiątek, designu lokalnego).

23. 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.

24. Sprzedaż alkoholu w lokalach gastronomicznych.

- 1) W kawiarni Wynajmujący wyraża zgodę na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 18% alkoholu (piwo, wino), nie dopuszcza się sprzedaży napojów alkoholowych zawierających powyżej 18 % alkoholu.
- 2) W lokalu w Mącznym Wynajmujący wyraża zgodę na sprzedaż napojów alkoholowych każdego rodzaju.
- 3) Najemca uzyska wymagane prawem koncesje we własnym zakresie i na własny koszt.

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

26. Najemca będzie utrzymywał lokale gastronomiczne 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.

27. Wywoławczy miesięczny czynsz wynosi:

- 1) dla najmu obu lokali gastronomicznych kawiarni oraz bistro/klubokawiarni w Spichrzu Mącznym **14.000 zł netto** powiększony o należny podatek VAT,
- 2) dla kawiarni **4000 zł netto** powiększony o należny podatek VAT,
- 3) dla lokalu w Spichrzu Mącznym **10.000 zł netto** powiększony o należny podatek VAT.
- 4) Niezależnie od wysokości czynszu, Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne związane z użytkowaniem lokalu gastronomicznego, w tym w szczególności koszty zużytej energii elektrycznej, wody i ścieków oraz ciepła (według wskazań indywidualnych podliczników lub na podstawie ryczałtu) oraz koszt pogotowia dźwigowego oraz koszty przeglądów i utrzymania lokali. Przeglądy wymagane prawem będzie zlecał Wynajmujący refakturując ich koszt Najemcy. Najemca będzie uiszczał także opłatę ryczałtową za udostępnione toalety.
- 5) 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.
- 6) Najemca zobowiązuje się do zapłaty z góry ryczałtowanej kwoty na pokrycie podatku od nieruchomości.
- 7) W przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku od nieruchomości Najemca obowiązany będzie uiszczać stawkę w nowej wysokości.

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

29. Ze względów bezpieczeństwa, cały teren Parku Kultury w Bydgoszczy, w tym obszar przed lokalami gastronomicznymi, których 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.

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

31. 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. Ze względu na położeniem obu lokali gastronomicznych względem siebie i bliskiej odległości od przestrzeni przeznaczonych na ogródki letnie przynależnych do lokali, Wynajmujący preferuje najem obu lokali przez jednego Najemcę.

5. 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 (Załącznik nr 3 do Regulaminu),
 - 6) zgoda na przetwarzanie danych osobowych związanych z realizacją postępowania konkursowego.
6. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami i załącznikami należy złożyć;
- 1) w zamkniętej kopercie do dnia **28 lutego 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 lokali gastronomicznych w Parku Kultury w Bydgoszczy”.
7. Termin związania Ofertą wynosi 60 dni od upływu terminu składania Ofert.
8. 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.
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 **28 lutego 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. Konceptcje 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) Kryterium 1:

Łączna miesięczna stawka czynszu: waga 60%, (minimalny czynsz 14.000,00 zł netto).

Kwota miesięcznego czynszu netto (C) za najem pomieszczeń – maksymalnie 60 pkt. Liczba punktów w kryterium zostanie wyliczona według poniższego wzoru:

Kwota łącznego czynszu w Ofercie badanej za kawiarnię i lokal w Spichrzu Mącznym

$$C = \frac{\text{Kwota łącznego czynszu w Ofercie badanej za kawiarnię i lokal w Spichrzu Mącznym}}{\text{Najwyższa oferowana kwota łącznego czynszu za kawiarnię i lokal w Spichrzu Mącznym}} \times 100 \times 60\%$$

Najwyższa oferowana kwota łącznego czynszu za kawiarnię i lokal w Spichrzu Mącznym

2) Kryterium 2:

Koncepcja kawiarni i lokalu w Spichrzu Mącznym – waga 40% (Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokali gastronomicznych 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 **20 punktów**.

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

- **koncepcja działalności lokali gastronomicznych (D)** maksymalnie **10 punktów**.

W kryterium będzie oceniana atrakcyjność koncepcji działalności z uwzględnieniem charakterystyki miejsca, działalności Organizatora Konkursu oraz wytycznych i rekomendacji przedstawionych przez Wynajmującego.

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. Postanowienia §5 stosuje się odpowiednio.
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 1.000.000,00 zł
Najemca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia przez cały okres najmu.
2. Umowa powinna zostać zawarta w terminie 30 dni od powiadomienia o wynikach konkursu na stronie internetowej Parku Kultury.
3. Najemca zobowiązany jest, przed podpisaniem umowy, do wniesienia kaucji w wysokości dwukrotności łącznego miesięcznego czynszu brutto, 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 lokali określa projekt umowy- Załącznik nr 5 do Regulaminu.
5. W uzasadnionych przypadkach, zaakceptowanych przez obie strony, Najemca dopuszcza zmianę postanowień projektu umowy.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków
3. Koncepcja lokalu gastronomicznego
4. Oczekiwania Wynajmującego do opracowania koncepcji lokali gastronomicznych
5. Projekt umowy najmu
6. Rzut kawiarni
7. Rzut lokalu Spichrzu Mącznym

DYREKTOR
Parku Kultury w Bydgoszczy
Stawomir Czarniecki