

**REGULAMIN KONKURSU OFERT**  
**na najem powierzchni w celu prowadzenia działalności gastronomicznej**  
**w budynku Domu Kultury „KADR” w Dzielnicy Mokotów m.st. Warszawy**  
**w Warszawie przy ul. Rzymowskiego 32**

**§ 1. Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem Konkursu jest Dom Kultury „KADR” w Dzielnicy Mokotów m.st. Warszawa, zwany dalej również „**DK KADR**” z siedzibą przy ul. Rzymowskiego 32, 02-637 Warszawa.
2. Ilekroć w niniejszym Regulaminie jest mowa o:
  - 1) Konkursie – należy przez to rozumieć konkurs ofert na najem powierzchni w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w nieruchomości DK KADR usytuowanej w Warszawie przy ul. Rzymowskiego 32,
  - 2) Regulaminie – należy przez to rozumieć niniejszy Regulamin konkursu ofert na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w nieruchomości DK KADR usytuowanej w Warszawie przy ul. Rzymowskiego 32,
  - 3) Wynajmującym – należy przez to rozumieć DK KADR,
  - 4) Najemcy – należy przez to rozumieć podmiot, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą i z którym zostanie podpisana umowa najmu na prowadzenie działalności gastronomicznej w budynku DK KADR,
  - 5) Oferencie – należy przez to rozumieć podmiot, który złożył ofertę w Konkursie.
3. Warunki konkursu ofert są zawarte w niniejszym Regulaminie. Zgłoszenia niespełniające wymogów konkursu nie będą rozpatrywane.
4. Do Konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.
5. DK KADR zastrzega sobie prawo wycofania lokalu wystawionego do konkursu, nie później niż na dwa dni przed ostatecznym terminem składania ofert, a także zakończenia Konkursu na każdym jego etapie bez wyboru oferty i bez prawa zgłaszania jakichkolwiek roszczeń przez Oferentów do DK KADR.

**§ 2. Przedmiot najmu**

1. Przedmiotem Konkursu jest najem powierzchni użytkowej, zwanej dalej również „**powierzchnią**”, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej bistro /bar/kafeteria, zgodnej z technicznymi warunkami i aktualnym przeznaczeniem pomieszczeń, o łącznej powierzchni użytkowej 103,1 m<sup>2</sup>, w tym:
  - 1) powierzchnia użytkowa części kuchenno-magazynowej – 12,1 m<sup>2</sup>,
  - 2) powierzchnia użytkowa usługowa – 91 m<sup>2</sup>.
2. Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku głównym siedziby Domu Kultury „KADR”. Budynek pełni funkcję obiektu użyteczności publicznej z przeznaczeniem na potrzeby kultury. Główne wejście do bistro/kafeterii zlokalizowane jest w foyer budynku na poziomie „0”.
3. Powierzchnia wyposażona jest w instalacje:
  - 1) wodno-kanalizacyjną,
  - 2) centralnego ogrzewania,
  - 3) elektryczną,
  - 4) wentylacyjną.

4. Powierzchnia przeznaczona na wynajem jest wyposażona w:
  - 1) zaplecze kuchenne z częścią magazynową w której znajduje się płyta grzewcza, piekarnik, okap, zlewozmywak, zmywarka, szafki kuchenne i szafki dla pracowników
  - 2) bar z wbudowaną lodówką i zlewozmywakiem,
  - 3) 7 stolików, 1 stolik dziecięcy oraz 32 krzesła (w czasie pandemii obowiązują 24 krzesła z uwagi na warunki bezpieczeństwa związane z obowiązkiem zachowania dystansu społecznego).
5. Opis techniczny lokalu /rzut lokalu gastronomicznego/ oraz Specyfikacja techniczna pomieszczeń wraz z szczegółowym wyposażeniem stanowią odpowiednio Załącznik nr 5 i Załącznik nr 6 do Regulaminu.
6. W celu obejrzenia powierzchni, uzyskania dokładniejszych informacji o powierzchni i jej wyposażeniu, w tym o jej stanie technicznym zaleca się przeprowadzenie wizji lokalnej, w tym celu należy skontaktować się z Kierownikiem Działu Administracji DK KADR – Panią Wiolettą Grzyb, tel. 22 843 88 81. Wizja lokalu będzie możliwa wyłącznie po przednim ustaleniu terminu spotkania w tej sprawie.
7. W budynku DK KADR obowiązki służbowe wykonuje około 70 osób, natomiast rotacyjnie z budynku korzysta do 1500 osób dziennie; liczba ta ulega zwiększeniu z uwagi na organizowane przez DK KADR różnego rodzaju wydarzenia i spotkania. Podane w niniejszym ustępie dane nie stanowią zapewnienia handlowego i nie mogą być przedmiotem żadnych roszczeń Oferenta i Najemcy.

### **§ 3. Przeznaczenie przedmiotu najmu**

1. Dopuszcza się wynajem powierzchni tylko do prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bistra baru/kafeterii, zgodnej z warunkami technicznymi i aktualnym przeznaczeniem pomieszczenia, która polegać będzie na serwowaniu gorących posiłków obiadowych w porze lunchowej oraz minimum baru kawowego i przekąskowego w pozostałym czasie. Wynajmujący zastrzega, iż pomieszczenie nie jest przeznaczone do prowadzenia działalności gastronomicznej wymagającej pełnej obróbki i przygotowania potraw na miejscu.
2. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży:
  - 1) posiłków lunchowych na gorąco tj.: przystawek garmażeryjnych, dań lunchowych,
  - 2) bufetu szybkiej obsługi, obejmującego co najmniej: sprzedaż kanapek świeżych, sprzedaż świeżych koktajli owocowych, sprzedaż sałatek, sprzedaż gorących napojów (herbata, kawa z ekspresu), sprzedaż przekąsek, sprzedaż wyrobów cukierniczych i słodczy, sprzedaż napojów (wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, soków owocowych, warzywnych, mieszanych (różne smaki)),
  - 3) napojów dla seniorów w preferencyjnych niskich cenach – kawa, herbata w cenie do 5,00 zł brutto dla osób powyżej 60 roku życia,
  - 4) napojów alkoholowych (wyłącznie piwa, cydru, wina) codziennie po godzinie 19:00 (po uzyskaniu właściwych zezwoleń).
3. Ponadto Wynajmujący oczekuje:
  - 1) udostępnienia w sali konsumpcyjnej co najmniej 3 aktualnych tytułów prasowych (prasa codzienna) do użytku klientów,
  - 2) opracowania i publikowania dziennego jadłospisu.
4. Przewiduje się prowadzenie sprzedaży gotowych produktów dostarczonych z zewnątrz oraz przygotowywanych na miejscu w oparciu o półprodukty i surowce dostarczane z zewnątrz.
5. Najemca ma prawo do sprzedaży innych nie wymienionych w niniejszym Regulaminie posiłków oraz produktów spożywczych po cenach nie odbiegających od cen rynkowych.
6. Nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności w przedmiocie najmu niż wskazana w ust. 1. W szczególności nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, obiorze, dystrybucji jakimikolwiek produktami lub towarami.

7. Najemca zobowiązuje się utrzymać ceny dań i produktów w pierwszym roku obowiązywania Umowy na poziomie cen przedstawionych w Załącznikach do Formularza ofertowego. Po upływie wskazanego okresu cennik może ulec corocznej waloryzacji z dniem 1 września każdego roku o wartość nie wyższą niż wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni, ogłaszany przez prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Pierwsza waloryzacja nastąpi począwszy od 01.09.2021 r.
8. Działalność Najemca prowadzić będzie w dniach pracy DK KADR, tj. od niedzieli do czwartku, w godzinach 8:00-21:00 oraz w piątki i soboty w godzinach 8:00-21:00 (przy czym lunch będzie dostępny w sprzedaży codziennie minimum w godzinach 12:00-16:00). Wynajmujący przewiduje możliwość wydłużenia wskazanych godzin pracy w związku z organizacją wydarzeń i spotkań przez DK KADR, o czym Najemca zostanie każdorazowo poinformowany, z co najmniej 2 – tygodniowym wyprzedzeniem.

#### **§ 4. Okres najmu**

1. Umowa najmu zostanie zawarta na czas określony 36 miesięcy od dnia 01.10.2020 r. z możliwością jego wcześniejszego wypowiedzenia.
2. Termin uruchomienia działalności gospodarczej powinien nastąpić w dniu 01.10.2020 r.

#### **§ 5. Ogólne warunki najmu**

1. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu własnym kosztem i staraniem uzyska wszelkie niezbędne zgody, pozwolenia i zezwolenia wynikające z obowiązujących przepisów umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem Konkursu.
2. Najemca jest zobowiązany do wyposażenia powierzchni użytkowej w niezbędny sprzęt do prowadzenia działalności objętej Umową, w tym sprzęt gastronomiczny i AGD oraz inne wyposażenie niezbędne (m.in. talerze, sztućce, serwisy kawowe szklanki, serwetki i inne) na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i technologicznymi.
3. Najemca zobowiązuje się utrzymywać lokal w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, dbać należyście o utrzymanie czystości, a także przestrzegać zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosić odpowiedzialność z tego tytułu.
4. Najemca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
5. Najemca ma prawo umieścić oznaczenia identyfikujące go na terenie przedmiotu najmu. Treść, forma i lokalizacja oznaczeń wymaga każdorazowej pisemnej zgody Wynajmującego.
6. Najemcy nie wolno umieszczać a terenie przedmiotu najmu żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich, dostawców i klientów Najemcy.
7. Zmiana nazwy, aranżacji wnętrza lokalu oraz stałego menu wymaga akceptacji Wynajmującego.

#### **§ 6. Warunki udziału w Konkursie**

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest:
  - 1) złożenie oferty,
  - 2) przedstawienie proponowanego zakresu sprzedawanych produktów, w tym przykładowego menu wraz z cenami zestawów. Przykładowe menu na jeden dzień powinno zawierać m.in. jedno danie obiadowe z dodatkami, zupy, przystawki garmazeryjne, zestaw śniadaniowy, zestaw jednodaniowy.
2. Oferty w Konkursie mogą składać osoby fizyczne, prawne i inne jednostki organizacyjne:
  - 1) prowadzące działalność gospodarczą w branży gastronomicznej,
  - 2) posiadające udokumentowane minimum roczne doświadczenie w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych uzyskane w ciągu 3 lat przed terminem składania ofert,

- 3) niezalegające z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
  - 4) w stosunku, co do których nie prowadzi się postępowania upadłościowego, likwidacyjnego, ani nie ogłoszono ich upadłości czy likwidacji,
  - 5) posiadające uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  - 6) znajdujące się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację celu Konkursu.
3. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:
- 1) oryginał wypełnionego i podpisanego Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w Konkursie (Załącznik nr 1 do Regulaminu),
  - 2) oryginał wypełnionego i podpisanego Formularza ofertowego (Załącznik Nr 2 do Regulaminu) wraz z załącznikami,
  - 3) oryginał wypełnionego i podpisanego Wykazu usług (Załącznik nr 3 do Regulaminu),
  - 4) aktualny odpis z właściwego rejestru (KRS) lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEDIG), w przypadku Oferenta będącego spółką cywilną obowiązuje załączenie potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii umowy spółki,
  - 5) aktualne – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania ofert – zaświadczenia właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
  - 6) oryginał lub kopii potwierdzonej notarialnie pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym Konkursie oraz do zawarcia Umowy,
  - 7) proponowany zakres sprzedawanych produktów, menu wraz z gramaturą i cennikiem.
4. Dokumenty wymienione w ust. 3 pkt 4 i 5 powyżej mogą zostać przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta. Pozostałe dokumenty powinny zostać złożone w formie wskazanej w ust. 3 powyżej.
5. Oferta winna zostać podpisana przez Oferenta lub osobę go reprezentującą. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony (w sposób umożliwiający identyfikację osoby) przez Oferenta lub opatrzenie oferty bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu. Oferta może zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta. Za osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta uznaje się osoby upoważnione do tego we właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej bądź w stosownym pełnomocnictwie.
6. Za DK KADR osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami jest Kierownik Działu Administracji DK KADR – Pani Wioletta Grzyb, tel. 22 843 88 81.
7. Oferty nie spełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.

### **§ 7. Zasady Konkursu**

1. Konkurs może się odbyć chociażby wptynęła jedna oferta spełniająca wymogi i warunki Konkursu.
2. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 21.09.2020 r. do godz. 12:00 w siedzibie DK KADR, ul. Rzymowskiego 32, 02-637 Warszawa.
3. Koperta powinna zawierać nazwę i dokładny adres Oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek: *„Oferta konkursowa na wynajem powierzchni przeznaczonej na działalność gastronomiczną w Domu Kultury „KADR” w Dzielnicy Mokotów m.st. Warszawy przy ul. Rzymowskiego 32”*.
4. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia otwarcia ofert.

5. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty ponosi Oferent.
6. Wyboru Oferty dokonuje Komisja konkursowa powołana w tym celu przez Dyrektora DK KADR.
7. Postępowanie konkursowe rozpoczyna się od sprawdzenia, czy złożone oferty spełniają wymogi formalne określone w § 6 Regulaminu. W przypadku braku aktualnych dokumentów lub niewypełnienia formularza ofertowego, wzywa się Oferenta do ich uzupełnienia w terminie 3 dni roboczych od dnia powiadomienia, pod rygorem odrzucenia oferty.
8. Komisja konkursowa:
  - 1) przyjmuje oferty,
  - 2) otwiera oferty,
  - 3) przyjmuje dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia Oferentów,
  - 4) dokonuje analizy ofert,
  - 5) odrzuca ofertę, jeżeli oferta nie spełnia wymogów formalnych określonych w Regulaminie,
  - 6) wzywa Oferentów do złożenia stosownych wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, jeżeli brak takiego wezwania skutkowałby koniecznością unieważnienia Konkursu,
  - 7) sporządza protokół z wyboru Oferty, wraz z uzasadnieniem, który przedkłada Dyrektorowi DK KADR do zatwierdzenia.
9. O wyniku konkursu Komisja poinformuje Oferentów mailowo w dniu 25.09.2020 r.

#### **§ 8. Kryteria oceny ofert**

1. Komisja konkursowa dokonując oceny ofert stosować będzie następujące kryteria:
  - 1) kwota miesięcznego czynszu za najem lokalu netto – 60 %;
  - 2) doświadczenie Oferenta – 20 %;
  - 3) atrakcyjność oferty – 20 %.
2. Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższymi zasadami:
  - 1) Kryterium „czynsz” (CZ): Łączny czynsz najmu brutto zaoferowany w złożonych Ofertach za realizację przedmiotu umowy w okresie jej obowiązywania. W kryterium tym można otrzymać maksymalnie 80 punktów, obliczonych według następującego wzoru:
$$CZ = (CZ_{\min} : CZ_{\text{bad}}) \times 80 \% \times 100$$
CZ- liczba punktów przyznanych Ofercie badanej w kryterium „czynsz”;  
CZ<sub>min</sub> -minimalna łączna stawka czynszu najmu brutto określona przez Oferenta,  
CZ<sub>bad</sub> - łączna stawka czynszu brutto oferty badanej.  
Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Minimalna stawka czynszu najmu wynosi – 3 500,00 zł + 23 % VAT (przy czym stawka ta nie obejmuje opłat związanych z użytkowaniem lokalu, tj. opłaty za energię elektryczną, wodę i ścieki. Opłata za energię elektryczną, wodę i ścieki będzie naliczana zgodnie ze wskazaniem licznika,
  - 2) Kryterium doświadczenie (D): Najemca wskazuje liczbę lat doświadczenia polegającego na prowadzeniu lokalu gastronomicznego, prowadzeniu działalności gospodarczej w zakresie gastronomii lub pracy w gastronomii w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert. Ocena punktowa kryterium „doświadczenie” (D) dokonana zostanie zgodnie z następującymi warunkami:  
do 12 miesięcy doświadczenia – 0 pkt;  
doświadczenie w granicach 12 – 24 miesięcy – 10 pkt;  
doświadczenie powyżej 24 miesięcy – 20 pkt.  
Niewskazanie przez Najemcę wymaganego minimum 12 miesięcy doświadczenia spowoduje, że Oferta nie będzie spełniała wymogów Wynajmującego i zostanie odrzucona,

- 3) Kryterium atrakcyjności (A) - Najemca wskazuje zakres i różnorodność obowiązującego menu. Ocena punktowa kryterium „atrakcyjność” (A) dokonana zostanie zgodnie z następującymi warunkami:  
dania wegetariańskie, dania bezglutenowe – 10 pkt;  
dania wegetariańskie, dania bezglutenowe, menu dla dzieci – 15 pkt  
dania wegetariańskie, dania bezglutenowe, menu dla dzieci, menu sezonowe, dania z produktów ekologicznych – 20 pkt.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów z końcowej oceny ofert – max. 100 pkt.
4. W razie uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej liczby punktów DK KADR wezwie Oferentów do złożenia Ofert dodatkowych według odrębnych warunków Komisji konkursowej.
5. Oferty złożone po terminie określonym w § 7 ust. 2 zostaną zwrócone bez ich otwierania.

#### **§ 9. Umowa najmu**

1. Z wyłonionym w trybie konkursu Oferentem zostanie zawarta umowa najmu w terminie do 3 dni roboczych od ogłoszenia wyników.
2. Przekazanie lokalu wybranemu Oferentowi nastąpi w terminie do 5 dni roboczych od dnia podpisania Umowy. Do rozpoczęcia działalności Najemca będzie zobowiązany najpóźniej w dniu 01.10.2020 r.
3. Najemca, przed podpisaniem Umowy zobowiązany będzie do wniesienia kaucji gwarancyjnej w wysokości 2-miesięcznego czynszu wraz z podatkiem VAT, tytułem zabezpieczenia zapłaty czynszu, opłat dodatkowych oraz opłat związanych z pogorszenia stanu lokalu.
4. Kaucja powinna zostać wniesiona w formie pieniężnej na rachunek bankowy DK KADR przed datą zawarcia umowy najmu.
5. Wpłacona przez Najemcę kaucja nie będzie podlegała oprocentowaniu ani waloryzacji.
6. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie Umowa najmu zawarta pomiędzy DK KADR a Najemcą. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu.
7. W przypadku powstania po stronie Oferenta, którego oferta została wybrana, okoliczności losowych, niemożliwych do przewidzenia w chwili ogłoszenia wyników Konkursu, uniemożliwiających podpisanie Umowy, uprawnienie do zawarcia Umowy przechodzi na Oferenta, którego oferta uzyskała drugą w kolejności największą liczbę punktów w końcowej ocenie ofert.

#### **§ 10. Postanowienia końcowe**

1. DK KADR przysługuje prawo dokonania wyboru oferty według kryteriów określonych w § 8 Regulaminu.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyduje Organizator Konkursu.

**Dyrektor**  
**Domu Kultury „KADR” w Dzielnicy Mokotów**  
**m.st. Warszawy TOR**  
Domu Kultury „KADR”  
w Dzielnicy Mokotów m.st. Warszawy  
Zbigniew Darda  
**Zbigniew Darda**