

REGULAMIN KONKURSOWY
NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO Z PRZEZNACZENIEM
DO PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ

§ 1

INFORMACJE OGÓLNE

1. Organizatorem postępowania konkursowego oraz Wynajmującym jest Chełmski Dom Kultury w Chełmie, Pl. Tysiąclecia 1, 22-100 Chełm, NIP: 563-19-28-599, REGON: 000281507, zwane w dalszej części regulaminu ChDK.
2. Postępowanie konkursowe prowadzone jest w oparciu o niniejszy regulamin. W kwestiach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny.
3. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.
4. Przeprowadzenie postępowania konkursowego zostanie powierzone komisji konkursowej, która m.in. dokona analizy i oceny ofert, wykluczenia Oferentów, odrzucenia ofert, wyboru najkorzystniejszej oferty oraz będzie wykonywać wszelkie inne czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem konkursu.
5. Członkowie komisji związani są tajemnicą służbową w zakresie informacji uzyskanych w trakcie prac związanych z przeprowadzeniem konkursu.
6. Konkurs ma na celu wybór najkorzystniejszej oferty na prowadzenie kawiarni/bistra/baru w budynku Chełmskiego Domu Kultury w Chełmie, Pl. Tysiąclecia 1.
7. Przez działalność handlową o profilu gastronomicznym rozumie się działalność polegającą na przygotowywaniu i sprzedaży dań ciepłych, napojów zimnych i gorących, napojów alkoholowych oraz sprzedaży artykułów spożywczych.

§ 2

PRZEDMIOT NAJMU

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej – kawiarnia/bistro/bar, o łącznej powierzchni użytkowej 167,35 m² wraz z przynależnym tarasem zewnętrznym o powierzchni 64 m².
2. Powierzchnia lokalu użytkowego przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w siedzibie ChDK. Budynek pełni funkcję obiektu

użyteczności publicznej z przeznaczeniem na potrzeby kultury. Znajduje się w nim sala koncertowo-widowiskowa na 504 miejsca, sale zajęć, wystaw i prób oraz pomieszczenia administracyjne. Główne wejście do kawiarni/bistro/baru usytuowane jest od strony tarasu zewnętrznego. W godzinach otwarcia ChDK istnieje możliwość wejścia do lokalu użytkowego z foyer usytuowanego obok kasy biletowej ChDK. Wejście techniczno – zaopatrzeniowe do lokalu usytuowane jest od strony parkingu.

3. Lokal użytkowy wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, elektryczne bojlerki podgrzewające wodę, klimatyzację.
4. Ogrzewanie pomieszczeń następuje za pomocą kominka opalanego drewnem. Koszty zakupu drewna opałowego ponosi Wynajmujący.
5. W budynku ChDK nie występuje przyłącze gazu ziemnego.
6. Aktualna moc zainstalowana i przydzielona do lokalu: 10,00 kW.

§ 3

REMONT LOKALU

1. Najemca we własnym zakresie uzyska niezbędne wytyczne oraz zezwolenia od Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie działalności gastronomicznej w wynajmowanym lokalu.
2. Najemca zgodnie z wytycznymi Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadzi remont lokalu.
3. W skład remontu wchodzi:
 - a. montaż nowej lub renowacja istniejącej podłogi w sali użytkowo-usługowej polegającej na wymianie uszkodzonych desek, przymocowanie do podłoża ruszających się elementów pokrycia podłogowego, uzupełnienie ubytków, cyklinowanie, olejowanie i lakierowanie lub zerwanie desek parkietowych, przygotowanie powierzchni poprzez wylanie wylewki, montaż gresu;
 - b. przebudowa pomieszczeń kuchennych i pomieszczeń zaplecza polegająca na zmianie ilości pomieszczeń według potrzeb Wynajmującego, wymianie podłóg, wymianie instalacji elektrycznej, wymiana i dostosowaniu instalacji kanalizacyjno-hydraulicznej, montażu systemu wentylacji grawitacyjnej w pomieszczeniach;
 - c. remont sceny artystycznej polegający na montażu minimum dwóch sztankietów świetlnych o średnicy rury Ø50 mm mocowanych bezpośrednio do sufitu, montażu na scenie rozdzielnicy z gniazdem trójfazowym, montażu minimum 5 punktów elektrycznych, montaż dwóch uchwytów do lamp typu PC wraz z punktami elektrycznymi, montaż oddzielnego bezpiecznika obwodu elektrycznego sceny, wymiana lub renowacja wygłuszenia sceny, montaż nowego podestu sceny lub renowacja istniejącego podestu sceny;

- d. wymiana szyby w drzwiach wejściowych oraz okna,
 - e. wybór koloru oleju lub wzoru, motywu i koloru gresu Najemca ustali z Wynajmującym.
4. Wynajmujący ma prawo dokonać kontroli prac remontowych na każdym etapie trwania remontu.
 5. Maksymalną wartość wykonanego remontu Wynajmujący ustala na 120.000,00 zł brutto (słownie złotych: sto dwadzieścia tysięcy 00/100).
 6. Najemca przedłoży Wynajmującemu w formie rachunków i faktur rzeczywiste rozliczenie poniesionych kosztów ww. remontu lokalu.
 7. Wynajmujący wyraża zgodę na zlecenie wykonania remontu lokalu innemu podmiotowi. Najemca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez podmiot wykonujący remont na jego zlecenie.
 8. Wynajmujący równowartość kosztów remontu odliczy Najemcy od miesięcznego czynszu. Miesięczna kwota odliczenia stanowić będzie sumę faktycznie poczynionych kosztów remontu podzieloną przez liczbę miesięcy najmu lokalu.
 9. Najemca we własnym zakresie i na własny koszt zapewni kontener na odpady budowlane i będzie go sukcesywnie opróżniał.
 10. Najemca w okresie trwania remontu będzie ponosił koszty energii elektrycznej i wody zgodnie ze wskazaniami podliczników.
 11. Realizacja remontu powinna nastąpić według obowiązujących norm sztuki budowlanej, pod nadzorem Inspektora Nadzoru Budowlanego jeżeli przepisy prawa tego wymagają.

§ 4

DOSTOSOWANIE I ARANŻACJA LOKALU

1. Dodatkowe prace realizowane w trakcie remontu w celu dostosowania lokalu do potrzeb Najemcy lub prace wykonane w trakcie aranżacji lokalu oraz inne zmiany wykonane w czasie najmu lokalu zostaną wykonane na koszt Najemcy po konsultacjach z Wynajmującym. Elementy wykończeniowe ulepszające lub instalacyjne wykonane przez Najemcę lokalu, które są trwale z nim związane stanowią część składową budynku. Po zakończeniu najmu Najemca nie ma prawa odłączenia i zabrania urządzeń, ulepszeń i instalacji dokonanych w lokalu, wykonanych jego staraniem, jeżeli urządzenia te, ulepszenia i instalacje stały się częścią składową budynku. Jednakże Wynajmujący zastrzega sobie prawo żądania przywrócenia budynku do stanu pierwotnego przez Najemcę i na jego koszt. Po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy Najemcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu nakładów dokonanych przez niego w okresie obowiązywania umowy lokalu stanowiącym przedmiot umowy.

2. Najemca na własny koszt zapewni wyposażenie lokalu w wszelkiego rodzaju oświetlenie, meble i dekoracje wnętrza niezbędne do prowadzenia działalności zgodnie z wymogami dotyczącymi prowadzenia działalności gastronomicznej.
3. Projekt aranżacji powinien być zgodny z poniższymi wytycznymi Wynajmującego oraz zostać załączony do oferty konkursowej w formie zwymiarowanego rzutu lub planu przestrzeni oraz wizualizacji pokazujących materiały i przyjęte rozwiązania. Projekt będzie podstawą do akceptacji założeń Najemcy i jest wiążący.
4. Projekt aranżacji powinien uwzględniać zarys projektu technologicznego wraz ze specyfikacją sprzętu gastronomicznego oraz wyposażenia wnętrza.
5. Wnętrze budynku Chełmskiego Domu Kultury jest utrzymane w stonowanej i monochromatycznej kolorystyce. Przestrzeń użytkowa ma proste, minimalistyczne formy. Lokal gastronomiczny powinien nawiązywać formą i kolorystyką do całości przestrzennej wnętrza budynku. Elementy wyposażenia lokalu mogą być tak zaaranżowane by delikatnie odcinać się od stonowanej kolorystyki. W całość projektu lokalu może wchodzić nowoczesne, niestandardowe wyposażenie wnętrza. Projekt aranżacji może zawierać detale oraz elementy pasujące tematycznie do głównej funkcji budynku. Wprowadzone w aranżacji detale nie powinny dominować wystroju i tworzyć sztucznej scenografii. W godzinach otwarcia budynku głównymi klientami lokalu będą dzieci i młodzież wraz z rodzicami, dlatego wystrój i wyposażenie wnętrza musi być przystosowane dla rodzin z dziećmi.
6. Ważne jest zastosowanie trwałych materiałów. Wyposażenie powinno być odporne na czyszczenie, zarysowania, tłuszczy. Powinno posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Nazwa lokalu powinna zawierać nawiązanie do prowadzonej przez Wynajmującego działalności kulturalno-artystycznej. Propozycję nazwy lokalu Najemca podaje w formularzu konkursowym. Nazwa zostanie zatwierdzona po konsultacjach z Wynajmującym.
8. Przy urządzeniu tarasu/ogródka letniego, Najemca zobowiązany jest do uwzględnienia następujących zasad:
 - a. dopuszcza się stosowanie nagrzewnic, spełniających warunki przeciwpożarowe;
 - b. poza powierzchnią tarasu wykluczone jest ustawianie dodatkowych elementów dekoracyjnych i reklamowych, w szczególności tzw. „potykaczy”;
 - c. dopuszcza się umieszczanie w zasięgu tarasu tabliczki z nazwą własną lokalu lub logo sponsora, z zastrzeżeniem, iż tabliczka będzie wkomponowana na tarasie zgodnie z jego motywem przewodnim;
 - d. w obrysie tarasu, przy wejściu może być ustawiony 1 element identyfikujący z informacją o menu, w postaci postumentu o maksymalnej wysokości do 150 cm np.

w formie sztalug z tablicą o wymiarach 70 x 50 cm; tablica ta może być zamkniętą mini-gablota, tabletem lub deską do pisania kredą;

- e. nie dopuszcza się działalności muzycznej na terenie tarasu, w tym odtwarzania muzyki oraz korzystania z urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych.

§ 5

ASORTYMENT I ZAKRES DZIAŁALNOŚCI LOKALU

1. Kawiarnia/bistro/bar, w którym będzie prowadzona działalność polegająca na przygotowaniu i sprzedaży zimnych i ciepłych posiłków oraz deserów przygotowywanych na miejscu z produktów lub półproduktów oraz sprzedaż napojów zimnych i gorących oraz napojów alkoholowych.
2. Wynajmujący wymaga aby oferta menu uwzględniała minimum:
 - a. napoje zimne – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe lub warzywne, napoje alkoholowe;
 - b. napoje gorące – różne odmiany kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty lub yerba mate;
 - c. przekąski – frytki, tosty lub panini lub kanapki na gorąco, zapiekanki lub nuggetsy z kurczaka;
 - d. dania na ciepło – zupy, dania drobiowe, wołowe, rybne, „obiad dnia” składający się z zupy lub przystawki oraz dania głównego, minimum jedno dania wegetariańskie;
 - e. desery – ciasta lub lody lub musy owocowe.
3. Menu powinno być proste i czytelne, motywem przewodnim nawiązywać do wystroju lokalu. Menu powinno być w minimum 2 wersjach językowych. Zamawiający składając ofertę konkursową przedłoży Wynajmującemu projekt menu wraz z cenami napojów i posiłków obowiązującymi na dzień otwarcia lokalu.
4. Wynajmujący sprzedaż napojów alkoholowych może prowadzić wyłącznie na podstawie zezwolenia wydanego przez Prezydenta Miasta Chełm i dopiero po uzyskaniu takiego zezwolenia (koncesji) Najemca może rozpocząć działalność w tym zakresie.
5. Lokal powinien być otwarty w sposób ciągły w dni powszednie, minimum od godziny 13:00 do 22:00 z zastrzeżeniem dni kiedy to lokal powinien być otwarty przynajmniej jedną godzinę po zakończeniu wydarzeń artystycznych odbywających w ChDK. O planowanych wydarzeniach Wynajmujący będzie powiadamiać Najemcę w kontaktach roboczych z odpowiednim wyprzedzeniem.
6. Najemca zobowiązuje się zapewnić i utrzymać przez cały okres najmu:
 - a. odpowiednią liczbę personelu do stałego funkcjonowania lokalu;
 - b. stałą sprzedaż dań i napojów;

- c. odpowiedni, jednolity strój pracowników Najemcy, umożliwiający łatwą ich identyfikację;
 - d. terminal płatniczy do realizacji transakcji bezgotówkowych przez klientów lokalu.
7. Na terenie lokalu oraz budynku ChDK obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów, Najemca nie może prowadzić sprzedaży produktów tytoniowych.
 8. Najemca może organizować imprezy kulturalno-artystycznych oraz inne wydarzenia w ramach działalności lokalu, nie kolidujące z bieżącą ofertą artystyczną ChDK.
 9. Najemca umożliwi Wynajmującemu nieodpłatną organizację wydarzeń artystycznych w lokalu w terminach ustalonych przez obie strony.
 10. Wynajmujący nie dopuszcza prowadzenia żadnej innej formy działalności gospodarczej poza prowadzeniem działalności gastronomicznej.
 11. Najemca zobowiązany jest do wprowadzenia rabatu na posiłki dla pracowników Wynajmującego w formie upustów cenowych. Najemca składając ofertę konkursową określi wysokość upustów podaną w procentach.

§ 6

WARUNKI NAJMU

1. Najemca przed rozpoczęciem prowadzenia działalności gospodarczej w lokalu uzyska we własnym zakresie i na własny koszt wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów prawa, umożliwiające prowadzenie działalności gastronomicznej. Dokumenty te Najemca przedłoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
2. Najemca po przekazaniu lokalu dokona we własnym zakresie i na własny koszt zakupu i montażu wyposażenia kuchni, wyposażenia i wystroju sali oraz tarasu, zgodnie z zaakceptowaną przez komisję konkursową graficzną propozycję aranżacji wnętrza sali złożoną wraz z ofertą konkursową.
3. Najemca po przekazaniu lokalu ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym podmiotem umowę o dzierżawę pojemników na odpady oraz umowę na wywóz powstających w lokalu odpadów. Najemca zobowiązany jest do zawarcia umowy na wywóz nieczystości minimum 5 pojemników na odpady o pojemności minimum 240 l. Najemca zobowiązuje się do segregacji odpadów. Wynajmujący wskaże Najemcy miejsce ustawienie pojemników na odpady.
4. Najemca po przekazaniu lokalu ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym podmiotem umowę na czyszczenie separatora tłuszczu.
5. Umowy na wywóz odpadów oraz czyszczenia separatora, Najemca przedłoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.

6. Najemca zobowiązuje się używać przedmiotu najmu zgodnie z jego przeznaczeniem, przystosowaniem i przy przestrzeganiu przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów sanitarnych oraz ochrony mienia.
7. Wynajmujący wymaga od Najemcy utrzymania zamontowanych urządzeń klimatyzacji w stanie pełnej sprawności technicznej poprzez dokonywanie odpowiednich czynności konserwacyjnych minimum 1 raz w roku na własny koszt potwierdzonych stosownym protokołem.
8. Najemca zobowiązuje się wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
9. Najemca odpowiada za sprzątanie lokalu oraz utrzymanie czystości na tarasie.
10. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie może zmienić przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, zarówno w całości lub w części.
11. Najemca nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim do używania lub podnajmowania bez pisemnej zgody Wynajmującego.
12. Zabrania się ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w wynajmowanym lokalu.
13. Najemca po przekazaniu lokalu dokona we własnym zakresie i na własny koszt demontażu obecnie używanego szyldu lokalu gastronomicznego. Najemca ma prawo umieścić podświetlany szyld oraz nazwy podmiotów sponsorskich na zewnątrz lokalu będącego przedmiotem najmu. Treść, forma oraz lokalizacja szyldu wymaga konsultacji i zgody Wynajmującego.
14. Zmiana nazwy i aranżacji wnętrza lokalu przedstawianego w formularzu konkursowym wymaga akceptacji Wynajmującego.
15. Najemca ma prawo do bezpłatnego korzystania z dwóch miejsc parkingowych umiejscowionych na parkingu Wynajmującego. Wynajmujący przekaze Najemcy pilot zdalnego sterowania szlabanu parkingowego.
16. Najemca zobowiązany jest do wykonywania w okresie obowiązywania umowy najmu, na własny koszt i we własnym zakresie, po wcześniejszym pisemnym poinformowaniu Wynajmującego konserwacji i napraw podłóg, posadzek, wykładzin podłogowych, ściennych, okładzin ceramicznych i szklanych, konserwacji lub naprawy grzejników, podgrzewaczy wody, urządzeń sanitarnych m.in.: mis ustępowych urządzeń płuczących z wyposażeniem, umywalek z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych, w które wyposażony jest lokal.
17. Najemca zobowiązany jest do wykonywania w okresie obowiązywania umowy najmu, na własny koszt i we własnym zakresie odnawiania lokalu wewnątrz gwarantującego utrzymanie w należytej czystości, w tym malowania ścian, naprawy tynków.

18. Najemca zostanie obciążony kosztami usunięcia uszkodzeń i awarii powstałych z winy Najemcy.
19. Wszelkie wyposażenie gastronomiczne w szczególności lodówki chłodnie, piece, separatory tłuszczu oraz inne urządzenia elektryczne i elektroniczne, które Najemca zakupi na własny koszt powinny posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty.
20. Wynajmujący nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Najemcy za majątek Najemcy znajdujący się w lokalu. Zabezpieczenie tego majątku przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Najemcy. Poświadczony za zgodność z oryginałem dokument ubezpieczenia wraz dowodem uiszczenia składek Najemca przedłoży Wynajmującemu wraz z ofertą konkursową. W przypadku wygaśnięcia ubezpieczenia, w trakcie trwania umowy najmu, Najemca zobowiązuje się do dostarczenia nowej umowy ubezpieczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem wraz z dowodem uiszczenia składek w terminie 7 dni od momentu jej podpisania.
21. Najemca zobowiązany jest do wykonania na własny koszt i we własnym zakresie Systemu Sygnalizacji Włamania i Napadu zabezpieczającego wynajmowany lokal.
22. Najemca zobowiązuje się do pilnowania, aby na teren przedmiotu najmu nie były wnoszone oraz niedopuszczanie, aby pozostawały na terenie, jeśli zostaną wniesione jakiegokolwiek niebezpieczne materiały i przedmioty, których posiadanie jest zabronione przez polskie prawo lub przepisy wydane przez organy władz samorządowych.
23. Najemca jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Wynajmującego o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
24. Wynajmujący zobowiązuje się do informowania Najemcy na minimum 3 dni przed, o planowanych terminach obowiązkowych przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji budynku.
25. W celu zapewnienia kontroli właściwej eksploatacji lokalu, Wynajmujący ma prawo do dokonania wizji lokalu, po uprzednim powiadomieniu Najemcy o jej terminie z 2 dniowym wyprzedzeniem.

§ 7

CZYNSZ I OPŁATY

1. Wysokość czynszu będzie waloryzowana narastająco corocznie z dniem 1 stycznia o roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok kalendarzowy poprzedzający rok w którym dokonuje się waloryzacji. Zmiana ta nie powoduje wypowiedzenia umowy najmu i następuje w formie pisemnego zawiadomienia doręczonego Najemcy.
2. Poza czynszem Najemca zobowiązany jest do uiszczenia następujących opłat:

- a. zimna woda i ścieki – według stanu zużycia z zamontowanego podlicznika zgodnie z obowiązującymi stawkami operatora;
- b. energia elektryczna – według stanu zużycia z zamontowanego podlicznika zgodnie z obowiązującymi stawkami operatora;
- c. podatek od nieruchomości zgodnie z aktualnymi stawkami określonymi w Uchwale Rady Miasta Chełm.

§ 8

TERMIN KONKURSU I SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę konkursową należy złożyć do dnia **22 czerwca 2022 r. do godziny 12:00** w siedzibie Chełmskiego Domu Kultury w Chełmie, Pl. Tysiąclecia 1, 22-100 Chełm lub za pośrednictwem operatora pocztowego. Kopertę należy podpisać: „Oferta na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej”.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Wynajmującego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.

§ 9

WYMOGI WOBEC OFERENTÓW

1. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które:
 - a. posiadają minimum 3-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej;
 - b. nie zalegają z płatnościami zobowiązań wobec skarbu państwa i z tytułu ubezpieczeń społecznych;
 - c. nie posiadają żadnych zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, lub układowego;
 - d. nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji;
 - e. nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonym przez biuro informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
 - f. posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiającą uruchomienie działalności gastronomicznej zgodnie z wymogami Wynajmującego;
 - g. posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej wynoszącej co najmniej 100.000,00 zł na wszystkie zdarzenia;
 - h. nie zalegają z płatnościami wobec obecnych wynajmujących, jeśli dotyczy.

§ 10

WYMOGI DOTYCZĄCE OFERT I ZAŁĄCZONYCH DO NICH DOKUMENTÓW

1. Ofertę należy złożyć na formularzu konkursowym stanowiącym załącznik nr 1.
2. Do oferty należy dołączyć:
 - a. graficzny projekt aranżacji powierzchni lokalu wraz z opisem elementów wyposażenia wnętrza;
 - b. projekt wraz z opisem wyposażenia kuchni w sprzęt gastronomiczny;
 - c. projekt menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków;
 - d. aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert konkursowych, z zaświadczenia powinien wynikać przedmiot prowadzonej działalności w zakresie usług gastronomicznych;
 - e. w przypadku Oferenta będącego osobą fizyczną pozostającego w związku małżeńskim oświadczenie małżonka o wyrażeniu zgody na zaciąganie zobowiązań wynikających z umowy najmu;
 - f. w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki;
 - g. oświadczenie o braku zobowiązań wobec osób trzecich, egzekwowanych w drodze postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, lub układowego oraz brak postanowienia o upadłości lub likwidacji Oferenta;
 - h. oświadczenie, że Oferent nie figuruje w rejestrze dłużników prowadzonym przez biuro informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych;
 - i. zaświadczenie z właściwego dla Oferenta urzędu skarbowego, że oferent nie zalega z podatkami, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert konkursowych;
 - j. zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert konkursowych;
 - k. wypełniony załącznik nr 2 określający doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat;
 - l. kopię polisy lub inny dokument potwierdzający posiadanie i opłacanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej;
 - m. oświadczenie obecnego wynajmującego, u którego Oferent wynajmuje lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej, że Oferent nie zalega wobec niego z płatnościami, jeśli dotyczy.

- n. podpisaną klauzulę informacyjną RODO stanowiącą załącznik nr 4 do niniejszego konkursu.

§ 11

KRYTERIUM WYBORU OFERTY

1. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryterium najwyższej zaproponowanej kwoty czynszu.
2. Minimalna podana w ofercie kwota czynszu:
 - a. netto 2.800,00 zł (słownie złotych: dwa tysiące osiemset 00/100)
 - b. **brutto 3.444,00 zł** (słownie złotych: trzy tysiące czterysta czterdzieści cztery 00/100).
3. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę w niniejszym postępowaniu konkursowym.
4. Oferta, która nie będzie spełniała wymogów, o których mowa w § 10 ust. 2 niniejszego regulaminu, lub nie zostanie uzupełniona w terminie 5 dni, licząc od dnia doręczenia przez Organizatora konkursu wezwania do uzupełnienia oferty zostanie odrzucona.
5. Jeżeli nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej kwocie czynszu, Organizator konkursu wezwie Oferentów, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez Wynajmującego ofert dodatkowych.
6. Oferent zobowiązany jest do zawarcia umowy na warunkach określonych w regulaminie konkursu i projekcie umowy. Termin i miejsce podpisania umowy wyznaczy Organizator konkursu.
7. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Organizator konkursu może wybrać kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
8. Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia dodatkowych negocjacji dotyczących ustalenia końcowych warunków realizacji wynajmu (w tym ceny) z Oferentem, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

§ 12

INFORMACJE DODATKOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo bez konieczności podania przyczyny do odstąpienia od realizacji konkursu (unieważnienia).
2. Organizator konkursu informuje, że fakt przesłania ofert konkursowych będących odpowiedzią na prowadzone postępowanie konkursowe nie zobowiązuje Organizatora do zawarcia z jednym z Oferentów umowy nawet, jeśli jego oferta okaże się najkorzystniejsza.

3. Oferent składając ofertę poświadcza, że rozumie treść postępowania konkursowego i nie wnosi zastrzeżeń.
4. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty konkursowej.
5. Komisja konkursowa w terminie do 14 dni od dnia otwarcia ofert konkursowych dokona sprawdzenia ofert i ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami. Uczestnicy konkursu otrzymają pisemną informację o wyniku rozstrzygnięcia konkursu.
6. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynie tylko jedna oferta spełniająca warunki i wymogi konkursu.
7. Z wybranym Oferentem zostanie podpisana umowa najmu na okres 84 miesięcy.
8. Przewidywany termin uruchomienia lokalu gastronomicznego planowany jest na miesiąc październik 2022 r. z zastrzeżeniem możliwości otwarcia w terminie wcześniejszym.
9. Osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami jest Pan Tomasz Komar, tel. (82) 563-00-81 wew. 323, tomasz.komar@chdk.chelm.pl

30.05.2022

CHEŁMSKI DOM KULTURY
22-100 Chelm, Pl. Tysiąclecia 1
tel. centr. 563-00-81, 563-10-82, 563-10-82
tel./fax (082) 563-02-65
Bank PEKAO SA IO/Chelm
41 1240 2223 1111 0000 3576 9756
Regon 000281507 NIP 563-19-28-599

Dyrektor
Chełmskiego Doma Kultury
w Chelmie
Bartłomiej Kazimierczak

Załączniki:

1. Załącznik nr 1. Formularz konkursowy.
2. Załącznik nr 2. Wykaz doświadczenia.
3. Załącznik nr 3. Projekt umowy.
4. Załącznik nr 4. Klauzula informacyjna RODO.
5. Załącznik nr 5. Plan lokalu.