

Centrum Promocji Kultury  
w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy  
ul. Podskarbińska 2  
03-833, Warszawa

## **REGULAMIN KONKURSU OFERT**

**na najem powierzchni w celu prowadzenia działalności kawiarniano - gastronomicznej w budynku Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy usytuowanej w Warszawie, przy ulicy Podskarbińskiej 2.**

## **REGULAMIN KONKURSU**

### **§ 1. Definicje**

1. Organizatorem Konkursu jest Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy, ul. Podskarbińska 2, 03-833 Warszawa.
2. Ilekroć w niniejszym Regulaminie jest mowa o:
  - a) Konkursie - należy przez to rozumieć konkurs ofert na najem powierzchni w celu prowadzenia działalności kawiarniano-gastronomicznej w siedzibie Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy, ul. Podskarbińska 2, 03-833 Warszawa.
  - b) Regulaminie - należy przez to rozumieć niniejszy Regulamin Konkursu Ofert na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w siedzibie Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy, ul. Podskarbińska 2, 03-833 Warszawa.
  - c) Wynajmującym - należy przez to rozumieć Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy (CePeK),
  - d) Najemcy - należy przez to rozumieć podmiot, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą i z którym zostanie podpisana umowa najmu na prowadzenia działalności kawiarniano-gastronomicznej w siedzibie Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy, ul. Podskarbińska 2, 03-833 Warszawa.
  - e) 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 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych.

5. Organizator Konkursu 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 CePeK.

## **§ 2. Przedmiot konkursu**

Przedmiotem konkursu jest najem powierzchni użytkowej znajdującej się na parterze, zwanej dalej również „powierzchnią”, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności kawiarniano-gastronomicznej, z technicznymi warunkami i aktualnym przeznaczeniem przewidzianym w projekcie budowlanym o łącznej powierzchni użytkowej 56,6 m<sup>2</sup>, w tym:

Bar i zaplecze połączone jest z powierzchnią konsumpcyjną. Aranżacja wystroju wnętrza wymaga akceptacji wynajmującego. Konkurs zostanie ogłoszony na stronie internetowej Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m. st. Warszawy

Powierzchnia przeznaczona na wynajem jest wyposażona w:

a) zaplecze kuchenne z częścią magazynową - umożliwi montaż we własnym zakresie płyty grzewczej i piekarnika,

b) ladę

5. Klienci Kawiarni mają prawo do korzystania ze wspólnej toalety na poziomie 0 oraz szatni znajdującej się w holu głównym, przy czym korzystanie to nie ma charakteru wyłącznego;

6. Opis techniczny lokalu /rzut lokalu gastronomicznego/ oraz Specyfikacja techniczna pomieszczeń stanowią Załącznik nr 5

7. W celu obejrzenia powierzchni, uzyskania dokładniejszych informacji o powierzchni i jej wyposażeniu, w tym o jej stanie technicznym oraz zgodnie z § 8 pkt 3 ppkt. h niniejszego regulaminu wymagane jest przeprowadzenie wizji lokalnej. W tym celu należy skontaktować się z p. Maciejem Ciulkin kierownikiem Działu Organizacyjno-Administracyjnego CePeK tel. 22 277 05 25. Wizja lokalu będzie możliwa wyłącznie po uprzednim ustaleniu terminu spotkania w tej sprawie.

## **§ 3. Zasady prowadzenia kawiarni**

1. Najemca zobowiązany jest prowadzić działalność gastronomiczną w sposób:

a) nieutrudniający realizację statutowej działalności Wynajmującego i niekolidujący z imprezami lub zajęciami organizowanymi w jej bezpośrednim sąsiedztwie,

b) zapewniający porządek, bezpieczeństwo i czystość w kawiarniano - gastronomicznej, a także w sąsiadujących z nią częściami wspólnymi.

2. Zakres działalności kawiarniano - gastronomicznej powinien obejmować:

a) serwowanie Gotowych posiłków / pół gotowych dań, m.in.: dań lunchowych, przystawek garmażeryjnych, z możliwością podgrzania w takich urządzeniach jak np. piekarnik, opiekacz czy mikrofalówka. Pomieszczenie nie jest przystosowane do wytwarzania posiłków od podstaw tylko do podgrzewania gotowych produktów.

b) prowadzenie bufetu szybkiej obsługi, obejmującego m.in.: sprzedaż świeżych kanapek, koktajli owocowych, sałatek, przekąsek, wyrobów cukierniczych i słodczy, sprzedaż gorących (herbata, kawa) i zimnych napojów (woda mineralna gazowana i niegazowanej, soki owocowe, warzywne, mieszane),

c) prowadzenia usług baristycznych z wykorzystaniem ekspresu kolbowego (o ograniczonym poziomie hałasu) i wypalanej kawy.

d) catering wspomagający program działalności i wydarzenia realizowane na terenie Centrum Promocji Kultury. Jednocześnie, w przypadku korzystniejszych ofert, Wynajmujący zastrzega sobie prawo korzystania z usług innych zewnętrznych podmiotów;

4. Najemca na własny koszt zobowiązany jest do zaproponowania nazwy, wymagającej akceptacji Wynajmującego.

5. Najemca będzie prowadził kawiarnię w sposób ciągły, pokrywający się z działalnością CePeK, w dniach i godzinach wspólnie uzgodnionych z Wynajmującym, z możliwością ich modyfikacji wynikających z organizacji konkretnych wydarzeń.

6. Najemca zobowiązany jest do uwzględnienia w menu preferencyjnych cen na uzgodnione wspólnie z Wynajmującym posiłki i napoje dla: seniorów/emerytów – słuchaczy Uniwersytetu III Wieku

7. Najemca zobowiązuje się zapewnić i utrzymać przez cały okres najmu:

a) personel w liczbie niezbędnej do niczym niezakłóconego funkcjonowania kawiarni,

b) terminal płatniczy do realizacji transakcji bezgotówkowych,

c) nieprzerwanej sprzedaży dań i napojów.

8. Sprzedaż alkoholu w kawiarni dozwolona jest pod warunkiem:

a) uzyskania przez Najemcę stosownej koncesji,

b) wynajmujący wyraża zgodę na sprzedaż i podawanie:

- napojów alkoholowych zawierających do 4,5 % alkoholu oraz piwa,

- napojów alkoholowych zawierających powyżej 4,5% do 18% alkoholu (z wyjątkiem piwa).

c. sprzedaż asortymentu ujętego w punkcie 1b niniejszego paragrafu będzie odbywać się po godz.17.00 i bezwzględne przestrzeganie pełnoletniości nabywców,

9. Najemca zobowiązuje się stosować zasadę zero waste i nie stosować przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z tworzyw sztucznych, w szczególności zaś do:

a) wyeliminowania z użycia jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek, opakowań, toreb, reklamówek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych i zastąpienia ich wielorazowymi odpowiednikami lub jednorazowymi produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanymi z biologicznych tworzyw sztucznych spełniających normę EN 13432 lub EN 14995;

b) podawania napojów w opakowaniach wielokrotnego użytku lub w butelkach zwrotnych;

10. Najemca zobowiązuje się do publikowania w widocznym miejscu dziennego jadłospisu.

11. Najemca nie będzie prowadził żadnej innej formy działalności w przedmiocie najmu niż określona w § 3, w szczególności nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakiegokolwiek produktami, towarami niezwiązanymi bezpośrednio z działalnością kawiarnianą.

12. Najemca zobowiązuje się do nie organizowania imprez okolicznościowych, w tym: chrzciny, komunie, itp.

13. 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.

14. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach:

a) jeżeli podmiot umowy będzie wykonywany niezgodnie z umową, obowiązującymi przepisami prawa, w sposób naruszający dobre obyczaje lub zasady moralności.

b) jeżeli Najemca będzie zalegał z zapłatą czynszu za jakiegokolwiek okresy płatności, a ogólna zaległość równać się będzie sumie czynszu za dwa okresy płatności albo przewyższy tę sumę i nie uiści należności wraz z odsetkami w terminie 14 (czternaście) dni od daty wezwania do zapłaty,

#### **§ 4. Okres najmu**

1. Umowa najmu zostanie zawarta na czas określony 36 miesięcy licząc od dnia rozpoczęcia działalności gastronomicznej, z możliwością jego wcześniejszego wypowiedzenia.

2. Najemca uruchomiawiarnię we wspólnie ustalonym z Wynajmującym terminie, uwzględniającym czas potrzebny Najemcy na wyposażenie lokalu i uzyskanie niezbędnych pozwoleń natomiast nie później niż 60 dni od dnia podpisania umowy. Do tego czasu Najemca zwolniony będzie z czynszu natomiast będzie zobowiązany do ponoszenia wszystkich opłat związanych z eksploatacją lokalu.

3. W przypadku nieuruchomienia kawiarni w uzgodnionym terminie, Wynajmujący ma prawo rozwiązać Umowę ze skutkiem natychmiastowym.

4. Najemca ma możliwość przedłużenia umowy najmu składając wniosek o ponowne zawarcie umowy najmu bez konieczności rozpisywania konkursu, na co najmniej 6 miesięcy przed upływem okresu obowiązywania umowy, w przypadku akceptacji wniosku przez Wynajmującego. Za zgodą stron termin ten może ulec skróceniu.

5. Decyzję o zawarciu kolejnej umowy na czas oznaczony podejmuje Dyrektor CePeK.

6. W celu zabezpieczenia skutecznego opróżnienia lokalu po rozwiązaniu umowy najmu i/lub sprawnej windykacji niezapłaconych w terminie należności czynszowych i opłat niezależnych od Wynajmującego, do umowy dołącza się oświadczenie Najemcy o dobrowolnym poddaniu się egzekucji, o którym mowa art. 777 § 4 i 5 Kodeksu Postępowania Cywilnego.

7. Należność za sporządzenie aktu o dobrowolnym poddaniu się egzekucji i inne opłaty pobrane przez notariusza reguluje Najemca.

### **§ 5. Ogólne warunki najmu**

1. Warunki umowy najmu zawartej w wyniku przeprowadzonego konkursu określone są w sposób zabezpieczający interesy m.st. Warszawy pod względem przychodów, należytej dbałości o substancję lokalu, a w szczególności:

a) sposobu korzystania z nieruchomości,

b) warunków rozwiązania umowy,

c) zasad rozliczania nakładów wykonanych za zgodą Wynajmującego, o ile nakłady te podwyższą trwale wartość lokalu i zostały potwierdzone protokołem odbioru robót,

d) określenia wysokości kaucji na poczet należności czynszowych i sposobu jej pobrania,

2. Najemca zobowiązuje się przeznaczyć Lokal wyłącznie na prowadzenie kawiarni z ofertą gastronomiczną;

3. Lokal posiada umeblowanie do prowadzenia kawiarni, które zostanie przekazane Najemcy do bezpłatnego użytkowania na czas trwania umowy:

#### **1. Bufet:**

– umywalka z baterią – 1 szt.

#### **2. Kuchnia:**

– zlew dwukomorowy z baterią – 1 szt.

– szafa przelotowa na naczynia (stal nierdzewna) – 1 szt.

– umywalka z baterią – 1 szt.

– dozownik do mydła – 1 szt.

– dozownik ręczników papierowych – 1 szt.

#### **3. Zmywalnia naczyń:**

– zlew jednokomorowy z dociekaczem z baterią do zlewu – 1 szt.

– umywalka z baterią – 1 szt.

– dozownik do mydła – 1 szt.

– dozownik ręczników papierowych – 1 szt.

– stół składany – 2 szt.

#### **4. Pomieszczenie gospodarczo-magazynowe:**

– biurko

**5. Toaleta:**

- muszla klozetowa z deską – 1 szt.
- szczotka do muszli – 1 szt.
- uchwyt na papier toaletowy – 1szt.
- umywalka z baterią – 1 szt.
- dozownik do mydła – 1szt.
- dozownik ręczników papierowych – 1 szt.
- kosz owalny otwierany pedałem – 1 szt.

4. Najemca jest zobowiązany do wyposażenia powierzchni użytkowej w niezbędny sprzęt do prowadzenia działalności objętej Umową, w tym sprzęt gastronomiczny i AGD oraz inne niezbędne wyposażenie na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi oraz technicznymi w tym możliwościami energetycznymi Wynajmującego związanymi z przydzieloną mocą i dopuszczalnym obciążeniem.

5. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu, na własny koszt i własnym staraniem uzyska wszelkie niezbędne zgody, pozwolenia i zezwolenia wynikające z obowiązujących przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem Konkursu.

6. 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 pełną odpowiedzialność z tego tytułu.

7. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia niezbędnych prac serwisowych i konserwacji użytkowanych urządzeń będących własnością Wynajmującego, po uprzednim uzyskaniu jego zgody, bez prawa do zwrotu poniesionych nakładów. Brak zgody Wynajmującego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności jest równoznaczny z zakazem dokonywania jakichkolwiek zmian, remontów, prac budowlanych w Lokalu.

9. Wszelkie prace podwyższające trwale wartość lokalu wymaga uprzedniego uzgodnienia z Wynajmującym i jego akceptacji .

10. Najemcy nie wolno podnajmować lub użyczyć lokalu kawiarni bez zgody Wynajmującego.

11. Najemca ma prawo umieścić oznaczenia identyfikujące go na terenie przedmiotu najmu.

12. Treść, forma i lokalizacja oznaczeń wymaga każdorazowej pisemnej zgody Wynajmującego,

13. Najemcy nie wolno umieszczać na terenie przedmiotu najmu żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich, dostawców i klientów Najemcy.

14. Najemca zgodnie z przepisami ppoż. i bhp zostawi na portierni Wynajmującego w zaplombowanym pojemniku komplet kluczy wynajmowanego lokalu oraz wykaz osób, które należy zawiadomić w przypadku zdarzeń losowych.

## § 6. Czynniz i opłaty z tytułu najmu

1. Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz za najem lokalu, o którym mowa w § 1 w wysokości ..... zł (słownie: ....., ..../100) + 23% podatku VAT za 1 metr kwadratowy powierzchni użytkowej, co stanowi kwotę ..... **zł brutto** (słownie: ..... złotych, ..../100) miesięcznie, płatny do dnia 15 każdego miesiąca z góry.
2. Wynajmujący wystawi fakturę VAT najpóźniej do 10 dnia każdego miesiąca.
3. W przypadku nieuregulowania należności w terminie Wynajmujący będzie naliczał ustawowe odsetki za zwłokę.
4. Wynajmujący oświadcza, że posiada status małego przedsiębiorcy, na podstawie art. 4 pkt 5 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.
5. Niezależnie od czynszu określonego w § 8 ust. 1 Najemca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz  
a. Wynajmującego dodatkowych opłat związanych z przedmiotowym najmem, w tym za: ogrzewanie lokalu, usuwania odpadów, woda ciepła i zimna, oraz odprowadzanie ścieków do kanalizacji publicznej - stosownie do obciążeń Wynajmującego z tego tytułu i proporcjonalnie do zajmowanej przez Najemcę powierzchni lokalu, tj. x 0,017 według stawek odpowiadającym obciążeniom z tego tytułu,  
b. elektryczność według stanu licznika zamontowanego na zapleczu kawiarni.
6. Stawki za świadczenia dodatkowe wymienione w pkt. 1 ustalają dostawcy tych świadczeń. Zmiana stawek nie stanowi zmiany niniejszej umowy i obowiązuje Najemcę.
7. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość waloryzacji czynszu kwartalnie, na podstawie wskaźnika cen towarów i usług (GUS).

## § 7. Kaucja

1. Najemca będzie zobowiązany do wpłaty kaucji, która stanowi równowartość 3 miesięcznego czynszu brutto za wynajem przedmiotowego lokalu.
2. Kaucja stanowić będzie zabezpieczenie należytego wykonania przez Najemcę wszelkich jego zobowiązań wynikających z Umowy np. z tytułu zaległości w czynszu, zniszczenia wyposażenia lokalu lub pogorszenia stanu lokalu.
3. Kaucję należy wnieść przelewem na konto w banku Alior Bank. nr 88 2490 0005 0000 4530 4375 2288 w formie gwarancji bankowej bądź gwarancji ubezpieczeniowej, przed podpisaniem umowy. Warunki zwrotu kaucji określone zostaną we wzorze umowy, stanowiącym załącznik do Regulaminu konkursu ofert
4. Wpłacona przez Najemcę kaucja nie będzie podlegała oprocentowaniu ani waloryzacji.

## § 8. Warunki udziału w konkursie

1. Opis prowadzonej przez oferenta działalności gastronomicznej, wykonywanej w stałym lokalu, co najmniej odpowiadającej specyfice działalności przewidzianej do prowadzenia lokalu, którego najem jest przedmiotem konkursu, określający w szczególności: długość okresu prowadzenia ciągłej działalności gastronomicznej, liczonego wstecz od terminu składania ofert, charakter i

zakres tej działalności, nazwę i adres lokalu, gdzie była prowadzona działalność (jeżeli był to lokal własny) lub nazwę i adres wynajmującego, jeżeli działalność była/jest prowadzona w lokalu uzyskanym w drodze najmu.

2. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest złożenie oferty zawierającej w szczególności:

a) dane oferenta,

b) oferowaną miesięczną stawkę czynszu netto (bez podatku VAT) w złotych za jeden metr kwadratowy powierzchni pomieszczeń kawiarni, którego minimalna stawka za 1m<sup>2</sup> wynosi 20 zł netto + podatek VAT 23%,

c) koncepcję prowadzenia kawiarni zawierającą w szczególności:

- ogólną koncepcję organizacji pracy,

- grupę docelową klientów,

- przykładowe menu z cenami

- plan promocji uwzględniający miejsce prowadzenia działalności,

- koncepcję wyposażenia

d) zobowiązanie do ponoszenia w całości kosztów utrzymania pomieszczeń kawiarniano - gastronomicznych i zużycia mediów na zasadach określonych w § 6

3. Udział w konkursie mogą wziąć oferenci:

a) którzy w okresie ostatnich 5 lat przed terminem składania ofert, przez co najmniej 2 lata, wykonywali działalność polegającą na prowadzeniu kawiarni.

b) prowadzący działalność gospodarczą w branży gastronomicznej,

c) nie zalegający z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,

d) nie zalegający z tytułu najmu lokali stanowiących własność m.st. Warszawy, wynajmowanych na terenie m.st. Warszawy;

e) w stosunku, co do których nie prowadzi się postępowania upadłościowego, likwidacyjnego, ani nie ogłoszono ich upadłości czy likwidacji,

f) posiadające uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

g) posiadają aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości co najmniej 200.000,00 zł.

h) którzy zapoznali się z pomieszczeniami i powierzchnią stanowiącymi przedmiot najmu, po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznie terminu z Panem Maciejem Ciulkin Kierownikiem Działu Organizacyjno Administracyjnego CePeK – 22 277 08 25 i nie zgłaszają zastrzeżeń.



4. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

a) oryginał wypełnionego i podpisanego Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału

w konkursie **(Załącznik nr 1 do Regulaminu)**,

b) oryginał wypełnionego i podpisanego Formularza ofertowego **(Załącznik Nr 2 do Regulaminu)** wraz z załącznikami,

c) oryginał wypełnionego i podpisanego Wykazu usług **(Załącznik nr 3 do Regulaminu)**,

d) aktualny odpis z właściwego rejestru (KRS) lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG), w przypadku Oferenta będącego spółką cywilną obowiązuje załączenie potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii umowy spółki,

e) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego, ZUS lub KRUS potwierdzające, że uczestnik nie zalega z opłacaniem podatków, składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w Konkursie;

f) kopię aktualnej polisy, a w przypadku jej braku, innego aktualnego dokumentu potwierdzającego, że uczestnik jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, obejmujące limit wysokości ubezpieczenia wynoszący co najmniej 200.000,00 zł;

g) oryginał lub kopii potwierdzonej notarialnie pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym konkursie oraz do zawarcia Umowy,

5. Dokumenty wymienione w pkt. 3 poz. d, e i f muszą zostać przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta.

6. Oferta winna zostać podpisana przez Oferenta lub osobę go reprezentującą. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony (w sposób umożliwiający identyfikację osoby) przez 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.

7. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski, w oryginale lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez uczestnika lub przez pełnomocnika uczestnika.

8. W imieniu Organizatora Konkursu osobą uprawnioną do kontaktów z Oferentami jest Maciej Ciulkin Kierownik Działu Organizacyjno Administracyjnego CePeK – 22 277 08 25

9. Oferty nie spełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.

## § 9. Zasady konkursu

1. Konkurs może się odbyć gdy wpłynęła chociażby jedna oferta spełniająca wymogi i warunki Konkursu.
2. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w sekretariacie (pok. 208) Centrum Promocji Kultury w siedzibie Zamawiającego przy ul. Podskarbińskiej 2, 03-833 Warszawa – w nieprzekraczalnym terminie do dnia 31.08.2023 r. (piątek) do godz. 12:30. Oferty przesłane pocztą, kurierem zostaną zakwalifikowane do postępowania pod warunkiem dostarczenia ich do siedziby Zamawiającego (za potwierdzeniem) do dnia 31.08.2023 r. (piątek) do godz. 12:30. Oferty dostarczone po terminie nie będą brane pod uwagę, dotyczy to także ofert składanych drogą pocztową.
3. Koperta powinna zawierać nazwę i dokładny adres Oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek: Oferta konkursowa na wynajem powierzchni przeznaczonej na działalność gastronomiczną w Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy.
4. Koperty z ofertami zostaną otwarte w dniu 31.08.2023 r. (piątek) o godz. 14:00 w siedzibie Organizatora Konkursu: Centrum Promocji Kultury w Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawy, ul. Podskarbińska 2.
5. Uczestnicy, których oferty dotrą do Organizatora Konkursu po terminie składania wniosków, zostaną wykluczeni z udziału w konkursie.
6. Uczestnicy Konkursu ponoszą we własnym zakresie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert. Organizator Konkursu nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w konkursie.
7. Oferta może być wycofana przed upływem terminu składania ofert.
8. Wprowadzenie zmian i uzupełnień do oferty możliwe jest wyłącznie przed upływem terminu składania ofert i musi nastąpić z zachowaniem wymogów określonych dla złożenia oferty, z zastrzeżeniem, że opakowania (koperty) będą zawierały dodatkowe oznaczenie: „ZMIANA/UZUPEŁNIENIE OFERTY na najem kawiarni”.
9. Każdy uczestnik Konkursu może złożyć tylko jedną ofertę. Uczestnik Konkursu, który złoży więcej niż jedną ofertę zostanie z niego wykluczony.
10. Oferent jest związany ofertą w ciągu 30 dni od dnia otwarcia ofert.
11. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty ponosi Oferent.
12. Wyboru Oferty dokonuje Komisja powołana w tym celu przez Organizatora Konkursu.
13. Postępowanie konkursowe rozpoczyna się od sprawdzenia, czy złożone oferty spełniają wymogi formalne określone w § 8 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.
14. Komisja konkursowa:

- a) przyjmuje oferty,
- b) otwiera oferty,
- c) przyjmuje dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia Oferentów,
- d) dokonuje analizy ofert,
- e) odrzuca ofertę, jeżeli oferta nie spełnia wymogów formalnych określonych w Regulaminie lub złożona została po terminie,
- f) wzywa Oferentów do złożenia stosownych wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, jeżeli brak takiego wezwania skutkowałby koniecznością unieważnienia konkursu,
- g) w przypadku wykluczenia wszystkich uczestników Konkursu lub w przypadku nie złożenia ani jednej ważnej oferty Konkurs zostanie unieważniony,
- h) sporządza protokół z wyboru Oferty, wraz z uzasadnieniem, który przedkłada Dyrektorowi CePeK do zatwierdzenia.

15. O wyniku konkursu Komisja poinformuje Oferentów drogą elektroniczną na wskazane adresy w terminie do 21 dni od otwarcia ofert.

#### **§ 10. Umowa najmu**

1. Z wyłonionym w trybie konkursu Oferentem zostanie zawarta umowa najmu w terminie do 30 dni od ogłoszenia wyników konkursu.
2. Przekazanie lokalu wybranemu Oferentowi nastąpi w terminie do 14 dni roboczych od dnia podpisania Umowy. Do rozpoczęcia działalności Najemca będzie zobowiązany rozpocząć działalność do 60 dni od podpisania umowy.
3. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie Umowa Najmu zawarta pomiędzy Organizatorem Konkursu a Najemcą. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do Regulaminu.
4. W przypadku powstania po stronie Oferenta, którego oferta została wybrana, okoliczności losowych uniemożliwiających podpisanie Umowy, uprawnienie do zawarcia jej przechodzi na Oferenta, którego oferta uzyskała drugą w kolejności największą liczbę punktów w końcowej ocenie ofert.

#### **§ 11. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.**

1. W pierwszej kolejności ocenie będzie podlegało spełnienie warunków formalnych określonych w konkursie czy dany podmiot, zgodnie z warunkami danego projektu może być Wykonawcą projektu. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków na podstawie oświadczeń i dokumentów wymienionych we § 8.
2. Komisja konkursowa dokonując oceny ofert stosować będzie następujące kryteria:

**a) kwota miesięcznego czynszu za najem lokalu – 60 pkt (minimalna stawka została określona w § 6 ust.1 pkt. a),**

**b) Przykładowe menu czyli asortyment potraw i napojów wraz z szacowanymi cenami – 30 pkt.:**

Każdy członek powołanej przez Zamawiającego komisji ds. wyboru najkorzystniejszej oferty przyzna punkty w skali od 1 do 10 dotyczące atrakcyjności projektu na podstawie przedstawionych i opisanych koncepcji prowadzenia kawiarni wraz z proponowanym menu w formularzu ofertowym złożonego przez Oferenta.

**c) koncepcja prowadzenia kawiarni – opis proponowanej działalności kawiarni – 10 pkt.:**

- ogólną koncepcję organizacji pracy,
- grupę docelową klientów,
- plan promocji uwzględniający miejsce prowadzenia działalności,
- koncepcję wyposażenia

Każdy członek powołanej przez Zamawiającego komisji ds. wyboru najkorzystniejszej oferty przyzna punkty w skali od 1 do 10 dotyczące atrakcyjności projektu na podstawie przedstawionych i opisanych koncepcji prowadzenia kawiarni wraz z proponowanym menu w formularzu ofertowym złożonego przez Oferenta.

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 CePeK wezwie Oferentów do złożenia Ofert dodatkowych według odrębnych warunków Komisji konkursowej.

## **§ 12. Postanowienia końcowe**

1. Ogłoszenie o konkursie zamieszcza się na stronie internetowej (zakładka BIP) i tablicy ogłoszeń Organizatora Konkursu.
2. Ogłoszenie o konkursie podaje się do wiadomości publicznej co najmniej na 14 dni przed wyznaczonym terminem składania ofert.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyduje Organizator Konkursu.

Dokument podpisany przez

Dyrektora Centrum Promocji Kultury

Mirosław Salach