

REGULAMIN



ORGANIZATOR – ZAMAWIAJACY

Opera Nova w Bydgoszczy
85-070 Bydgoszcz
ul. Marszałka Focha 5

tel. fax. (052) 32-51-510

Organizator konkursu (Wynajmujący) jest reprezentowany przez Dyrektora Pana Macieja Figasa.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Najem lokalu gastronomicznego (restauracja i kantyna)
w gmachu Opery Nova w Bydgoszczy.

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR

Maciej Figas

Bydgoszcz, 27.07.2022 rok

§1

Niniejszy Regulamin określa zasady postępowania w sprawach najmu lokali użytkowych, ewentualnego ogródka letniego, miejsc parkingowych, będących we władaniu Opery Nova w Bydgoszczy przy ul. Marszałka Focha 5.

§ 2

1. Lokale mogą być wynajmowane osobom fizycznym, osobom prawnym i jednostkom organizacyjnym nie posiadającym osobowości prawnej.
2. Lokale mogą być wynajmowane na cele gastronomiczne i związane z gastronomią, a działalność ta nie może naruszać dobrego imienia Opery Nova w Bydgoszczy.
3. Oferty potencjalnych Najemców oceniane będą przez Komisję Konkursową. Komisja zbierać się będzie w zależności od potrzeb.
4. Komisja w osobie sekretarza publikuje ogłoszenie o konkursie na stronie internetowej Wynajmującego i BIP-ie Wynajmującego.

§ 3

1. Dyrektor Opery Nova w Bydgoszczy ogłasza pisemny konkurs ofert na najem lokalu restauracyjnego i kantyny w gmachu Opery Nova w Bydgoszczy przy ul. Focha 5.

2. Szczegółowy opis przedmiotu konkursu:

a) Przedmiotem konkursu jest najem:

- lokalu gastronomicznego – restauracji, dotychczas nazywanej Maestra, zlokalizowanego w gmachu Opery Nova w Bydgoszczy oraz
- kantyny pracowniczej w gmachu Opery Nova,

b) Opera Nova w Bydgoszczy – zwana będzie w dalszym ciągu Regulaminu

Wynajmujący,

- osoba, firma, z którą Wynajmujący podpisze umowę – zwana będzie w dalszym

ciągu Regulaminu Najemcą.

3. Umowa zawarta zostanie na okres 5 lat, tj. do 30.09.2027 z możliwością przedłużenia, a jej zawarcie przewidziane jest na dzień 30.09.2022 r.

4. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych:

- restauracja dotychczas nazywana Maestra: nie wcześniej niż od 01.10.2022 r.

- kantyna pracownicza: nie wcześniej niż od 01.10.2022 r.

5. Przewidziana jest możliwość przedłużenia terminów, o których mowa w punkcie 4 o czas niezbędny na uzyskanie pozwoleń związanych z przedmiotem działalności po uprzedniej zgodzie Wynajmującego zawartej w formie pisemnej.
6. Najemca na czas potrzebny do rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w wynajmowanych pomieszczeniach zwolniony będzie z obowiązku uiszczania czynszu. Zobowiązany natomiast będzie do opłacania opłat eksploatacyjnych, podatku od nieruchomości i ewentualnych przeglądów, a także wpłacenia kaucji, o której dalej.
7. W chwili rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych zarówno w restauracji jak i w kantine, Najemca będzie uiszczał kwotę czynszu zaoferowaną wspólnie za restaurację i kantinę.
8. Wszelkie wymagania i oczekiwania Wynajmującego dotyczące koncepcji lokali (restauracji i kantyny) określone zostały w **załączniku nr 1** do niniejszego Regulaminu.
9. Dane dotyczące lokali przeznaczonych pod wynajem:

RESTAURACJA

- 1) powierzchnia łączna: 924,91 m² z możliwością zagospodarowania ogródka letniego, ilość pomieszczeń: 35,
- 2) restauracja posiada odrębne opomiarowanie w postaci podliczników: ciepłej i zimnej wody, energii elektrycznej,
- 3) ze stanem obecnym: instalacji, zaplecza, sali głównej, innych pomieszczeń, Najemca ma możliwość zapoznania się podczas wizji lokalnej,
 - instalacje sanitarne: doprowadzone są piony wody zimnej i ciepłej, kanalizacji, zamontowane przybory sanitarne,
 - wentylacja i ogrzewanie: klimatyzacja oraz ogrzewanie pomieszczeń jest wliczone do czynszu,
 - windy: w użytkowaniu wynajmującego będą 2 windy o nośności 100 kg do transportu żywności,
 - instalacje elektryczne: doprowadzone jest zasilanie do rozdzielni z zabezpieczeniami na poszczególnych obwodach, rozproszona sprawna instalacja elektryczna,
 - instalacja DSO: do lokalu doprowadzony jest przewód sterowniczy od Dźwiękowego Systemu Ostrzegawczego,
 - instalacje SSP: lokal wyposażony jest w SSP.

KANTYNA

- 1) powierzchnia łączna: 254,70 m², ilość pomieszczeń: 4,
- 2) kantyna posiada odrębne opomiarowanie w postaci podliczników: ciepłej i zimnej wody, energii elektrycznej,
- 3) ze stanem obecnym: instalacji, zaplecza, sali głównej, innych pomieszczeń, Najemca ma możliwość zapoznania się podczas wizji lokalnej,
 - instalacje sanitarne: doprowadzone są piony wody zimnej i ciepłej, kanalizacji, zamontowane przybory sanitarne,
 - wentylacja i ogrzewanie: klimatyzacja oraz ogrzewanie pomieszczeń jest wliczone do czynszu,
 - instalacje elektryczne: doprowadzone jest zasilanie do rozdzielni z zabezpieczeniami na poszczególnych obwodach, rozprowadzona sprawna instalacja elektryczna,
 - instalacja DSO: do lokalu doprowadzony jest przewód sterowniczy od Dźwiękowego Systemu Ostrzegawczego,
 - instalacje SSP: lokal wyposażony jest w SSP.

Moce rozdzielni elektrycznych opomiarowanych licznikami dla RESTAURACJI i KANTYNY:

- 1TCK 2G - 114 kW
- 2 TCK 1G - 26 kW
- 3 TCK 21 - 37 kW

10. Wynajmujący może udostępnić: schemat elektrycznych rozdzielni, schematy lokali.
11. Przed podpisaniem umowy Najemca zobowiązany będzie do zapoznania się z dokumentacją techniczną, podpisania oświadczenia o braku zastrzeżeń i przeprowadzenia i podpisania wraz z Wynajmującymi protokołu oględzin.
12. Najemca zobowiązany jest do adaptacji, doposażenia i odświeżenia lokali na własny koszt.
13. Wynajmujący zastrzega, że wszelkie nakłady i koszty poniesione przez Najemcę w trakcie trwania umowy, trwale związane z lokalami, nie podlegają zwrotowi i przechodzą na własność Wynajmującego w dniu rozwiązania umowy. Nakłady poniesione przez Najemcę w trakcie trwania umowy, związane z wyposażeniem lokali (rzeczy ruchome, w tym meble, urządzenia itp.) podlegają zwrotowi na podstawie odrębnego protokołu. Najemca zobowiązany jest prowadzić dokładny spis

- zakupionego wyposażenia i urządzeń (data zakupu, kwota, miejsce, w którym się znajduje, gwarancje).
14. Brakujące wyposażenie lokali (restauracji i kantyny) Najemca uzupełni we własnym zakresie i na własny koszt. Wyposażenie, sprzęt i urządzenia muszą posiadać certyfikaty i spełniać wszelkie wymagane prawem normy i wymogi, od których uzależnia się dopuszczenie do obrotu na terenie Rzeczypospolitej.
 15. Spis wyposażenia obu lokali jest w posiadaniu Wynajmującego w postaci: Wykazu wyposażenia technologicznego restauracji i kantyny oraz Wykazu wyposażenia meblowego i audiowizualnego w restauracji.
 16. Wszelkie prace adaptacyjne, odświeżające, remontowe itp. muszą być każdorazowo uzgadniane pisemnie z Wynajmującym. Bez zgody Wynajmującego Najemca nie może dokonywać zmian w wyglądzie i wystroju lokali.
 17. Najemca na własny koszt zapewni szyldy na wynajmowanym lokalu restauracji. Wygląd, nazwę i umiejscowienie każdorazowo będzie uzgadniać z Wynajmującym. Wynajmujący nie będzie pobierał opłaty za umiejscowienie szyldów. Ze względu na specyfikę gmachu Opery Nova w Bydgoszczy, Wynajmujący może żądać dostosowania szyldów do przyjętych przez siebie zasad wizualnych.
 18. Wygląd i wyposażenie ewentualnego ogródka letniego musi być uzgodniony w formie pisemnej z Wynajmującym.

§ 4

1. Działalność prowadzona przez Najemcę polegać będzie w szczególności na:

1) restauracja (z możliwością letniego ogródka):

- sprzedaż gorących i zimnych dań, napojów
- sprzedaż napojów alkoholowych
- sprzedaż typowa jak dla restauracji.

Prowadzenie restauracji może odbywać się będzie od poniedziałku do niedzieli, w godzinach bez limitu,

2) kantyny pracowniczej:

- sprzedaż gorących i zimnych dań, napojów
- sprzedaż typowa jak dla restauracji typu casual dining, barów szybkiej obsługi, bistro.

Prowadzenie kantyny odbywać się będzie w stałych godzinach, adekwatnie do tygodniowego planu zajęć w Operze Nova w Bydgoszczy, tj.: od poniedziałku (tylko w przypadku prób i spektakli) lub wtorku do niedzieli w godzinach:

- w dniach prób lub dniach prób i przedstawień – od godziny 9.30 do 21.30

- w dniach przedstawień – godzinę przed rozpoczęciem spektaklu i do godziny zakończenia ostatniej przerwy w spektaklu;

Przerwa w sezonie artystycznym, zgodnie z ogłoszonym planem pracy w Operze Nova, trwa zwyczajowo od końca czerwca do ok. połowy sierpnia.

1. 2).1. Wynajmujący informuje, że w trosce o ciągłość działalności kantyny pracowniczej, zasady jej działalności, dotychczasowego najmu i przejęcia przez nowego najemcę zostaną uszczegółowione podczas wizji lokalnej.

2. Najemca może zaproponować w swojej koncepcji inne rozwiązania dla poszczególnych lokali. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych, niewymienionych produktów oraz posiłków (z bezwzględnym wyłączeniem wszelkich, w tym elektronicznych artykułów tytoniowych) o ile są one zgodne z koncepcją Najemcy składaną w konkursie i zaakceptowaną przez Wynajmującego.

3. Najemca uzyska wymagane prawem koncesje na sprzedaż alkoholu w lokalu restauracji we własnym zakresie i na własny koszt.

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

5. Najemca będzie utrzymywał lokale gastronomiczne w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym. Będzie na własny koszt odpowiadał za uszkodzenia i zużycia związane z działalnością bieżącą. Najemca będzie dbał o czystość i przestrzegał wszelkich zasad bezpieczeństwa i będzie ponosił z tego tytułu pełną odpowiedzialność.

6. Zasady korzystania Najemcy z parkingu na terenie Opery Nova w Bydgoszczy stanowią załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.

§ 5

CZYNSZ

1. Wywoławczy miesięczny czynsz wynosi:

1) dla restauracji wraz z ewentualnym ogródkiem oraz dla kantyny pracowniczej łącznie: 36 100,00 zł netto.

2. Ostateczna wysokość czynszu zostanie wpisana do umowy najmu po uwzględnieniu propozycji Najemcy. Propozycja Najemcy nie może być niższa od wywoławczej wysokości czynszu na oba lokale łącznie.

3. Niezależnie od wysokości czynszu, Najemca będzie pokrywał wszystkie koszty eksploatacyjne związane z użytkowaniem lokali, w szczególności koszty zużytej energii elektrycznej, wody, ścieków, ciepła, pogotowia dźwigowego, przeglądów i utrzymania lokali. Przeglądy wymagane prawem będzie zlecał Wynajmujący refakturując ich koszt Najemcy.

4. Koszty wywozu odpadów będą pokrywane przez Najemcę w oparciu o deklarację na wywóz odpadów zawartą we własnym imieniu. Wynajmujący wskaże konkretnie Najemcy miejsce do ustawienia pojemników i określi ich ilość. Wynajmujący wymaga od Najemcy segregacji odpadów zgodnie z polskim prawem i porządkowania miejsca przeznaczonego na przechowywanie odpadów.
5. Najemca zobowiązuje się do zapłaty z góry zryczałtowanej kwoty na pokrycie podatku od nieruchomości. W przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku od nieruchomości, Najemca zobowiązany jest do uiszczania stawki w nowej wysokości.
6. Teren Opery Nova w Bydgoszczy jest objęty monitoringiem. Administratorem danych osobowych jest Opera Nova w Bydgoszczy. Najemca zapozna się i podpisze klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych za pomocą wizerunku. Najemca zapozna z jej treścią swoich pracowników i gości.
7. Teren i obiekt Opery Nova w Bydgoszczy objęty jest całodobową ochroną. Ochrona antywłamaniowa i DSO obejmuje lokal restauracji i kantyny.

§ 6

WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE

1. W konkursie mogą uczestniczyć oferenci, którzy:

- a) posiadają udokumentowane, co najmniej czteroletnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej, co zostanie udokumentowane w postaci **załącznika nr 5**,
- b) nie zalegają z opłacaniem podatków oraz składek na ubezpieczenie społecznie zdrowotne i społeczne,
- c) w stosunku do których nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe, postępowanie sanacyjne, nie ogłoszono ich upadłości i nie są w upadłości,
- d) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają taki obowiązek posiadania takich uprawnień,
- e) znajdują się w sytuacji ekonomicznej zapewniającej realizację zadania.
- f) którzy zobowiązują się bezwzględnie do osobistego prowadzenia działalności w najmowanych lokalach (restauracja i kantyna).

2. Bez zgody Wynajmującego Najemca nie ma prawa prowadzenia działalności gastronomicznej przy pomocy podwykonawców.

3. Ze względu na położenie obu lokali względem siebie, tj. zależność kantyny pracowniczej od restauracyjnej kuchni, Wynajmujący wymaga najmu obu lokali przez jednego Najemcę.

§ 7

DOKUMENTY SKŁADANE PODCZAS KONKURSU

1. Do oferty Najemcy składają następujące wypełnione i podpisane dokumenty:

- a) formularz ofertowy (**załącznik nr 3** do regulaminu),
- b) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w konkursie (załącznik nr 4 do regulaminu),
- c) opis prowadzonej dotychczasowej działalności gastronomicznej wraz z dokumentami potwierdzającymi, takimi jak referencje, itp. – załącznik nr 5,
- d) pełnomocnictwo do reprezentowania oferenta w konkursie,
- e) koncepcja (załącznik nr 6 do regulaminu),
- f) zgoda na przetwarzania danych osobowych związanych z realizacją postępowania konkursowego.

2. Oferty wraz z dokumentami i załącznikami należy złożyć do dnia 24.08.2022 r. do godziny 09.00 w sekretariacie Opery Nova w Bydgoszczy, ul. Focha 5, pokój 525.

O dacie złożenia oferty decyduje dostarczenie do Wynajmującego. Termin związania z ofertą wynosi 60 dni od terminu złożenia oferty. Oferent ponosi koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w konkursie.

3. Otwarcie ofert nastąpi 24.08.2022 r. o godzinie 10.00 w Operze Nova w Bydgoszczy pokój 529.

4. Oferta złożona po terminie pozostanie bez rozpoznania i zostanie odesłana bez otwierania, na adres Najemcy.

5. Ubezpieczenie:

Po dokonaniu wyboru przez Wynajmującego, 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 kategorycznie do posiadania ubezpieczenia w tej wysokości przez cały okres najmu.

§ 8

ZASADY

1. Konkurs zostanie uznany za ważny, jeśli wpłynie w wyznaczonym terminie przynajmniej jedna oferta.
2. Oferta musi być złożona w formie pisemnej, zgodnie z & 7, w zamkniętej kopercie z opisem przedmiotu konkursu: **nazwa z oznaczeniem ZP-K/2022**. Wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez osobę upoważnioną (pełnomocnictwo – jeśli dotyczy).

3. Wszystkie złożone oferty ocenia, weryfikuje, wzywa do złożenia wyjaśnień, uzupełnień, odrzuca oferty, które nie spełniają warunków i sporządza protokół, powołana przez Dyrektora Opery Nova w Bydgoszczy Komisja Konkursowa pod przewodnictwem Dyrektora Opery Nova w Bydgoszczy.
4. Prawidłowo złożone w konkursie oferty nie podlegają zwrotowi. Koncepcje przedstawione przez Najemców, poza zwycięską koncepcją, nie podlegają upublicznieniu i nie będą wykorzystywane przez Wynajmującego.
5. Komisja Konkursowa dokona oceny i wyboru na podstawie kryteriów wyboru określonych w niniejszym Regulaminie.
6. Wynajmującemu przysługuje prawo rozstrzygnięcia konkursu bez wybrania koncepcji.
7. Wynajmujący ma prawo odwołania lub unieważnienia konkursu bez podania przyczyny na każdym etapie.
8. Komisja kończy pracę po podpisaniu umowy z Najemcą, albo z chwilą unieważnienia konkursu.

§ 9

KRYTERIA OCENY

1. Wynajmujący oceniać będzie oferty na podstawie następujących kryteriów:
 - 1) **łączna miesięczna stawka czynszu (CZ)** (restauracja i kantyna): 60 %, przy czym minimalny czynsz wynosi łącznie: zł brutto.
wyliczenie nastąpi według wzoru:

łączna kwota czynszu w badanej ofercie

CZ = -----

najwyższa oferowana łączna kwota czynszu

2) koncepcja (K): 40 % w tym:

a) koncepcja karty menu – 5 % (oceniana będzie różnorodność menu z uwzględnieniem różnych preferencji gości, w tym dania wegetariańskie, bez laktozy itd.),

b) koncepcja działalności restauracji i kantyny – 25 % (oceniana będzie atrakcyjność działalności z uwzględnieniem charakterystyki miejsca, działalności Wynajmującego, wytycznych i oczekiwań Wynajmującego; w przypadku kantyny pracowniczej oceniane będą również preferencyjne stawki dla pracowników Opery Nova w Bydgoszczy, które będą obowiązywały przez cały okres najmu),

c) koncepcja wystroju i wyposażenia wnętrza – 10 % (oceniana będzie oryginalność aranżacji bezwzględnie spójna z oczekiwaniami Wynajmującego).

2. Najkorzystniejsza oferta to taka, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów. Najemcom nie przysługują środki odwoławcze od wyników konkursu.

§ 10

PO WYBORZE

1. Jeżeli Najemca, którego oferta zostanie wybrana, uchylać się będzie od podpisania umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Wynajmującego, Wynajmujący ma prawo:
 - wybrać kolejną ofertę z najwyższą liczbą punktów,
 - unieważnić konkurs.
2. Przed podpisaniem umowy Najemca jest zobowiązany do wniesienia kaucji w wysokości jednokrotności łącznego miesięcznego czynszu. Najemca złoży również oświadczenie 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 lokali. Wniesienie kaucji jest niezależne od zwolnienia z czynszu przysługującego do czasu rozpoczęcia działalności.

§ 11

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Najemca może zwrócić się do Wynajmującego o wyjaśnienia dotyczące warunków konkursu do dnia 17.08.2022 r.
2. Osoby do kontaktu:
 - w sprawach formalnych:
Zuzanna Dziża – Koniczyńska
e-mail: zamowieniapubliczne@operanova.bydgoszcz.pl
 - w sprawach merytorycznych:
I zastępca dyrektora Paweł Wietrzykowski
e-mail: p.wietrzykowski@operanova.bydgoszcz.pl
kierownik działu administracji Anna Walkowska
e-mail: administracja@operanova.bydgoszcz.pl
3. Wynajmujący zaprasza na wizje lokalne. Termin uzgadniany będzie każdorazowo na drodze pisemnej administracja@operanova.bydgoszcz.pl
4. Załączniki do niniejszego Regulaminu stanowią jego integralną część.