

**Regulamin konkursu ofert
na najem lokalu użytkowego na okres 3 lat
usytuowanego w budynku przy ul. Dobrowolskiego 1 w Katowicach
z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej - bistro/kafeteria.**

I. WYNAJMUJĄCY:

Muzeum Śląskie, ul. Tadeusza Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, tel.: 32 779 93 00, 32 779 93 66, adres e-mail: administracja@muzeumslaskie.pl, strona internetowa: www.muzeumslaskie.pl

II. PRZEDMIOT NAJMU:

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej - bistro/kafeteria, o łącznej powierzchni użytkowej **374,75 m²**, w tym:

- a) rozdzielnia kelnerska na poziomie 0: 14,47 m²
- b) powierzchnia użytkowa usługowa na poziomie 0: 125,48 m²
- c) powierzchnia użytkowa części kuchennej na poziomie P-1: 111,96 m²
- d) powierzchnia użytkowa pomocniczo-techniczna na poziomie P-2: 122,84 m²;

dotychczasowo do lokalu w okresie 1 maja - 31 października funkcjonować może:

- e) ogródek letni o powierzchni 45 m² - 3 szt. nieobrendowanych, jednolitych pod względem rodzaju i kolorystyki parasoli ogrodowych, każdy o powierzchni do 9m², parasole nie mogą być umiejscowione na stałe do gruntu, gdyż miejsce ogródka wyznaczone jest w strefie wejścia od strony południowej do budynku administracyjnego Wynajmującego,

Łączna powierzchnia przedmiotu najmu wraz z ogródkiem wynosi **419,75 m²**.

2. Usytuowanie:

Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku głównym siedziby Muzeum Śląskiego. Budynek główny pełni funkcję obiektu użyteczności publicznej z przeznaczeniem na potrzeby kultury. Znajdują się w nim segment muzealno-ekspozycyjny, administracyjny oraz pomocniczy. Główne wejście do bistro/kafeterii zlokalizowane jest w foyer budynku administracji na poziomie 0 - na poziomie głównego wejścia do budynku administracyjnego.

Teren położony jest w obszarze dzielnicy Bogucice, tuż za Spodkiem i nowym budynkiem NOSPR.

Zapewniony łatwy i przyjazny dostęp do terenu Muzeum ze strony al. Roździeńskiego oraz parku Bogucickiego.

Szczegółowy opis przedmiotu najmu zawiera załącznik nr 4.

3. **Lokal wyposażony jest w instalacje:** elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnej ciepłej wody, c.o., klimatyzacyjno-wentylacyjną, sygnalizacji pożaru, sygnalizacji włamania, system kontroli dostępu.

UWAGA: budynek nie posiada żadnych instalacji gazowych.

4. **Wyposażenie lokalu:** Wyszczególnienie urządzeń gastronomicznych zawiera załącznik nr 4. Zakres umeblowania ruchomego w szczególności sali jadalnej lokalu (powierzchnia użytkowa usługowa na poziomie 0) i ogródka letniego leży po stronie przyszłego Najemcy. Oferent musi przedstawić minimum 3 propozycje graficzne aranżacji wnętrza sali jadalnej oraz ogródka letniego.

5. **Stan techniczny:** budynek użytkowany od 2015 roku, sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, posiadający aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno-budowlane. Dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

III. PRZEZNACZENIE LOKALU:

1. Dopuszcza się wynajem lokalu tylko do prowadzenia działalności gastronomicznej - bistro/kafeterii. Działalność ta polegać będzie na prowadzeniu bufetu/bistra/kafeterii z posiłkami obiadowymi na gorąco w porze obiadowej oraz minimum baru kawowego i przekąskowego w pozostałym czasie. Dopuszcza się wynajem lokalu w celu prowadzenia bufetu ogólnodostępnego w szczególności dla pracowników Wynajmującego. Przewiduje się prowadzenie sprzedaży produktów przygotowywanych na miejscu w oparciu o półprodukty

i surowce dostarczane z zewnątrz. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży w szczególności: dań obiadowych (zarówno mięsnych jak i wegetariańskich), zup, śniadań, kanapek, deserów, pieczywa i wyrobów cukierniczych (bułki, drożdżówki, pączki), warzyw i sałatek, nabiału (jogurty, serki, śmietanka, mleko), słodczy, napoi (kawa, herbata, woda, soki, itp.), wyrobów wędliniarskich i garmażeryjnych, artykułów o charakterze higienicznym. Codzienne menu powinno zawierać tzw. „obiad dnia” w cenie maksymalnie do 20,00 zł brutto. Przez „obiad dnia”, Wynajmujący ustala posiłki dwudaniowe składające się z przystawki, dania głównego oraz napoju. Strony uzgadniają, że danie to nie powinno się powtarzać w ciągu tygodnia. Danie to nie powinno się powtarzać w ciągu tygodnia.

2. Nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności niż ta wymieniona powyżej. W szczególności nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakiegokolwiek produktami i towarami.
3. Najemca zobowiązany jest do wprowadzenia rabatu bądź programu lojalnościowego dla pracowników Wynajmującego oraz gości Wynajmującego po okazaniu biletu zwiedzania. Dopuszcza się rabaty m.in. w formie upustów cenowych, bezpłatnych dodatków do posiłków np. napoi. Dopuszcza się programy lojalnościowe m.in. w formie abonamentów na posiłki, itp.
4. Działalność Najemca prowadzić będzie przez wszystkie dni tygodnia za wyjątkiem poniedziałków, w godzinach od 10:00 do 20:00. Wynajmujący zezwala na prowadzenie działalności również poza ww. godzinami. Wynajmujący dopuszcza przerwę w działalności w dniach zamknięcia obiektów Wynajmującego.

IV. OKRES NAJMU:

Umowa najmu zostanie zawarta na okres 3 lat od daty podpisania umowy najmu z możliwością jej przedłużenia.

Termin uruchomienia działalności gastronomicznej w lokalu powinien nastąpić nie później niż do dnia 16.07.2018 roku.

V. WARUNKI NAJMU:

1. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu uzyska własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu. Dokumenty te Najemca przedłoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu, o którym mowa w pkt IV.
2. Najemca niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej, dokona we własnym imieniu i na własny rachunek zakupu i montażu wyposażenia i wystroju, zgodnie z zaakceptowaną przez Komisję konkursową graficzną propozycją aranżacji sali jadalnej złożoną w ofercie konkursowej bez prawa dochodzenia roszczeń, w tym zakresie wobec Wynajmującego. Wystrój, aranżacja lokalu powinna być dostosowana do charakteru prowadzonej przez Wynajmującego działalności.
3. Najemca niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w lokalu odpadów oraz umowę na czyszczenie separatora tłuszczu. Miejsce ustawienia pojemników na odpady oraz umiejscowienie separatora tłuszczu wskazane zostały w załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu. Dokumenty umów na wywóz nieczystości oraz czyszczenia separatora, Najemca przedłoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni po dniu rozpoczęcia działalności w lokalu. Najemca zobowiązany jest do zawarcia umowy na wywóz nieczystości na minimum 4 pojemniki o pojemności 1100l.
4. Najemca zobowiązuje się używać przedmiot najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i przy przestrzeganiu przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych oraz ochrony mienia.
5. Najemca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
6. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie może zmieniać przeznaczenia przedmiotu najmu na inną działalność, zarówno w całości jak i w części.
7. Najemca nie może oddać części lub całości przedmiotu najmu osobom trzecim do używania lub podnajmowania bez pisemnej zgody Wynajmującego.
8. Zabrania się ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w wynajmowanym lokalu.

9. Najemca ma prawo umieścić szyld i inne oznaczenia identyfikujące go na terenie przedmiotu najmu. Treść, forma oraz lokalizacja szyldu wymaga każdorazowej pisemnej zgody Wynajmującego. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Najemcy na zewnątrz lokalu i budynku wymaga uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego.
10. Najemcy nie wolno umieszczać w wynajmowanym lokalu oraz przynależnym do niego ogródku letnim, żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich zarówno dostawców jak i klientów Najemcy.
11. Zmiana nazwy, aranżacji wnętrza lokalu a także każdorazowa zmiana stałego menu lub rabatu/programu lojalnościowego dla pracowników Wynajmującego wymaga akceptacji Wynajmującego.
12. Najemca ma prawo do bezpłatnego korzystania z dwóch miejsc parkingowych umiejscowionych na parkingu podziemnym w budynku głównym oraz dwóch miejsc parkingowych na parkingu naziemnym Wynajmującego.
13. Najemca zostanie obciążony kosztami usunięcia uszkodzeń i awarii powstałych z winy Najemcy.
14. Najemca ponosi wszelkie koszty napraw, serwisów urządzeń i sprzętów m.in. baterii, zlewozmywaków, umywalek, sprzętów gastronomicznych, mebli kuchennych, ogrzewaczy wody, stanowiących wyposażenie lokalu, ujętych w protokole zdawczo-odbiorczym lokalu. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnych wymaganych przez producenta urządzenia i sprzętu, przeglądów i serwisów.
15. Wszelkie dodatkowe wyposażenie gastronomiczne w szczególności sprzęt i urządzenia gastronomiczne, elektryczne, elektroniczne, które Najemca chce wprowadzić na własny koszt do lokalu wymaga akceptacji Wynajmującego. Do wniosku o akceptację Najemca ma obowiązek dołączyć kartę katalogową, kartę DTR, atesty, certyfikaty, dopuszczenia, charakterystyki poboru energii, wody, wymiany powietrza, itp.
16. Najemcy nie wolno bez pisemnej zgody Wynajmującego wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji czy przeglądów na instalacjach wewnętrznych budynkowych technicznych m.in. zapewniających korzystanie z wentylacji, klimatyzacji i ogrzewania.
17. Wynajmujący zobowiązuje się do informowania Najemcy na min. 3 dni przed, o planowanych terminach obowiązkowych przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji.
18. Najemca jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Wynajmującego o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
19. Najemca ma obowiązek dbać o lokal i poddawać go po uprzedniej zgodzie Wynajmującego systematycznemu odświeżaniu, malowaniu ścian i sufitu.
20. W przypadku konieczności dokonania w lokalu lub budynku napraw obciążających Wynajmującego, Najemca obowiązany jest, po powiadomieniu go przez Wynajmującego, na co najmniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem prac, umożliwić swobodny dostęp do lokalu.
21. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody Najemcy powstałe wskutek niesprawności lub awarii instalacji technicznych.
22. 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 i jego obciążają koszty z tym związane.
23. Po rozwiązaniu umowy najmu Najemca zobowiązuje się do zwrotu lokalu w stanie niepogorszonym, jednak nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie lokalu będące następstwem jego prawidłowego używania. Przed wydaniem lokalu Najemcy strony sporządzają protokół, w którym określają stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w nim instalacji i urządzeń. Protokół stanowi podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
24. W celu zapewnienia kontroli właściwej eksploatacji lokalu, Wynajmujący ma prawo do dokonywania wizji lokalu, po uprzednim powiadomieniu Najemcy o jej terminie z 2 dniowym wyprzedzeniem.
25. Najemca zobowiązany jest do uiszczania czynszu w wyznaczonym terminie, tj. do 10 dnia każdego miesiąca.
26. Wysokość czynszu będzie waloryzowana narastająco corocznie z dniem 1 marca 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 i następuje w formie

pisemnego zawiadomienia doręczonego Najemcy za pokwitowaniem. Poza waloryzacją czynsz nie będzie ulegał zmianie przez cały okres najmu.

27. Poza czynszem Najemca zobowiązany jest do uiszczenia następujących opłat:
 - a) woda, ścieki - według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
 - b) energia elektryczna - według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
 - c) wywóz nieczystości - na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Najemca zawarze umowę,
 - d) czyszczenie separatora tłuszczu - na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Najemca zawarze umowę,
 - e) sprząatanie lokalu - po stronie Najemcy,
 - f) opłaty eksploatacyjne, tj. ogrzewanie, sprząatanie wspólnych pomieszczeń, podatki, opłaty urzędowe, utrzymanie wind oraz pozostałych urządzeń i instalacji wewnątrz wynajmowanego lokalu, utrzymanie zieleni, odśnieżanie, koszty z tytułu ubezpieczenia i ochrony budynku - zawarte w opłacie czynszowej.
28. W przypadku nie płacenia czynszu i opłat wskazanych odpowiednio w ust. 25 oraz ust. 27, lit. a) i b) przez dwa kolejne miesiące, gospodarowania przedmiotem umowy najmu w sposób sprzeczny z umową lub stwierdzenia zniszczeń lub dewastacji przedmiotu najmu, Wynajmujący ma prawo wypowiedzieć umowę najmu ze skutkiem natychmiastowym.
29. Wynajmującemu oraz Najemcy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
30. Najemca zobowiązany jest dbać o czystość terenu wokół budynku w związku z prowadzoną przez siebie działalnością.

VI. TERMIN KONKURSU I SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć do dnia 07.06.2018 do godz. 12.00 w siedzibie Muzeum Śląskiego, przy ul. Tadeusza Dobrowolskiego 1 w Katowicach, budynek administracyjny, 2 piętro, pokój nr A.2.10.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić napis: „Oferta na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej bistro/kafeteria” oraz nazwę Oferenta.

Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Oferent może wycofać ofertę przed upływem końcowego terminu składania ofert.

VII. WADIUM

1. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest wniesienie wadium w wysokości 20% ceny wywoławczej stawki czynszu o której mowa w pkt XII, na rachunek bankowy Wynajmującego prowadzony przez ING Bank Śląski S.A. O/Katowice nr 51 1050 1214 1000 0023 4893 4700 z podaniem tytułu wpłaty „Wadium - najem lokalu bistro/kafeteria” nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w pkt VI. Za datę wpłaty uważa się dzień wpływu środków na wyżej wymieniony rachunek.
2. Wadium wnosi się wyłącznie w pieniądzu.
3. Wadium złożone przez Oferentów, których oferty nie zostały wybrane lub zostały odrzucone, zwraca się w terminie 14 dni, odpowiednio od dnia dokonania wyboru lub odrzucenia oferty.
4. Wadium złożone przez Oferenta, który wygrał konkurs zalicza się na poczet czynszu za pierwszy miesiąc najmu.
5. Wadium nie podlega zwrotowi w przypadku, gdy Oferent, który wygrał konkurs, uchyli się od zawarcia umowy najmu.

VIII. KAUCJA ZABEZPIECZAJĄCA:

1. Najpóźniej w dniu zawarcia umowy najmu Oferent, którego oferta została wybrana wpłaci Wynajmującemu kaucję zabezpieczającą w kwocie **31.200,00** złotych na rachunek bankowy Wynajmującego prowadzony przez ING Bank Śląski S.A. O/Katowice nr 51 1050 1214 1000 0023 4893 4700 z podaniem tytułu wpłaty „kaucja zabezpieczająca”. Kwota kaucji stanowi równowartość trzech miesięcznych opłat czynszu najmu brutto (liczone po stawce ceny minimalnej / wywoławczej) i jest zabezpieczeniem na poczet pokrycia zaległego czynszu, opłat eksploatacyjnych i kosztów remontu pomieszczeń po zwolnieniu ich przez Najemcę w stanie gorszym niż w protokole przekazania lokalu z uwzględnieniem naturalnego zużycia a także na poczet odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z lokalu i innych roszczeń wynikających z niedotrzymania przez Najemcę zobowiązań umownych.

2. W przypadku zwolnienia lokalu w stanie niewymagającym poniesienia żadnych nakładów ze strony Wynajmującego i nie zaleganiu Najemcy z czynszem oraz z innymi opłatami, kaucja pieniężna zostanie zwrócona w całości.

IX. WYMOGI WOBEC OFERENTÓW:

1. W konkursie mogą wziąć udział podmioty, które:
 - a) posiadają minimum 3-letnie doświadczenie w realizacji obsługi żywieniowej w zakresie prowadzenia usług gastronomicznych,
 - b) nie zalegają z płatnościami 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 z stanie upadłości lub likwidacji,
 - e) nie figurują w rejestrze dłużników prowadzonym przez biura informacji gospodarczych, o których mowa w przepisach o udostępnianiu informacji gospodarczych,
 - f) posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową umożliwiające uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Wynajmującego,
 - g) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200.000zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100.000zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia,
 - h) nie zalegają z płatnościami wobec obecnych wynajmujących, jeśli dotyczy zgodnie z pkt X ust. 3, lit. o).

X. WYMOGI DOTYCZĄCE OFERTY I ZAŁĄCZONYCH DO NIEJ DOKUMENTÓW:

1. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do regulaminu.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej.
3. Do oferty należy dołączyć:
 - a) 3 graficzne propozycje aranżacji powierzchni wraz z opisem elementów wyposażenia ruchomego, aranżacje mają uwzględniać kąci zabaw dla dzieci w strefie sali jadalnej oraz mini ogródek na zewnątrz lokalu,
 - b) wykaz proponowanego sprzętu gastronomicznego do instalacji w lokalu przed i po dniu rozpoczęcia działalności w lokalu, dla sprzętów i urządzeń Najemca ma obowiązek do wykazu dołączyć kartę katalogową, kartę DTR, atesty, certyfikaty, dopuszczenia, charakterystyki poboru energii, wody, wymiany powietrza, itp.
 - c) koncepcję menu wraz z cennikiem proponowanych posiłków oraz określonym statym rabatem dla pracowników Wynajmującego oraz gości Wynajmującego po okazaniu biletu zwiedzania,
 - d) aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie (wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; z dokumentu powinien wynikać przedmiot 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 biura 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,
 - j) zaświadczenie z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, że Oferent nie zalega z opłatą składek na ubezpieczenia społeczne, wystawione nie wcześniej niż 1 miesiąc przed terminem składania ofert,

- k) wypełniony załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu określający doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat,
 - l) parafowany przez Oferenta wzór umowy najmu stanowiący załącznik nr 3,
 - m) kopię polisy lub inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej, o którym mowa w pkt. IX, ust. 1, lit. g),
 - n) dowód wniesienia wadium, o którym mowa w pkt. VII
 - o) oświadczenie obecnego wynajmującego, u którego oferent wynajmuje lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej, że oferent nie zalega wobec niego z płatnościami, jeśli dotyczy, tzn. oświadczenie nie jest wymagane od oferentów, którzy prowadzili działalność gastronomiczną w lokalach niewynajmowanych.
4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych. Pełnomocnictwo musi być poświadczony notarialnie i dołączone do oferty.
 5. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą potwierdzającą zgodność z oryginałem i poświadczony przez osobę wskazaną w dokumencie upoważniającym do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.
 6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta lub posiadającą pełnomocnictwo.
 7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Oferent naniósł zmiany, muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
 8. Oferty nie spełniające wymogów formalnych podlegają odrzuceniu.
 9. Oferent jest związany ofertą w ciągu 90 dni od dnia otwarcia ofert.
 10. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z udziałem w konkursie.

XI. KRYTERIUM WYBORU:

1. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą, tj. taką, która uzyska najwyższą ilość punktów w konkursie.

Wybór najkorzystniejszej oferty będzie nastąpi na podstawie kryteriów:

- a) Wysokość czynszu najmu lokalu bistro/kafeterii o pow. 374,75 m² - 40%.
Oferta najwyższa otrzyma 40 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów obliczone według następującego wzoru:
$$(Cena\ Oferenta : Cena\ oferty\ najwyższej) \times 40$$

Cena każdej z ofert stanowi proponowaną kwotę miesięcznego czynszu za najem lokalu.
- b) Wysokość czynszu za ogródek letni o pow. 45 m² - 10%.
Oferta najwyższa otrzyma 10 punktów. Pozostałe oferty uzyskają liczbę punktów obliczone według następującego wzoru:
$$(Cena\ Oferenta : Cena\ oferty\ najwyższej) \times 10$$

Cena każdej z ofert stanowi proponowaną kwotę miesięcznego czynszu za najem lokalu.
- c) Atrakcyjność oferty - 30%.
Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów z przedziału od 0 do 30 punktów, obliczoną jako średnia arytmetyczna z indywidualnych ocen poszczególnych członków komisji.
Punkty członków komisji zależą od:
 - atrakcyjności wystroju m.in. wyposażenia dla rodzin z małymi dziećmi, wystroju podobnym do aranżacji pomieszczeń ogólnodostępnych u Wynajmującego, podziału Sali jadalnej na strefy konsumpcji,
 - różnorodności menu m.in. menu dla wegetarian, z produktów ekologicznych, sezonowych, menu dla osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi, menu dla dzieci,
 - wielkości przydzielonego rabatu dla pracowników i gości Wynajmującego,
 - atrakcyjności programu lojalnościowego dla pracowników i gości Wynajmującego.

d) Doświadczenie oferenta - 20%.

Komisja konkursowa przydzieli każdej z ofert liczbę punktów z przedziału od 0 do 20 punktów, obliczoną jako średnia arytmetyczna z indywidualnych ocen poszczególnych członków komisji.

Punkty członków komisji zależą od:

- długości doświadczenia polegającego na prowadzeniu lokalu gastronomicznego lub pracy w/związanej w gastronomii,
- długości okresu prowadzenia podobnej działalności co przedmiot najmu
- liczby organizowanych imprez edukacyjnych i kulturalnych, promujących kulturę regionu, miejsca, zdrowego stylu odżywiania, kuchni regionalnej, itp. wpisujących się w charakter działalności kulturalnej w skali 1 roku
- wielkości prowadzonego lokalu przez oferenta wyrażona liczbą mogących w nim przebywać w danej chwili klientów (dane wg instrukcji pożarowej)
- czasu istnienia na rynku ostatniej działalności gastronomicznej Oferenta.

XII. MINIMALNA KWOTA CZYNSZU:

1. Dla lokalu **gastronomicznego** bistro/kafeteria o pow. całkowitej 374,75m² minimalna kwota czynszu wynosi **10.400,00 BRUTTO ZŁ/MC**
2. Dla **ogródka letniego** przynależącego do bistro/kafeterii o pow. całkowitej 45m², minimalna kwota czynszu wynosi: **45,00 BRUTTO ZŁ/MC**
3. Komisja konkursowa dokona oceny zgłoszonych ofert i wybierze ofertę najkorzystniejszą, tj. taką, która uzyska najwyższą ilość punktów w konkursie.

XIII. ROZSTRZYGNIECIE KONKURSU:

1. Otwarcie ofert nastąpi 07.06.2018 o godz. 12.15 w siedzibie Zamawiającego przy ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice, sala F, poziom P-2.
2. Komisja Konkursowa po sprawdzeniu i okazaniu nienaruszonego stanu złożonych ofert ogłosi nazwy/nazwiska Oferentów oraz proponowane przez nich stawki czynszu. Obecność Oferentów podczas otwarcia ofert nie jest obowiązkowa.
3. Komisja konkursowa w terminie **do 14 dni** od dnia otwarcia ofert dokona sprawdzenia ofert pod względem formalnym i dokona ich oceny zgodnie z przyjętymi kryteriami.
4. Zastrzega się możliwość nie wybrania żadnej oferty.
5. Konkurs może się odbyć nawet wówczas, gdy wpłynęła tylko jedna oferta spełniająca wymogi i warunki konkursu.
6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Uczestnikom konkursu nie przysługują wobec Wynajmującego z tego tytułu żadne roszczenia.
7. W przypadku równorzędności ofert, Komisja przeprowadzi dogrywkę dla Oferentów, którzy złożyli oferty równorzędne poprzez złożenie w formie pisemnej przez nich nowych propozycji czynszu.
8. Po otwarciu ofert lecz przed rozstrzygnięciem konkursu, Komisja Konkursowa zastrzega sobie prawo do wnioskowania do Oferentów o dokonanie niewielkich zmian w ofercie w zakresie menu oraz propozycji aranżacji lokalu. Zmiany te nie mogą wpłynąć na złożoną uprzednio cenę za najem pomieszczeń. Oferent może nie zgodzić się na proponowane przez Komisję rozwiązania. Komisji przysługuje prawo odrzucenia takiej oferty. Wszelkie uzgodnienia między Wynajmującym a Oferentem prowadzone są w formie pisemnej.
9. Zawarcie umowy z wybranym Oferentem nastąpi nie później niż do **14 dni** od dnia rozstrzygnięcia konkursu.
10. Wydanie lokalu nastąpi w terminie wskazanym w umowie. **Ponad 10-dniowe** przedłużenie terminu przekazania lokalu, z przyczyn leżących po stronie Najemcy, bez uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego na przedłużenie tego terminu, stanowi podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
11. W przypadku gdy w wyznaczonych terminach umowa nie zostanie podpisana bądź nie nastąpi przejęcie lokalu Wynajmujący może zawrzeć umowę z Oferentem, który uzyskał największą liczbę punktów po Oferencie, który wygrał konkurs.
12. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania przez Komisję Konkursową protokołu z przebiegu konkursu wraz z decyzją o wyborze najkorzystniejszej oferty lub braku wybrania oferty.

13. Wynik konkursu zostanie ogłoszony w terminie **do 30 dni** od dnia wyboru oferty. Uczestnicy konkursu otrzymają pisemną informację o sposobie rozstrzygnięcia konkursu.

XIV. INFORMACJE OGÓLNE:

W celu szczegółowych informacji w sprawie niezbędnej pełnej dokumentacji, warunków konkursu oraz w celu zapoznania się ze stanem technicznym lokalu należy zgłosić się do Muzeum Śląskiego w Katowicach, ul. Tadeusza Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, piętro P-2, pok. GG.2.10, Dział Administracji, tel. (032) 779 - 93 - 66, e-mail: administracja@muzeumslaskie.pl .

Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem mającym wiążącą moc prawną w zakresie realizacji Konkursu.

Załączniki do Regulaminu:

- Formularz oferty - załącznik nr 1,
- Wykaz usług - załącznik nr 2,
- Wzór umowy - załącznik nr 3,
- Szczegółowy opis przedmiotu najmu - załącznik nr 4.

Zatwierdzono dnia 10.05.2018:

Dyrektor Muzeum Śląskiego



Dyrektor Muzeum Śląskiego

Alicja Kłosa