Warszawa, dn. 23.12.2022r.

Zapytanie ofertowe

Dom Kultury Świt w Dzielnicy Targówek m.st Warszawy prosi o przedstawienie oferty cenowej na: Najem powierzchni 20m. ² przy foyer znajdującej się w budynku Domu Kultury ,,Świt" przy ulicy ul. Wysockiego 11 w Warszawie oraz okresowo w miesiącach kwiecień-wrzesień części powierzchni sprzedażowej zewnętrznej - 36 m.² na cele gastronomiczne.

ZAMAWIAJĄCY:

Dom Kultury "Świt" w Dzielnicy Targówek m.st. Warszawy

ul. Wysockiego 11

03-371 Warszawa

NIP: 524 10 64 487

PRZEDMIOT I WARUNKI ZAMÓWIENIA:

Przedmiot Zamówienia obejmuje najem powierzchni 20m. ² przy foyer znajdującej się w budynku Domu Kultury ,,Świt" przy ulicy ul. Wysockiego 11 w Warszawie oraz okresowo w miesiącach kwiecień-wrzesień części powierzchni sprzedażowej zewnętrznej 36 m.² na cele gastronomiczne- barek będzie usytuowany na zewnątrz we wnęce Domu kultury Świt, przy drzwiach głównych o pow. 4m², pozostała część usytuowana zostanie na terenie zielonym , na którym będzie znajdował się podest drewniany o powierzchni 32 m.²

Minimalna kwota za wynajem 20 m ² we foyer wynosi 1900 zł netto,

Minimalna kwot dodatkowego wynajmu powierzchni sprzedażowej zewnętrznej -36 m.² wynosi 600 zł netto.

W zajmowanej części Wykonawca prowadzić będzie punkt gastronomiczny dla uczestników zajęć stałych, imprez organizowanych przez Dom Kultury ,,Świt” oraz osób przybyłych do DK ,,Świt”, czynny od poniedziałku do niedzieli w godzinach 11.00 do 21.00 z możliwością korekty godzin otwarcia.”

Zamawiający zobowiązuje się udostępnić 12 kW energii elektrycznej potrzebnej do prawidłowego funkcjonowania punktu gastronomicznego. Powierzchnia wyposażona jest w instalacje: wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, klienci punktu gastronomicznego mają prawo do korzystania ze wspólnej toalety.

Wyposażenie i umeblowanie punktu i ogródka gastronomicznego stanowi własność Wykonawcy.

Umeblowanie punktu gastronomicznego nie może kolidować z wystrojem wnętrza DK Świt.

ZASADY PROWADZENIA PUNKTU GASTRONOMICZNEGO:

Wykonawca zobowiązany jest prowadzić punkt gastronomiczny w sposób zapewniający porządek, bezpieczeństwo i czystość.

Wykonawca ma spełniać wszystkie wymogi przewidziane przepisami prawa na prowadzenie określonej działalności i ponosić za nią pełną odpowiedzialność, posiadać aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej, przestrzegać wewnętrznych regulaminów

obowiązujących na terenie budynku Wynajmującego, w szczególności przepisów porządkowych, sanitarnych, bezpieczeństwa i przeciwpożarowych.

Prowadzenie bufetu szybkiej obsługi, obejmującego m.in.: sprzedaż świeżych kanapek, koktajli owocowych, sałatek, przekąsek, wyrobów cukierniczych i słodyczy, sprzedaż gorących (herbata, kawa)

i zimnych napojów (woda mineralna gazowana i niegazowanej, soki owocowe, warzywne, mieszane).

Wykonawca będzie prowadził klubokawiarnię w sposób ciągły, pokrywający się z działalnością Domu Kultury Świt, w dniach i godzinach wspólnie uzgodnionych z Zamawiającym, z możliwością ich

modyfikacji wynikających z organizacji konkretnych wydarzeń.

Wykonawca ma obowiązek zapewnić personel, terminal płatniczy do realizacji transakcji bezgotówkowych, nieprzerwanej sprzedaży. Sprzedaż alkoholu w punkcie dozwolona jest pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę stosownej koncesji i uwzględnienia w menu wyłącznie alkoholi niskoprocentowych (np. piwo, cydr, wino).

Wynajmujący wyeliminuje z użycia jednorazowe talerze, sztućce, kubeczki, mieszadełka patyczki, słomki, opakowania, torebki, reklamówki i pojemniki na żywność wykonane 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, podawania napojów w opakowaniach wielokrotnego użytku lub w butelkach zwrotnych, wykorzystywania materiałów, które podlegają procesowi recyklingu.

Wykonawca nie będzie wprowadził żadnej innej formy działalności w przedmiocie najmu niż określona w umowie, w szczególności zaś nie dopuszcza się pośrednictwa w sprzedaży, odbiorze, dystrybucji jakimikolwiek produktami lub towarami nie związanymi bezpośrednio z działalnością.

Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach: jeżeli podmiot umowy będzie wykonywany niezgodnie z programem, obowiązującymi przepisami prawa, w sposób naruszający dobre obyczaje lub zasady moralności.

ZADANIA ZAMAWIAJĄCEGO:

Kontrola poprawności wykonywania usługi (doraźne wizyty)

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od 2.01.2023-16.01.2023

Od 17.01.2023 do 30.06.2025 Działania punktu gastronomicznego.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim

Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę

Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważniona do reprezentacji Wykonawcy Cena powinna zostać podana za 1 miesiąc wykonywania usługi netto, płatnej z góry na rzecz Zamawiającego do 10-go każdego miesiąca.

\*Uwaga: Proponowana cena nie obejmuje opłat.

Opłaty będą dokonywane na podstawie odczytu z liczników: prąd, ciepła i zimna woda, ścieki.

TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

Ofertę należy złożyć poprzez wiadomość elektroniczną (podpisany skan formularza ofertowego) na adres e-mail: swit@dkswit.com.pl .

Termin nadsyłania ofert: do 28 grudnia 2022r. do godziny. 12.00

OCENA OFERTY:

Wykonawca zostanie wybrany na podstawie najkorzystniejszej ceny, tj. najwyższej.

FORMULARZ OFERTOWY – najem powierzchni pod punkt gastronomiczny w DK ŚWIT

Dane teleadresowe oferenta:

Imię i nazwisko / nazwa Oferenta

Adres Oferenta

Telefon kontaktowy

e-mail

1. Odpowiadając na Zapytanie ofertowe oświadczam, iż:

a) Zapoznałem/am się z treścią Rozeznania cenowego/Zapytania Ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

b) Oświadczam, że znany jest mi fakt, że treść umowy, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust.1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2018 r. poz. 1330), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy.

c) Zapoznałem/am się z klauzulą informacyjną oraz na podstawie z art. 6 ust. 1 lit a. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Prezydenta m.st. Warszawy, w celu przeprowadzenia niniejszego postepowania.

d) POSIADAM ……………………………………… -letnie doświadczenie w prowadzeniu lokalu gastronomicznego, prowadzeniu działalności gospodarczej w zakresie gastronomii lub pracy w gastronomii uzyskane w okresie ostatnich 5 lat przed terminem składania ofert.

e) OŚWIADCZAM, że zapoznałem się ze stanem technicznym lokalu i w przypadku wyboru naszej oferty i zawarcia z nami Umowy, nie będziemy zgłaszać w trakcie jej obowiązywania, roszczeń wobec Wynajmującego z żadnego tytułu, w tym szczególności jego stanu faktycznego i prawnego oraz z tytułu nakładów poniesionych na zagospodarowanie i modernizację lokalu, w celu rozpoczęcia w nim działalności.

f) ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ, w przypadku wyboru mojej Oferty, do wpłacenia kaucji gwarancyjnej w wysokości 3-miesięcznego czynszu wraz z podatkiem VAT, przed zawarciem umowy najmu.

Oferuję realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisanymi w Zapytaniu ofertowym według poniższej kalkulacji:

Łączna kwota brutto za realizację przedmiotu zamówienia za 1 miesiąc: ……………………zł

(słownie: …………………………………………………………………………………………………………………….)

W tym: netto ………………………………………zł/ VAT ………………………………zł (jeśli dotyczy)

W tym: netto ………………………………………zł/ VAT ………………………………zł (jeśli dotyczy).

2. Informacje potwierdzające spełnianie warunków przystąpienia do rozeznania cenowego/zapytania ofertowego i/lub kryteriów oceny ofert:

a) Dysponuję lub będę dysponować\* (podkreślić właściwe) na potrzeby prawidłowego wykonania usługi, zespołem doświadczonych osób, oraz kompletnym sprzętem niezbędnym do realizacji zadania.

b) OŚWIADCZAM, że w przypadku wyboru mojej oferty, przed rozpoczęciem najmu uzyskam wszelkie wymagane przepisami prawa zezwolenia i koncesje na prowadzenie działalności określonej Regulaminem w wynajmowanym lokalu.

c) OŚWIADCZAM, że zobowiązuję się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy najmu zgodnej z niniejszą Ofertą, w miejscu i terminie wyznaczonym.

……………………………………….

Data i podpis Oferenta

Dotyczy tylko osób fizycznych, składających Ofertę:

□ Na podstawie z art. 6 ust. 1 lit a. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu tych danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Prezydenta m.st. Warszawy, w celu informowania mnie o zapytaniach ofertowych w zakresie: imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu.

……………………………………….

Data i podpis Oferenta

………………………………………. ……………………………………………..

Podpis i data Zamawiający