

Organizator Konkursu:

Wrocławski Instytut Kultury
ul. Świdnicka 8b, 50-067 Wrocław

REGULAMIN

konkursu ofert na najem lokalu użytkowego w Barbarze - budynku przy ul. Świdnickiej 8B we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Wrocławski Instytut Kultury ogłasza pisemny konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w „Barbarze” – siedzibie organizatora przy ul. Świdnickiej 8b, 50-067 Wrocław z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.
3. Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami Konkursu, nie później jednak niż do dnia 7.11.2023 r.
4. Dodatkowych informacji udziela:
Romana Pomianowska romana.pomianowska@instytutkultury.pl
5. Wizja lokalna odbędzie się w dniach:
15, 17, 22, 24 listopada 2023 r. Udział w wizji lokalnej należy zgłosić podając swoje dane na adres e-mail: romana.pomianowska@instytutkultury.pl. Z racji tego, że wizja lokalna odbywa się na czynnym lokalu, Wynajmujący zastrzega, że stan lokalu na dzień wydania lokalu określają wyłącznie załączniki do niniejszego Regulaminu.

II. PRZEDMIOT KONKURSU I TERMIN REALIZACJI

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu położonego na parterze budynku znajdującego się przy ul. Świdnickiej 8b we Wrocławiu – funkcjonującego pod nazwą „Barbara”, będącego w dyspozycji Wrocławskiego Instytutu Kultury z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego.
2. Zawarcie umowy najmu na wymieniony w ust. 1 lokal jest przewidziane na okres 2 lat z możliwością przedłużenia, z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia na skutek przyczyn wskazanych projekcie umowy najmu.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych winien nastąpić najpóźniej od dnia 1.02.2024 r. Lokal będący przedmiotem Konkursu zostanie przekazany Najemcy dnia 22.01.2024 r.
4. Oczekiwania Wynajmującego i szczegółowe wytyczne do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego w Barbarze określono w Załączniku nr 1 do niniejszego Regulaminu.
5. Lokal będący przedmiotem najmu znajduje się na parterze, w części ogólnodostępnej Barbary. Ogółem powierzchnia lokalu użytkowego wynosi 53,83 m², w tym:
 - kawiarnia – 14,65 m²
 - zmywalnia naczyń – 5,42 m²
 - zaplecze – 12,46 m²
 - magazyn – 5,08 m²
 - zaplecze socjalne – 4,68 m²
 - korytarz – 11,54 m²
6. Lokal i jego zaplecze kuchенно-socjalne wyposażone jest w sprzęt szczegółowo wymieniony w Załączniku nr 2 do Regulaminu, przy czym w lokalu znajduje się wyposażenie

udostępnione przez Wynajmującego wraz z przedmiotem najmu (lokalem), jak również pozostałe wyposażenie znajdujące się w lokalu, które może zostać przez Najemcę wykorzystane, lub zastąpione własnym, bez jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu wobec Wynajmującego. Pozostały sprzęt gastronomiczny i AGD niezbędny do prowadzenia lokalu Najemca zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt - przy czym sprzęt ten i wyposażenie posiadać będzie wszelkie certyfikaty i spełniać będzie wszelkie wymagane prawem normy i wymogi, sanitarne i technologiczne, od których uzależnia się dopuszczenie go do obrotu na terytorium RP.

7. Sala konsumpcyjna jako powierzchnie ogólnodostępne dla użytkowników budynku „Barbara”, nie jest objęta przedmiotem najmu. Wyposażona jest w stoliki i krzesła dostarczone przez Wynajmującego. Nie jest dopuszczalne wnoszenie na teren sali konsumpcyjnej sprzętu i wyposażenia własnego Najemcy, ani jakakolwiek ingerencja w jej aranżację.
8. W związku z tym, że przedmiotem najmu nie jest powierzchnia wokół budynku, w którym położony jest lokal, prowadzenie działalności na tej przestrzeni (tzw. ogródek letni) wymaga samodzielnego uzyskania przez Najemcę wszelkich zgód i zezwoleń na wykorzystanie tego terenu i prowadzenie na nim działalności.
9. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego przeprowadzać prac adaptacyjnych i remontów oraz montować sprzętu ingerującego w substancję budynku. Przy czym zgoda Wynajmującego na wykonanie prac nie powoduje powstania po stronie Najemcy jakichkolwiek roszczeń o zwrot dokonanych nakładów, ani w trakcie trwania stosunku najmu, ani po jego ustaniu.
10. Wynajmujący zastrzega, że zamontowana w przedmiocie najmu infrastruktura i jej wydolność, w tym zaplecze kuchenne, instalacje, w tym wentylacyjna i wywiewowa, nie są przystosowane do prowadzenia na obiekcie, rozbudowanej kuchni restauracyjnej, opartej na potrawach wymagających długotrwałej obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie).
11. Prowadzona przez Najemcę działalność polegać będzie w szczególności na:
 - A. prowadzeniu bufetu szybkiej obsługi w godzinach nie krótszych niż 8:00-20:00, obejmującego co najmniej:
 - a) sprzedaż napojów (wody mineralnej gazowanej, niegazowanej; soków owocowych, warzywnych, mieszanych – różne smaki) i gorących napojów (herbata, kawa),
 - b) sprzedaż wyrobów cukierniczych
 - c) sprzedaż małych i szybkich posiłków (np. śniadania, posiłki w porze lunchowej, zupy, przekąski, kanapki na wynos itp.)
 - B. świadczeniu okazjonalnie usług cateringowych dla uczestników wydarzeń organizowanych w Barbarze (przewidywane zapotrzebowanie na organizację tzw. przerw kawowych lub lunchowych); z uwzględnieniem zapewnienia odpowiedniej liczby personelu, niezbędnego sprzętu i zastawy; w ramach aktualnego menu Najemcy, z uwzględnieniem zwiększonej liczby klienteli, bądź konieczności jej obsługi poza godzinami pracy lokalu Najemcy, w szczególności w razie wydłużenia godzin realizacji wydarzeń, poza standardowe godziny pracy lokalu Najemcy,
12. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych nie wymienionych w niniejszym Regulaminie posiłków oraz produktów spożywczych (z wyłączeniem wyrobów tytoniowych, w tym akcesoriów do papierosów elektronicznych), a także napojów alkoholowych po cenach nie odbiegających od cen rynkowych, o ile są one zgodne z koncepcją Najemcy składaną

- w konkursie, a nadto Najemca uzyska we własnym zakresie i na własny koszt wszelkie wymagane w celu ich sprzedaży zezwolenia i decyzje.
13. Usługi gastronomiczne winny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżymy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności.
 14. Najemca zobowiązuje się utrzymać ceny dań w pierwszym roku obowiązywania Umowy na poziomie cen przedstawionych w załączniku do Formularza ofertowego.
 15. Najemca będzie utrzymywał lokal w należyłym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie dbał należyście o utrzymanie czystości, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
 16. Wywoławczy miesięczny czynsz wynosi 6.500,00 zł. netto powiększony o należny podatek VAT (23%). Czynsz nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokalu, o których mowa w ust. 17 oraz kosztów własnych Najemcy zapewnienia obsługi lokalu.
 17. Kwota czynszu najmu nie zawiera opłat eksploatacyjnych oraz opłat za zużycie mediów w lokalu, w tym za:
 - dostawę oraz zużycie wody i odprowadzenie ścieków,
 - zużycie energii elektrycznej
 - dostawę oraz zużycie energii cieplnej
 - wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych jak i technologicznych związanych z wykonywaną działalnością lub podobnych do komunalnych
 - Internet, przy czym Najemca może korzystać z dostępnej sieci bezprzewodowej w budynku Barbara, jednakże bez obowiązku po stronie Wynajmującego zapewnienia mu takiej sieci dostępu do niej i konkretnych parametrów przesyłu danych.
 18. Uzyskanie zgody SANEPID na użytkowanie lokalu gastronomicznego oraz uzyskanie innych zgód i zezwoleń na sprzedaż produktów spożywczych, w tym napojów alkoholowych - leży po stronie Najemcy.
 19. Szczegółowe warunki najmu lokalu określa projekt umowy – Załącznik Nr 3 do Regulaminu.

III. WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE

1. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
 - a) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych (PKD 56.10.A) w dowolnej formie dopuszczonej przepisami prawa i faktycznie realizują usługi gastronomiczne od co najmniej 3 lat
 - b) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
 - c) w stosunku, co do których nie prowadzi się postępowania, restrukturyzacyjnego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji, ani nie złożyli wniosku w tej sprawie,
 - d) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - e) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.
2. Na ofertę składają się następujące wypełnione i podpisane dokumenty:
 - a) formularz ofertowy (Załącznik Nr 4 do Regulaminu),
 - b) koncepcja lokalu gastronomicznego i proponowane menu (Załącznik Nr 5 do Regulaminu),
 - c) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie (Załącznik nr 6 do Regulaminu),

- d) opis prowadzonej dotychczas działalności gastronomicznej,
 - e) w przypadku, gdy jakiegokolwiek dokumenty lub informacje dotyczące oferenta podlegające wpisowi we właściwym, ze względu na formę prowadzenia przez niego rejestrze lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, nie zostały uwzględnione w takim ogólnodostępnym rejestrze lub ewidencji - dostarczenie dokumentów potwierdzających zmianę.
 - f) decyzja o nadaniu nr REGON, NIP
 - g) pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym Konkursie i zawarcia Umowy.
3. Dokumenty wymienione w pkt d), e), f) powyżej mogą być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta, a w przypadku pełnomocnictwa w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie. Pozostałe dokumenty i oświadczenia należy złożyć w formie oryginału.
 4. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta. Za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującą ofertę. Za osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta uznaje się osoby wskazane w dokumencie rejestrowym Oferenta lub przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w jego imieniu na podstawie udzielonego pełnomocnictwa.
 5. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie **do dnia 30 listopada 2023 r. do godz. 12:00** w siedzibie Organizatora Konkursu przy ul. Świdnickiej 8B, 50-067 Wrocław.
 6. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. poz.1529, tj. z dnia 7 lipca 2023 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1640)), osobiście lub za pośrednictwem postańca. O terminie złożenia oferty decyduje data wpływu do Zamawiającego.
 7. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętym opakowaniu (kopercie) oznaczonym w następujący sposób:
 - nazwa: „Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w Barbarze - budynku przy ul. Świdnickiej 8B we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego”
 - nazwa Wykonawcy
 8. Termin związania Ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania Ofert.
 9. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową najpóźniej w ostatnim terminie składania ofert - poprzez osobiste złożenie pisemnego oświadczenia.
 10. Oferent ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w postępowaniu.
 11. W trakcie biegu terminu do złożenia ofert w Organizator Konkursu zorganizuje konsultacje mające na celu wyjaśnianie potencjalnym oferentom ewentualnych wątpliwości i zapytań odnośnie konkursu. Informacje o dyżurach będą opublikowane na stronie www.institutkultury.pl
 12. Udział w konsultacjach nie jest obligatoryjny i nie ma wpływu na ocenę oferty przez Komisję.

IV. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna Oferta.
2. Złożone Oferty weryfikuje i ocenia powołana Komisja konkursowa.
3. Komisja konkursowa:
 - dokonuje badania i oceny Ofert,

- dokonuje wstępnej oceny formalnej ofert i wzywa Oferentów do złożenia w terminie 3 dni od wezwania, stosownych wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, ewentualnie sprostowania oczywistych omyłek pisarskich, jeżeli brak takiego wezwania skutkowałby koniecznością unieważnienia Konkursu, lub rodzaj wyjaśnień czy uzupełnień nie wpływa i nie zmienia treści oferty, a oferta spełnia warunki wzięcia udziału w Konkursie,
 - odrzuca Ofertę, jeżeli Oferent nie spełnia warunków udziału w Konkursie lub oferta jest niezgodna z Regulaminem,
 - sporządza protokół z wyboru Oferty z uzasadnieniem.
4. Otwarcie ofert nie ma charakteru publicznego.
 5. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.
 6. Organizatorowi Konkursu przysługuje prawo swobodnego wyboru oferty lub uznania, że Konkurs nie dał rezultatu i tym samym zamknięcia Konkursu bez wybrania którejkolwiek ze złożonych ofert.
 7. Konkurs może być odwołany lub unieważniony bez podania przyczyny.
 8. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty Oferentów spełniających warunki udziału w konkursie. Ocena ofert zgodnie z Kryterium 2 „koncepcja i proponowane menu”, zostanie dokonana po przeprowadzeniu negocjacji ze wszystkimi Oferentami. Negocjacje odbędą się w siedzibie Wynajmującego przy ul. Świdnickiej 8B we Wrocławiu w dniach 20 i 21 listopada 2017 r. na pisemne zaproszenie Wynajmującego.
 9. Kryteria oceny ofert:

1) Kryterium 1: miesięczna stawka czynszu: waga 40%

Kwota miesięcznego czynszu brutto (C) za najem pomieszczeń - maksymalnie 40 pkt. Liczba punktów w kryterium zostanie wyliczona według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{Kwota czynszu w Ofercie badanej}}{\text{Najwyższa oferowana kwota czynszu}} \times 100 \times 40\%$$

Minimalna stawka czynszu najmu wynosi 6500,00 zł + 23% VAT (przy czym stawka ta nie obejmuje opłat eksploatacyjnych oraz opłat za zużycie mediów).

2) Kryterium 2: koncepcja lokalu i proponowane menu – waga 60%

W kryterium oceniane będą odrębnie:

- a) Koncepcja lokalu gastronomicznego (K) – maksymalnie 20 pkt – w kryterium będzie oceniana przedstawiona przez Oferenta w Załączniku nr 5 koncepcja funkcjonowania lokalu z uwzględnieniem charakterystyki i zakresu działalności Organizatora Konkursu. Oceniana będzie oryginalność i spójność autorskiej koncepcji lokalu oraz jej kompatybilność ze specyfiką i profilem działalności Wrocławskiego Instytutu Kultury. Adekwatność przedstawionej koncepcji wobec oczekiwań i wymogów wyrażonych w Załączniku nr 1 dotyczącym charakteru miejsca, zakresu oferty gastronomicznej oraz podstawowych wymogów organizacyjnych i technicznych.

Ocena będzie dokonana w następujący sposób:

- każdy z członków Komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez Wykonawcę opisu, przyznając od 0 do 20 pkt,

- punkty przyznane przez poszczególnych członków Komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna).

- b) Proponowane menu (M) - maksymalnie 40 pkt – w kryterium będzie oceniana różnorodność dań zaproponowanych przez Oferenta w Załączniku nr 2, które będą serwowane w lokalu w okresie najmu z uwzględnieniem oczekiwań, potrzeb i wymagań Organizatora Konkursu.

Ocena będzie dokonana w następujący sposób:

- każdy z członków Komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez Oferenta menu w Załączniku nr 5, przyznając od 0 do 40 pkt,

- punkty przyznane przez poszczególnych członków Komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna).

10. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, której przyznano najwyższą liczbę punktów dla każdego z kryteriów.
11. Umowa najmu powinna zostać zawarta w terminie 14 dni od dnia poinformowania Oferenta o wyborze jego oferty. Jeżeli Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą uchyla się od zawarcia umowy, w szczególności umowa nie zostanie podpisana w terminie wskazanym w zdaniu pierwszym z przyczyn dotyczących Oferenta, Organizator Konkursu może wybrać kolejną ofertę z największą liczbą punktów.
12. Postanowienia ust. 11 stosuje się odpowiednio także do Oferenta nowo wskazanego, w trybie opisanym w ust. 11 .
13. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.

V. UMOWA NAJMU

1. Przed zawarciem umowy Najemca przedstawi polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Najemca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, włączając wszelkie ryzyka związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną na cały okres obowiązywania umowy.
2. Najemca zobowiązany jest, przed podpisaniem umowy, do wniesienia kaucji gwarancyjnej w wysokości dwumiesięcznego czynszu brutto, tytułem zabezpieczenia Wynajmującego o zapłatę czynszu, opłat dodatkowych oraz pogorszenia przedmiotu najmu.
3. Szczegółowe warunki najmu lokalu określa projekt umowy – Załącznik Nr 3 do Regulaminu.

VI. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Wynajmujący informuje, że:
samorządowa instytucja kultury pod nazwą Wrocławski Instytut Kultury, z siedzibą we Wrocławiu (50-067), przy ul. Świdnickiej 8b, wpisana do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Samorząd Gminy Wrocław pod nr RIK 44/2023, posiadająca NIP 8971916272, REGON 524047668, (zwana dalej: Administratorem lub Instytucją) będzie administratorem danych osobowych osób fizycznych podanych w toku postępowania, w tym w przedstawionej w jego toku ofercie, a także w toku realizacji umowy z wybranym Oferentem.
 - 1) dane osobowe przetwarzane będą przez administratora lub podmioty działające na jego zlecenie wyłącznie w celu wyboru Najemcy, a następnie realizacji i rozliczenia umowy i na czas jej obowiązywania, (rt.. 6 ust. 1 pkt b) RODO), a po jej rozwiązaniu lub zakończeniu,

wyłącznie na czas i w zakresie, w jakim zezwalać na to będą przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w tym w ramach wymaganego prawem obowiązku dokumentowania działalności prowadzonej przez administratora (art. 6 ust. 1 pkt c) RODO) czy uzasadnionego prawnie interesu administratora, jakim jest w szczególności ustalanie i dochodzenie roszczeń (art. 6 ust. 1 pkt f) RODO), albo też na podstawie wyrażonej przez osobę, której dane dotyczą zgody (art. 6 ust. 1 pkt a) RODO lub w odniesieniu do danych o szczególnym charakterze -art. 9 ust. 2 pkt a) RODO) na czas i w zakresie w jakim jej udzielono,

- 2) Dane te będą przetwarzane w siedzibie administratora we Wrocławiu (50-067), przy ul. Świdnickiej 8b lub podmiotu przetwarzającego dane na zlecenie administratora.
 - 3) Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do własnych danych osobowych i prawo do ich poprawiania lub sprostowania, prawo do żądania ich usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo skargi do organu nadzorczego (Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych) lub sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 6 ust. 1 pkt e), f) z przyczyn związanych ze szczególną jej sytuacją, a także prawo do żądania przeniesienia danych ujętych w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego, w odniesieniu do danych przetwarzanych za zgodą - prawo cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, odpowiednio do postanowień Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. (RODO).
 - 4) W razie cofnięcia zgody na przetwarzanie danych, lub po upływie okresu, na jaki jej udzielono, administrator będzie miał prawo do przetwarzania danych osobowych wyłącznie na czas i w zakresie, w jakim zezwalać na to będą przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w tym w zakresie wskazanym w punkcie 2) powyżej.
 - 5) Administrator w ramach realizacji celu przetwarzania może przekazywać dane osobowe podmiotom współpracującym z nim przy realizacji celu, np. podwykonawcom, urzędom dokonującym rozliczeń publicznoprawnych pracowników i kontrahentów administratora. Podmioty te będą miały prawo do ich przetwarzania w pełnym zakresie dopuszczalnym dla ich przetwarzania przez administratora.
 - 6) Z przysługujących wobec Administratora danych uprawnień osoba, której dane dotyczą może skorzystać w siedzibie Administratora danych lub drogą pocztową czy też elektroniczną. Wszelką korespondencję w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych należy kierować na adres: Wrocławski Instytut Kultury, ul. Świdnicka 8b, 50-067 Wrocław, z dopiskiem „Dane Osobowe” lub na adres poczty elektronicznej: : iod@strefakultury.pl, wpisując w temacie wiadomości „Dane osobowe”, a także pod numerem telefonu +48 71 712 75 75. Aktualne dane Inspektora Ochrony Danych ze Strony WIK: Dawid Piekarski, e-mail: iod@instytutkultury.pl, numer telefonu: +48 71 712 75 75.
2. Oferent zobowiązuje się do przekazania informacji, o których mowa w ust. 2 osobom, których dane przekazuje Wynajmującemu w toku Konkursu i realizacji umowy najmu.
 3. W zakresie, w jakim do realizacji umowy najmu niezbędne będzie przetwarzanie przez Najemcę danych osób fizycznych administrowanych przez Wynajmującego na jego zlecenie, Strony zawrą umowę powierzenia Wykonawcy przetwarzania danych osobowych zgodnie z art. 28 ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych



UL. ŚWIDNICKA 8B
50-067 WROCŁAW
TEL. 71 712 75 75

REGON 524047668
NIP 8971916272

osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, zwane RODO).

ZAŁĄCZNIKI DO REGULAMINU:

1. Oczekiwania i wytyczne w zakresie charakteru lokalu i oferty kulinarnej oraz podstawowe wymagania organizacyjne i techniczne
2. Wykaz wyposażenia
3. Projekt umowy
4. Formularz ofertowy
5. Koncepcja lokalu gastronomicznego i proponowane menu
6. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie
7. Rzut techniczny lokalu