

Ogłoszenie
na prowadzenie restauracji z najmem pomieszczenia
położonego w Bolesławieckim Ośrodku Kultury-Międzynarodowym Centrum Ceramiki,
Pl. Piłsudskiego 1c, 59-700 Bolesławiec

§1

Przedmiot najmu:

1. pomieszczenie restauracji z wyposażonym zapleczem kuchennym i gospodarczym o łącznej powierzchni **260,80m²**, w tym sala konsumpcyjna **137m²**, dodatkowo – taras zewnętrzny o pow. **100m²**
2. okres najmu: na czas określony - 3 lata od podpisania umowy.

§2

Warunki najmu - oferent będzie zobowiązany do:

1. Uiszczania miesięcznego czynszu w wyznaczonym terminie 14 dni od wystawienia faktury.
2. Uiszczania opłat za media według podliczników lub procentowego udziału:
 - opłaty za zużytą energię elektryczną: według własnego podlicznika Najemca będzie regulować odrębnie.
 - opłaty za ogrzewanie: na podstawie otrzymanych przez BOK – MCC faktur, według udziału w powierzchni budynku BOK – MCC.
 - opłaty za wodę i odprowadzanie ścieków: 30% zużycia w budynku BOK – MCC na podstawie otrzymanych przez BOK – MCC faktur.
 - opłaty za wywóz nieczystości i odprowadzanie wszelkich odpadów Najemca będzie regulować odrębnie, we własnym zakresie.
4. Zawarcia umowy z dostawcami mediów, energii elektrycznej, wywozu nieczystości. Kserokopię umów Najemca winien dostarczyć Wynajmującemu w ciągu miesiąca od zawarcia umów.
5. Prowadzenia restauracji zgodnie z wymogami sanitarnymi, BHP i ppoż., utrzymania porządku i czystości w restauracji, na zapleczu oraz w toaletach.
6. Zapewnienia porządku i bezpieczeństwa w lokalu.
7. Współpracy z BOK – MCC w realizacji przedsięwzięć kulturalnych.
8. Zachowania aranżacji wnętrza najmowanego lokalu (każda zmiana wystroju wnętrza przed realizacją wymaga pisemnej akceptacji dyrektora BOK – MCC lub upoważnionej przez niego osoby).
9. Prowadzenia restauracji wg proponowanego charakteru lokalu oraz planowanego zakresu działalności gastronomicznej – **Załącznik 1.**
10. Organizacji imprez kulturalnych ze szczególnym uwzględnieniem promowania artystów bolesławieckich – **Załącznik 2.**
11. Zorganizowania i prowadzenia w okresie od wiosny do jesieni na tarasie ogródka restauracyjnego.
12. Nabycia we własnym zakresie koncesji na sprzedaż alkoholu i ewentualnych innych koncesji czy licencji.
13. Utrzymania lokalu w należytym stanie technicznym i estetycznym z uwzględnieniem napraw i wymiany zużytych elementów wyposażenia technicznego. Wykonywania niezbędnych pomiarów w lokalu wynikających z przepisów BHP i p.poż. Kopie pomiarów dostarczyć Wynajmującemu.
14. Ubezpieczenia lokalu. Pokrywania kosztów wymiany szyb zewnętrznych i wewnętrznych o parametrach identycznych, jakie zostały zamontowane zgodnie z projektem budowy.
15. Terminowego regulowania opłat związanych z prawami autorskimi i prawami pokrewnymi.
16. Najemca zobowiązuje się do racjonalnego użytkowania podłączonych mediów, np. zamykania drzwi zewnętrznych do lokalu podczas korzystania z klimatyzacji, kontroli monitorowania urządzeń sanitarnych i poboru wody.

§3

1. Kryteria wyboru ofert:

- 60% - proponowany czynsz netto w PLN/miesiąc,
- 30% - opis proponowanego charakteru lokalu oraz planowanego zakresu działalności gastronomicznej (określenie jadłospisu i programu) - załącznik do oferty,
- 10% - proponowana ilość i charakter imprez promujących artystów – załącznik do oferty

2. Wyboru oferenta dokona Komisja Przetargowa powołana przez Dyrektora BOK-MCC

§4

Zawartość ofert

1. Oferta składana w niniejszym przetargu winna zawierać:

- nazwę i dane firmy (adres, telefon, NIP), a w przypadku osób fizycznych – imię, nazwisko i pozostałe dane, aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, **dokument winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.**
- opis proponowanego charakteru lokalu oraz planowanego zakresu działalności gastronomicznej (wymagane są zimne i gorące dania i napoje) - załącznik do oferty,
- proponowaną ilość i charakter imprez promujących artystów bolesławieckich – załącznik do oferty,
- oświadczenie, że oferent zapoznał się z warunkami przetargu i przyjmuje je bez zastrzeżeń,
- proponowany czynsz netto w PLN/ miesiąc,
- oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia przetargu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania przetargowego i wyników przetargu,
- zaakceptowany i parafowany przez oferenta projekt umowy najmu.

2. Proponowana w złożonej ofercie stawka czynszu musi być wyższa od ceny wywoławczej; złożenie oferty zawierającej propozycje stawki czynszu brutto niższej niż cena wywoławcza określona przez BOK-MCC spowoduje odrzucenie oferty.

Ustala się minimalną kwotę czynszu w wysokości 7.001 zł + należny podatek VAT zł/miesiąc.

(słownie: siedem tysięcy złotych + należny podatek VAT)

§5

Składanie ofert

1. Termin składania ofert upływa dnia 3.12.2021 r. o godz. 12.00

2. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie z napisem:

„Oferta na prowadzenie restauracji wraz z najmem pomieszczenia położonego w Bolesławieckim Ośrodku Kultury - Międzynarodowym Centrum Ceramiki w Bolesławcu. Nie otwierać przed dniem 3.12.2021 r., godz. 12.00”

oraz winna być opatrzona nazwą i adresem oferenta.

3. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Oferty złożone po upływie terminu składania ofert nie będą rozpatrywane przez komisję i będą zwrócone bez otwierania.

5. Niedopuszczalne jest dokonywanie zmian w ofertach już złożonych.

§6

Podpisanie umowy nastąpi po uzyskaniu zgody organu wykonawczego.

Uzgodniono

M. Piaskowski

DYREKTOR
Bolesławieckiego Ośrodka Kultury -
Międzynarodowego Centrum Ceramiki
w Bolesławcu
Kornel Filipowicz

2. P. K.