

# **Otwarty konkurs ofert na wynajem powierzchni użytkowej w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wołowie.**

## **§ 1**

1. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Działalność gastronomiczna obejmuje także:
  - sprzedaż napojów alkoholowych

## **§ 2**

### **Opis przedmiotu konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest wybór najkorzystniejszej Oferty na najem lokalu użytkowego w celu działalności gastronomicznej w Ośrodku Sportu i Rekreacji przy ul. Trzebnickiej 4 w Wołowie o powierzchni ogólnej 193 m<sup>2</sup>.
2. Wynajmowana powierzchnia obejmuje:
  - miejsce przeznaczone na konsumpcję (sala o powierzchni ok 100 m<sup>2</sup>)
  - bar
  - magazyn – pomieszczenie kuchni
  - zmywalnia
  - zaplecze
  - WC pracowników
  - ciąg komunikacyjnyi jest wyposażona w:
  - Instalację wodno - kanalizacyjną
  - Instalację ciepłej wody
  - Instalację c.o
  - Instalację elektryczną,
3. Integralną część regulaminu stanowią n/w dokumenty:
  - Formularz oferty
  - Wzór umowy

4. W wyniku rozstrzygnięcia konkursu zostanie zawarta umowa na okres 36 miesięcy  
Termin podpisania umowy w ciągu 14 dni od daty rozstrzygnięcia konkursu.

## **§ 3**

### **Miejsce, termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy składać w siedzibie Organizatora: w Ośrodku Sportu i Rekreacji, ul. Panieńska 4, w Wołowie w terminie do godz. 15.00 w dniu 29.05
2. Oferty należy składać od poniedziałku do piątku w godz. 07.30 – 15.00
3. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania.
4. Wszystkie oferty otrzymane po wyznaczonym terminie zostaną zwrócone bez otwierania Oferentowi.

5. Organizator powiadomi uczestników konkursu o rozstrzygnięciu konkursu oraz zamieści informację na stronie internetowej Ośrodka.

#### § 4

##### Warunki udziału w konkursie ofert

1. O udział w konkursie mogą starać się Oferenci, którzy złożyli Ofertę zgodnie z wzorem, którego treść stanowi Załącznik nr 1 do Regulaminu zawierającą oświadczenie że:

- a. Nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne *Organizator wymaga złożenia przez Oferenta pisemnego oświadczenia.*
- b. Nie prowadzi się względem Oferenta postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w stanie likwidacji *Organizator wymaga złożenia przez Oferenta pisemnego oświadczenia.*
- c. Zaakceptują wzór umowy najmu.

2. Wykaz dokumentów i oświadczeń, jakie należy złożyć:

- a. ofertę według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do Regulaminu,
- b. aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- c. oświadczenia, o którym mowa – Załącznik Nr 3
- d. opis sposobu świadczenia usług gastronomicznych: organizacja i asortyment – Załącznik Nr 4
- e. pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy.

#### § 5

##### Pozostałe informacje na temat oferty

1. Dokumenty muszą być w formie oryginału (dopuszcza się kopię aktualnego odpisu z właściwego rejestru).
2. Dokumenty muszą być sporządzone w języku polskim.
3. Złożone wraz z ofertą dokumenty, po otwarciu nie podlegają zwrotowi.
4. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej pod rygorem nieważności,
6. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę wraz z datą naniesienia zmiany.
7. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej odczytanie zawartości bez jej. uszkodzenia. Kopertę należy zaadresować:

**Ośrodek Sportu i Rekreacji  
56 -100 Wołów, ul. Panińska 4**

i opisać:

**OFERTA - KONKURS NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO DLA  
DZIAŁALNOSCI GASTRONOMICZNEJ w lokalu Ośrodka Sportu i Rekreacji  
przy ul. Trzebnickiej 4  
Nie otwierać przed dniem 29.05 i godz. 15.00**

**§ 6  
Ważność konkursu**

Konkurs uważa się za ważny jeśli wpłyną co najmniej 2 oferty.

**§ 7  
Kryteria oceny ofert**

1. Oceny ofert dokonywać będą członkowie komisji konkursowej powołanej przez Organizatora.
2. Ocenie podlegać będą jedynie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty pomocne będą następujące kryteria oceny ofert oraz sposób spełniania kryteriów:
  - a. **kwota miesięcznego czynszu netto – 80 pkt**
  - b. **opis sposobu świadczenia usług gastronomicznych: organizacja, asortyment - 20 pkt**

**§ 8  
Komisja konkursowa i jej czynności**

1. W celu przeprowadzenia konkursu powołuje się Komisję konkursową. Oceny ofert dokonywać będą członkowie komisji konkursowej.
2. Komisję oraz jej przewodniczącego powołuje Dyrektor Ośrodka.
3. Komisja konkursowa otwiera Konkurs, weryfikuje, bada i ocenia Oferty.
4. W toku dokonywania oceny złożonych Ofert Komisja konkursowa może zażądać udzielenia przez Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i dokumentów.
5. Komisja Konkursowa dokonuje oceny ofert i wybiera Ofertę z największą ilością punktów.
6. Z przebiegu posiedzenia komisji sporządzony zostaje protokół podpisany przez przewodniczącego i członków komisji zawierający uzasadnienie wyboru oferty.
7. Do protokołu dołącza się oferty wniesione przez oferentów oraz oświadczenia członków komisji o braku przeszkód, co do uczestnictwa w posiedzeniu komisji.
8. Konkurs uważa się za zamknięty z chwilą podpisania protokołu

**§ 9  
Wynik konkursu**

Komunikat o zamknięciu konkursu będzie podany do publicznej wiadomości poprzez zamieszczenie na stronie internetowej [www.osirwolow.pl](http://www.osirwolow.pl)

## **§ 10**

### **Umowa**

1. Umowa najmu z Oferentem, który wygrał konkurs, zostanie podpisana najpóźniej do 05.06 przy czym Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany tej daty. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do Regulaminu (umowa może ulec zmianie przy zgodzie obu stron).
2. Umowa zostanie zawarta na okres 36 miesięcy.

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

1. Organizator zastrzega sobie prawa do unieważnienia konkursu w całości lub w części bez podania przyczyny.
2. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani kosztów związanych z przygotowaniem Oferty przez Oferenta.

ZAŁĄCZNIKI stanowiące integralną część niniejszego Regulaminu:

1. Formularz oferty - Załącznik Nr 1
2. Wzór umowy najmu – Załącznik Nr 2
3. Oświadczenia Najemcy – Załącznik Nr 3
4. Opis sposobu świadczenia usług gastronomicznych: forma świadczenia i asortyment – Załącznik Nr 4