**Regulamin konkursu ofert**

**na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności usługowo-gastronomicznej w budynku Emcek - Słupskiego Ośrodka Kultury, al. 3 Maja 22 w Słupsku.**

§ 1

**Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności usługowo-gastronomicznej w budynku Emcek - Słupskiego Ośrodka Kultury, al. 3 Maja 22 w Słupsku, zwany dalej „Konkursem” prowadzony jest przez:

Słupski Ośrodek Kultury, ul. Banacha 17, 76-200 Słupsk,   
 Regon: 369382613, NIP: 8293201359

telefon: 59 845 64 41

e-mail: sekretariat@sok.slupsk.pl  
strona internetowa: [www.sok.slupsk.pl](http://www.sok.slupsk.pl/)

zwanego dalej „Wynajmującym”.

2. Konkurs prowadzony jest na podstawie Regulaminu konkursu ofert na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności usługowo-gastronomicznej w budynku Emcek - Słupskiego Ośrodka Kultury, al. 3 Maja 22 w Słupsku, zwanego dalej „Regulaminem”.

3. Do konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

4. Konkurs przeprowadzi powołana przez Dyrektorkę Słupskiego Ośrodka Kultury Komisja do przeprowadzania konkursu ofert na najem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności usługowo-gastronomicznej, zwana dalej „Komisją”.

5. Wynajmowane pomieszczenia lokalu znajdują się w budynku będącym w użytkowaniu Słupskiego Ośrodka Kultury, zwanym dalej SOK. Lokal użytkowy o łącznej powierzchni 127,52m2 znajduje się w budynku Emcek Słupskiego Ośrodka Kultury, al. 3 Maja 22, składa się z w pełni wyposażonego zaplecza kuchennego, baru oraz toalety dla gości. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodociągowo-kanalizacyjną z dostawą zimnej i ciepłej wody, centralnego ogrzewania, wentylację mechaniczną oraz klimatyzację, znajduje się na parterze budynku i składa się z:

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa pomieszczenia | Pow. [m²] |
| Wc damskie/NPS | 4,14 |
| Wc męskie | 4,23 |
| Przedsionek | 2,7 |
| Klubokawiarnia | 54,16 |
| Bar | 28,58 |
| Kuchnia-catering | 14,21 |
| Zmywalnia | 4,73 |
| Przedsionek | 2,3 |
| Wc personelu | 1,37 |
| Pomieszczenie socjalne/szatnia | 9,14 |
| Wiatrołap | 1,96 |
| RAZEM 127,52 |

6. Dodatkowo lokal wyposażony jest w urządzenia i sprzęt kuchenny:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Ilość ( szt.) | Nazwa urządzenia, wymiar |
| 1 | 2 | umywalka wpuszczana w blat 400x600, |
| 2 | 1 | kuchnia 4 płyty grzewcze, piekarnik elektryczny 600x400 mm/GN 1/1 z termoobiegiem, |
| 3 | 1 | okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem (bez wentylatora); |
| 4 | 1 | regał magazynowy, półki perforowane 545x600x1800 skręcany; stal nierdzewna, |
| 5 | 2 | stół z basenem 1-komorowym skręcany 800x600x850 mm h=300 mm; stal nierdzewna grubość 1,2mm; w zestawie z baterią stojącą z wysoką wylewką, |
| 6 | 1 | stół przyścienny bez półki 1800x600x850 mm spawany; stal nierdzewna, |
| 7 | 1 | pojemnik na odpady 80l, |
| 8 | 1 | stół przyścienny z 2-ma półkami 1700x600x850 mm skręcany; stal nierdzewna, |
| 9 | 1 | szafa magazynowa/przelotowa, drzwi suwane 900x600x1800 mm; stal nierdzewna, |
| 10 | 1 | stół z basenem 1-komorowym skręcany 1000x700x850 mm h=300 mm; stal nierdzewna, |
| 11 | 1 | zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego; stal nierdzewna, |
| 12 | 1 | stół przyścienny z drzwiami suwanymi 825x600x850 mm; stal nierdzewna, |
| 13 | 2 | witryna chłodnicza 86 l. |
| 14 | komplet | przewody sieci LAN |
| 15 | 3 | kamery monitoringu wewnętrznego |
| 16 | 1 | gniazdo podłogowe zasilane + LAN |
| 17 | 3 | przyłącze podłogowe zasilania baru/lady w rurce karbowanej |
| 18 | 6 | podgrzewacz elektryczny wody 10 l |
| 19 | 3 | kurtyna powietrza z nagrzewnicą elektryczną 3,8/5,6 kW |
| 20 | 2 | split klimatyzacji sufitowy |
| 21 | 1 | split klimatyzacji ścienny |
| 22 | komplet | instalacja wentylacji wymuszonej z odzyskiem ciepła |

7. Przed złożeniem oferty możliwe jest dokonanie wizji Lokalu, w celu oględzin prosimy o telefoniczne uzgodnienie terminu:

Katarzyna Sygitowicz-Sierosławska tel. 507 846 261 w godzinach 12.00-18.00 lub

Maciej Swornowski, tel. 512 338 018 w godz. 10:00-16:00

8. Umowa najmu zostanie zawarta na okres 2 lat

§ 2

**Warunki najmu:**

1.Koszty związane z aranżacją lokalu ponosi najemca – nie będą odliczane od opłat za czynsz ani zwracane po zakończeniu umowy.

1. Wszelkie trwałe zmiany z wyglądzie najmowanych pomieszczeń muszą być uprzednio uzgodnione z Wynajmującym.
2. Najemca zobowiązany jest do utrzymania pomieszczeń w należytym stanie technicznym z uwzględnieniem i przestrzeganiem zasad BHP, bezpieczeństwa pożarowego i sanitarnego oraz ponoszenia odpowiedzialności za użytkowanie pomieszczeń.
3. Koszty związane z eksploatacją najmowanej powierzchni jak: centralne ogrzewanie, ciepła woda, zimna woda, ścieki, energia elektryczna, wywóz śmieci, sprzątanie oraz bieżąca konserwacja i instalacji i urządzeń, należą do obowiązków najemcy i nie będą odliczane od opłat za czynsz. Zasady naliczania i rozliczania za media oraz pozostałe opłaty eksploatacyjne zostały ujęte w załączniku Nr 3 do niniejszego Regulaminu Konkursu - Wzór Umowy: § 4 pkt. 5.
4. Godziny otwarcia lokalu zostaną uzgodnione z Wynajmującym z możliwością ich modyfikacji wynikających z organizacji konkretnych wydarzeń lub szczególnymi potrzebami Zamawiającego wynikającymi z administrowania budynkiem.
5. Najemca winien 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.
6. Najemca nie będzie prowadził 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.
7. 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.

§ 3

**Składanie ofert**

1. Oferty w konkursie mogą składać oferenci:

a) niezalegający z opłacaniem danin publicznych w tym podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,

b) w stosunku do których nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,

c) posiadający uprawnienia do wykonywania określonej w § 1 działalności jeżeli odrębne przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,

d) posiadający niezbędną wiedzę i co najmniej trzyletnie doświadczenie w obsłudze i prowadzeniu działalności usługowo-gastronomicznej (potwierdzonej referencjami lub oświadczeniem) oraz dysponujący potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania,

e) znajdujący się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania.

2. Oferta winna zawierać:

a) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (załącznik nr 2 do regulaminu),

b) podpisane oświadczenie ( załącznik nr 1 do regulaminu).

Wymienione wyżej dokumenty winny być przedłożone w formie oryginału.

3. Oferty złożone po terminie określonym w ust. 4 zostaną zwrócone oferentom bez ich otwarcia.

4. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy składać w zamkniętej kopercie do dnia 12 marca 2025 roku do godziny 12.00 w sekretariacie Słupskiego Ośrodka Kultury, ul. Banacha 17, 76-200 Słupsk. Oferty wysyłane pocztą należy kierować na adres: Słupski Ośrodek Kultury, ul. Banacha 17, 76-200 Słupsk. Ofertę należy złożyć w jednej nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie, opatrzonej nazwą oraz dokładnym adresem oferenta, z napisem :

**„Oferta konkursowa na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności usługowo-gastronomicznej w budynku Emcek - Słupskiego Ośrodka Kultury, al. 3 Maja 22 w Słupsku.**

**Nr sprawy: SOK- A.221.02.2025**

**Nie otwierać przed dniem 12 marca 2025 r. godz. 12:00 ”**

5. Termin związania ofertą dla wszystkich oferentów wynosi 60 dni od dnia otwarcia ofert określonego w ust. 4. Zastrzega się prawo do uznania, że konkurs nie przyniósł oczekiwanego rezultatu oraz unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podawania przyczyny.

6. Zamawiający dokonując oceny ofert bierze pod uwagę:

a) wysokość stawki czynszu netto za 1 metr kwadratowy wynajmowanej powierzchni – oferta zawierająca najwyższą stawkę uzyska maksymalnie 70 pkt, liczonych według następującego wzoru:

wartość danej oferty za 1 m²

------------------------------------- x 70

wartość najwyższa za 1 m²

\* stawka czynszu nie może być niższa niż 25,00 zł netto za 1 m². Jeśli wynajmujący zaproponuje stawkę poniżej kwoty określonej powyżej wówczas oferta zostanie odrzucona.

2) opis programu współpracy z SOK mającego na celu wzbogacenie oferty kulturalnej osiedla/miasta i aktywizację najmowanej przestrzeni

-------------------- x 15

największa liczba punktów uzyskanych w tym kryterium

3) opis form zabezpieczenia ładu i porządku w najmowanych pomieszczeniach oraz przed lokalem

--------------------- x 15

największa liczba punktów uzyskanych w tym kryterium.

7. Po dokonaniu oceny ofert SOK zażąda dostarczenia w terminie do 14 dni od wybranego oferenta następujących dokumentów:

a) odpisu z właściwego rejestru sądowego wystawionego nie wcześniej niż w okresie 6 miesięcy od daty otwarcia ofert, a w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą wydruku z informacji o działalności gospodarczej w systemie elektronicznym przez ministra właściwego ds. gospodarki pod adresem http://prod.ceidg.gov.pl,

b) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że oferent nie zalega z opłaceniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, wystawionego nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty otwarcia ofert.

Na wniosek oferenta Zamawiający może wyrazić zgodę na przedłużenie terminu złożenia wyżej wymienionych dokumentów.

8. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 a i b, mogą być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez oferenta. Niezłożenie w wymaganym terminie, któregokolwiek z wymienionych wyżej dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

9. Umowa najmu zostanie podpisana z wybranym oferentem w terminie do 14 dni od daty wyboru najkorzystniejszej oferty. W przypadku niepodpisania umowy najmu przez wybranego oferenta w w/w terminie, zostanie wybrana kolejna oferta o największej liczbie zdobytych w kryteriach punktów.

§ 4

Umowa najmu

1. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie umowa najmu zawarta pomiędzy SOK a oferentem wybranym w konkursie zał. nr 3 do regulaminu – Wzór Umowy).

2. Przekazanie lokalu wybranemu oferentowi nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym. Najemca zobowiązany będzie do rozpoczęcia działalności w terminie do 30 dni od daty przekazania lokalu.

3. Czynsz najmu lokalu będzie ustalony na poziomie zadeklarowanym przez oferenta. Najemca będzie zobowiązany do płacenia czynszu od dnia podpisania protokołu przekazania lokalu. Szczegóły dotyczące zasad rozliczeń zostaną określone w umowie najmu lokalu. Wynajmujący ma prawo corocznie podwyższać czynsz o roczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez GUS za rok poprzedni bez sporządzania zmian umowy (http://stat.gov.pl/sygnalne/komunikaty-i-obwieszczenia/ oraz w komunikacie Prezesa GUS w Monitorze Polskim od stycznia roku, w którym wskaźnik ogłoszono).

4. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z pomieszczeniem lokalu, wykonane na koszt Najemcy, po zakończeniu obowiązywania umowy najmu nieodpłatnie przechodzą na rzecz SOK.

5. Najemcy nie wolno przekazywać wynajmowanego lokalu w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek innego tytułu prawnego, osobie trzeciej   
w całości lub części bez zgody SOK.

6. W terminie do 7 dni roboczych od dnia zakończenia umowy najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie niepogorszonym.

7. Najemca zapewnia uprawnionym przedstawicielom SOK nieograniczony dostęp do przedmiotu najmu.

8. Najemca zobowiązany będzie niezwłocznie informować SOK o awariach instalacji należących do SOK, pożarze oraz innych szkodach w przedmiocie najmu, a także zobowiązany będzie do natychmiastowego podejmowania niezbędnych działań mających na celu uniknięcie dalszych szkód w przedmiocie najmu.

9. Najemca zwróci na rzecz SOK wszelkie wydatki i koszty poniesione przez niego w związku ze szkodami, jeśli zostały spowodowane z winy Najemcy.

10. Wszelkie prace remontowe Najemca będzie wykonywać po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody SOK.

11. Najemca obowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie SOK.