

**Organizator Konkursu:**

Strefa Kultury Wrocław  
ul. Świdnicka 8B  
50-067 Wrocław

Znak sprawy: SKW.211.18.2018

Wrocław, 28.03.2018 r.

**REGULAMIN****konkursu ofert na najem części lokalu użytkowego nr 106 w „Recepcji” – budynku przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego****§ 1****Postanowienia ogólne**

1. Strefa Kultury Wrocław, ul. Świdnicka 8B, 50-067 Wrocław, ogłasza pisemny konkurs ofert na najem części lokalu użytkowego nr 106 w „Recepcji” przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu.
2. W postępowaniu konkursowym nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Oferent może zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami Konkursu, nie później jednak niż do dnia 10 kwietnia 2018 r.
4. Dodatkowych informacji udziela w sprawach:
  - proceduralnych – Elżbieta Kujawska, tel. 71 712 75 63, e-mail: elzbieta.kujawska@strefakultury.pl
  - merytorycznych – Paulina Dufrat, tel. 506 130 702, e-mail: paulina.dufrat@strefakultury.pl.

**Wizja lokalna** odbędzie się w dniu **10 kwietnia 2018 r. o godz. 9:30**. Udział w wizji lokalnej należy zgłosić podając swoje dane na adres e-mail: [paulina.dufrat@strefakultury.pl](mailto:paulina.dufrat@strefakultury.pl). Z racji tego, że wizja lokalna odbędzie się w remontowanym lokalu, Wynajmujący zastrzega, że stan lokalu na dzień wydania przedmiotu najmu określają wyłącznie załączniki do niniejszego Regulaminu.

**§ 2****Przedmiot Konkursu i termin realizacji**

1. Przedmiotem konkursu jest najem części lokalu użytkowego nr 106 położonego w budynku „Recepcja” (zwanego dalej „Recepcją” lub „budynkiem”) znajdującym się w dyspozycji Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu, z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego.
2. Zawarcie umowy najmu na wymienioną w ust. 1 część lokalu jest przewidziane na czas nieoznaczony z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych powinien nastąpić najpóźniej od dnia 17 maja 2018 r. Część lokalu będąca przedmiotem Konkursu zostanie przekazana Najemcy do dnia 30 kwietnia 2018 r.
4. Klientami wynajmowanej części lokalu będą pracownicy Strefy Kultury Wrocław oraz inne osoby i instytucje korzystające z oferty kulturalnej i gastronomicznej „Recepcji”, a także osoby trzecie, w tym konsumenci. Rotacyjnie z „Recepcji” korzystać będzie około 100 osób dziennie. Ponadto w „Recepcji” organizowane będą różnego rodzaju wydarzenia kulturalne, spotkania, konferencje.
5. Oczekiwania Wynajmującego i szczegółowe wytyczne do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego w „Recepcji” określono w Załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu.
6. Część lokalu będąca przedmiotem najmu znajduje się na parterze w części ogólnodostępnej „Recepcji”. Ogółem powierzchnia wynajmowanej części lokalu użytkowego wynosi 20,87 m<sup>2</sup> w tym:
  - 1) bar o pow. 9,17 m<sup>2</sup>,
  - 2) magazyn o pow. 7,8 m<sup>2</sup>,
  - 3) toaleta o pow. 3,9 m<sup>2</sup>.
7. Wynajmowana część lokalu (w tym jego zaplecze socjalne) nie jest wyposażona w jakikolwiek sprzęt gastronomiczny i AGD – sprzęt gastronomiczny i AGD niezbędny do prowadzenia bufetu szybkiej obsługi 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 (w tym sanitarne i technologiczne), od których uzależnia się dopuszczenie go do użytku na terytorium RP.

8. Sala konsumpcyjna jako powierzchnia ogólnodostępna dla użytkowników „Recepcji” nie jest objęta przedmiotem najmu. Sala konsumpcyjna wyposażona jest w stoliki i krzesła dostarczone przez Wynajmującego oraz sprzęt audio-video. Nie jest dopuszczalne wnoszenie na teren sali konsumpcyjnej sprzętu i wyposażenia własnego Najemcy, a wszelka ingerencja w aranżację tej sali musi zostać zaakceptowana przez Wynajmującego.
9. Najemca będzie ponosić pełną odpowiedzialność za wyposażenie (w tym za sprzęt audio-video) znajdujące się w sali konsumpcyjnej, w szczególności za jego kompletność i stan techniczny.
10. W związku z tym, że przedmiotem najmu nie jest powierzchnia wokół budynku, 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.
11. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego przeprowadzać prac adaptacyjnych i remontów oraz montować sprzętu ingerującego w substancję budynku. 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.
12. Wynajmujący zastrzeża, że zamontowana w przedmiocie najmu infrastruktura i jej wydolność, w tym zaplecze oraz instalacje (w tym wentylacyjna i wywiewowa), nie są przystosowane do prowadzenia kuchni restauracyjnej, opartej na potrawach wymagających długotrwałej obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie).
13. Prowadzona przez Najemcę działalność polegać będzie w szczególności na:
  - 1) prowadzeniu bufetu szybkiej obsługi w godzinach nie krótszych niż 10:00-22:00 w dniach niedziela-środa i 11:00-01:00 w dniach czwartek-sobota, obejmującego co najmniej:
    - a) sprzedaż napojów (wody mineralnej gazowanej, niegazowanej; soków owocowych, warzywnych, mieszanych — różne smaki) i gorących napojów (herbata, kawa), pochodzących od regionalnych dystrybutorów i palarni.
    - b) sprzedaż wyrobów cukierniczych,
    - c) sprzedaż warzyw i owoców,
    - d) sprzedaż małych i szybkich posiłków (np. śniadania, zupy, przekąski, kanapki, sałatki, na wynos itp.),
  - 2) w zależności od roboczych ustaleń z Wynajmującym – zapewnieniu cateringu we własnym zakresie lub umożliwieniu skorzystania z przedmiotu najmu innemu podmiotowi zapewniającemu catering w czasie wydarzeń kulturalnych organizowanych przez Wynajmującego (z zastrzeżeniem, że w każdym przypadku Najemca mieć będzie możliwość prowadzenia w czasie tych wydarzeń działalności wskazanej w punkcie 1), przy czym Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia zastawy i obsługi osobowej w zakresie uwzględniającym rozmiar danego wydarzenia i liczbę uczestniczących z nim osób.
14. Najemca ma prawo do sprzedaży także innych nie wymienionych w niniejszym Regulaminie posiłków oraz produktów spożywczych, wyrobów tytoniowych, a także napojów alkoholowych (w przypadku oferowania piwa – tylko piwo z regionalnych browarów rzemieślniczych) po cenach nie odbiegających od cen rynkowych, o ile są one zgodne z koncepcją Najemcy składaną w Konkursie, a ponadto Najemca uzyska we własnym zakresie i na własny koszt wszelkie wymagane w celu ich sprzedaży zezwolenia i decyzje.
15. Usługi gastronomiczne winny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżymy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności.
16. Najemca zobowiązuje się utrzymać ceny oferowanych towarów w pierwszym roku obowiązywania umowy najmu na poziomie cen przedstawionych w Koncepcji prowadzenia bufetu szybkiej obsługi i proponowanym menu.
17. Najemca będzie utrzymywał lokal w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie dbał o utrzymanie czystości, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
18. Najemca może podejmować grupy zewnętrzne (z wyłączeniem imprez okolicznościowych, np. wesela, imieniny, stypy itp.) w zakresie przestrzeni, którymi dysponuje w ramach najmu oraz z wykorzystaniem sprzętu, którym dysponuje – po wcześniejszym pisemnym zaakceptowaniu przez Wynajmującego kalendara takich wydarzeń.
19. Wywoławczy miesięczny czynsz najmu wynosi 4.000 zł (słownie: cztery tysiące złotych) netto powiększony o należny podatek VAT (23%). Czynsz obejmuje koszty utrzymania i eksploatacji przedmiotu najmu, o których mowa w ust. 20, oraz nie obejmuje kosztów własnych Najemcy zapewnienia należytej obsługi przedmiotu najmu.

20. Czynsz najmu obejmuje koszty eksploatacji i utrzymania przedmiotu najmu w zakresie dostawy następujących mediów i usług: woda, ścieki, wywóz śmieci, ogrzewanie, pobór energii elektrycznej.
21. Najemca zobowiązany będzie do utrzymywania przedmiotu najmu w należytym porządku i stanie sanitarnym, jak również będzie zobowiązany do codziennego sprzątanía całości lokalu użytkowego nr 106, tj. dbania o czystość w całym ww. lokalu, jego ogólny wygląd, stan mebli, ich ułożenie i układ, a także o czystość na stołach w całym ww. lokalu, o czystość w toaletach (sprawdzanie ich czystości co 2 godziny) oraz o bieżące usuwanie odpadów.
22. Uzyskanie zgody właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz uzyskanie innych zgód i zezwoleń na sprzedaż produktów spożywczych, w tym wyrobów tytoniowych i napojów alkoholowych, leży po stronie Najemcy.
23. Szczegółowe warunki najmu określa projekt umowy – Załącznik Nr 4 do Regulaminu.

### **§3**

#### **Warunki udziału w Konkursie**

1. W konkursie mogą uczestniczyć Oferenci, którzy:
  - 1) posiadają udokumentowane co najmniej dwuletnie doświadczenie na stanowiskach kierowniczych/menadżerskich w gastronomii,
  - 2) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
  - 3) w stosunku do których nie prowadzi się postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji,
  - 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyłą realizację zobowiązań najemcy wynikających z umowy najmu w brzmieniu stanowiącym załącznik nr 4 do ww. Regulaminu.
2. Na ofertę składają się następujące wypełnione i podpisane dokumenty:
  - 1) Formularz ofertowy (Załącznik Nr 1 do Regulaminu),
  - 2) Koncepcja prowadzenia bufetu szybkiej obsługi oraz proponowane menu (Załącznik Nr 2 do Regulaminu),
  - 3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie (Załącznik nr 3 do Regulaminu),
  - 4) decyzja o nadaniu nr REGON, NIP,
  - 5) pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym Konkursie i zawarcia Umowy.
3. Dokumenty wymienione w ust. 2 pkt 4 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 podpisującej 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. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia **13 kwietnia 2018 r. do godz. 12:00** w siedzibie Organizatora Konkursu przy ul. Świdnickiej 8B, 50-067 Wrocław, sekretariat I piętro. O dacie złożenia Oferty nie decyduje data stempla przesyłki pocztowej.
6. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętym opakowaniu (kopercie) oznaczonym w następujący sposób: nazwa Oferenta oraz „Konkurs ofert na najem części lokalu użytkowego nr 106 w „Recepcji” – budynku przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego.”
7. Termin związania Ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania Ofert.
8. Oferent ma prawo wycofać ofertę konkursową przed terminem składania ofert poprzez złożenie w tym zakresie pisemnego oświadczenia.
9. Oferent ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem, przedłożeniem oferty i uczestnictwem w postępowaniu.

### **§4**

#### **Zasady Konkursu**

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynę co najmniej jedna Oferta.
2. Złożone Oferty weryfikuje i ocenia powołana Komisja konkursowa.

3. Komisja konkursowa:
  - a) dokonuje badania i oceny Ofert,
  - b) wzywa Oferentów do złożenia stosownych wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, jeżeli brak takiego wezwania skutkowałby koniecznością unieważnienia Konkursu,
  - c) odrzuca Ofertę, jeżeli Oferent nie spełnia warunków udziału w Konkursie lub oferta jest niezgodna z Regulaminem,
  - d) sporządza protokół z wyboru Oferty z uzasadnieniem.
4. Otwarcie ofert nie ma charakteru publicznego.
5. Oferta złożona po upływie terminu składania ofert 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 przez Organizatora Konkursu bez podania przyczyny (bez roszczeń ze strony podmiotu wyłonionego w toku Konkursu).**
8. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty Oferentów spełniających warunki udziału w Konkursie. Ocena ofert zgodnie z Kryterium 2 „koncepcja prowadzenia bufetu szybkiej obsługi i proponowane menu”, o którym mowa w ust. 9 pkt 2, zostanie dokonana po przeprowadzeniu negocjacji ze wszystkimi Oferentami. Negocjacje odbędą się w siedzibie Wynajmującego przy ul. Świdnickiej 8B we Wrocławiu w dniach 17 kwietnia 2018 r. i 18 kwietnia 2018 r. - na mailowe zaproszenie Wynajmującego.
9. Kryteria oceny ofert:

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

Kwota miesięcznego czynszu brutto (**C**) za najem - 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 4.000 zł + 23% VAT.

2) **Kryterium 2: koncepcja bistra i proponowane menu – waga 60%.**

W kryterium oceniane będą odrębnie:

- a) **Koncepcja bistra (K)**– maksymalnie 20 pkt – w kryterium będzie oceniana przedstawiona przez Oferenta w Załączniku nr 2 koncepcja funkcjonowania bistra z uwzględnieniem charakterystyki i zakresu działalności Organizatora Konkursu.

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 bistrze w okresie najmu z uwzględnieniem 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 2, 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 łączną liczbę punktów dla wszystkich kryteriów.
11. Jeżeli Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą uchyli się od zawarcia umowy najmu w terminie i miejscu wskazanym przez Organizatora Konkursu, Organizator Konkursu może wybierać kolejną ofertę z największą liczbą punktów.
12. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.

## §5

### 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 okres co najmniej do dnia 30 kwietnia 2019 r. oraz na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000 złotych.
2. Najemca zobowiązany jest, przed podpisaniem umowy, do wniesienia kaucji gwarancyjnej w wysokości 2-miesięcznego czynszu brutto tytułem zabezpieczenia Wynajmującego o zapłatę czynszu, opłat dodatkowych oraz pogorszenia stanu technicznego przedmiotu najmu.
3. Szczegółowe warunki najmu lokalu określa projekt umowy – Załącznik Nr 4 do Regulaminu.

#### Załączniki do Regulaminu:

1. Formularz ofertowy,
2. Koncepcja prowadzenia bufetu szybkiej obsługi i proponowane menu,
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie,
4. Projekt umowy najmu,
5. Oczekiwania Wynajmującego i wytyczne do opracowania koncepcji lokalu gastronomicznego,
6. Plan techniczny przedmiotu najmu oraz lokalu użytkowego nr 106.
7. Wizualizacja wnętrza przedmiotu najmu oraz lokalu użytkowego nr 106.

Zatwierdzam

Z upoważnienia  
Dyrektora Generalnego

Olga Nowakowska

**FORMULARZ OFERTY**

**w Konkursie na najem części lokalu nr 106 w „Recepcji” – budynku Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego**

Zarejestrowana nazwa Oferenta: .....

Zarejestrowany adres Oferenta: .....

Numer telefonu: .....

Adres e-mail: .....

W odpowiedzi na ogłoszenie o Konkursie ofert na najem części lokalu nr 106 w „Recepcji” – budynku Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego, składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Regulaminem:

1. Oferujemy stawkę czynszu miesięcznego w kwocie netto ..... zł powiększoną o należny podatek VAT wg stawki 23%, tj. w kwocie brutto ..... zł (słownie: .....).
2. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z Regulaminem Konkursu i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **Oświadczamy**, że dokonaliśmy oględzin lokalu nr 106 przy ul. Ruskiej 46a, zapoznaliśmy się z jego stanem technicznym oraz wyposażeniem i w przypadku wyboru naszej Oferty oraz podpisania z nami umowy najmu nie będziemy zgłaszać w trakcie jej obowiązywania roszczeń wobec Wynajmującego z tytułu nakładów poniesionych na zagospodarowanie i modernizację lokalu w celu rozpoczęcia w nim działalności.
4. **Oświadczamy**, że w przypadku wyboru naszej Oferty, przed rozpoczęciem najmu uzyskamy wszelkie wymagane przepisami prawa zezwolenia i koncesje na prowadzenie działalności w wynajmowanym lokalu.
5. **Uważamy się** za związanych niniejszą Ofertą przez czas wskazany w Regulaminie Konkursu, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z Projektem umowy najmu i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej Oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą Ofertą, na warunkach określonych w Regulaminie, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Wynajmującego.
7. Podpisuję/my niniejszą Ofertę jako osoba/osoby do tego upoważniona na podstawie (**podkreślić właściwe**):
  - 1) pełnomocnictwa,
  - 2) odpisu z ewidencji działalności gospodarczej,
  - 3) odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego.
8. Ofertę niniejszą składam/my na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

9. Do niniejszej Oferty załączam/my:

- 1) koncepcję prowadzenia bufetu szybkiej obsługi i proponowane menu,
- 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w Konkursie,
- 3) opis prowadzonej dotychczas działalności gastronomicznej,
- 4) decyzja o nadaniu nr REGON, NIP,
- 5) pełnomocnictwo (*jeśli dotyczy*).

Oferent:

Data : .....

.....

(czytelny podpis)

**KONCEPCJA PROWADZENIA BUFETU SZYBKIEJ OBSŁUGI I PROPONOWANE MENU**

**w Konkursie na najem części lokalu nr 106 w „Recepcji” – budynku Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a  
we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego**

1. Koncepcja organizacji i prowadzenia bufetu szybkiej obsługi w formie opisowej:

.....  
.....

2. Proponowane menu podstawowe:

Rodzaj	Gramatura	Cena brutto w PLN

Uwaga: Oferent kształtuje menu według własnej koncepcji. Menu powinno zawierać podstawową ofertę dostępnych posiłków, co najmniej: wyroby cukiernicze, dania warzywne i owocowe, szybkie posiłki ciepłe i zimne (śniadania, posiłki w porze lunchowej, zupy, przekąski, kanapki na wynos itp.), specjalność zakładu.

Oferent:

Data : .....

.....  
(czytelny podpis)

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W KONKURSIE**

**na najem części lokalu nr 106 w „Recepcji” – budynku Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego**

Składając Ofertę w Konkursie ofert na najem części lokalu nr 106 w „Recepcji” – budynku Strefy Kultury Wrocław przy ul. Ruskiej 46a we Wrocławiu z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego, oświadczamy, że spełniamy warunki określone w § 3 ust. 1 Regulaminu, tj.:

- 1) posiadamy udokumentowane co najmniej dwuletnie doświadczenie na stanowiskach kierowniczych/menadżerskich w gastronomii,
- 2) nie zalegamy z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
- 3) nie prowadzi się w stosunku do nas postępowania upadłościowego, nie ogłoszono naszej upadłości ani nie jesteśmy w likwidacji,
- 4) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyłą realizację zobowiązań najemcy wynikających z umowy najmu w brzmieniu stanowiącym załącznik nr 4 do ww. Regulaminu.

Oferent:

Data : .....

.....

(czytelny podpis)