

Znak sprawy: ZP-I.12.2021

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zwracam się do Państwa z zapytaniem ofertowym o cenę i warunki usługi/~~dostawy~~/~~roboty~~ **budowlanej**:

### 1. ZAMAWIAJĄCY:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Płotach z siedzibą przy ul. Koszalińskiej 2A, 72-310 Płoty.

### 2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest wydzierżawienie pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem i sali restauracyjnej) w budynku Hali Sportowo-Widowskowej w Płotach (Rega Areny) przy ul. Koszalińskiej 2A, 72-310 Płoty.

W ramach prowadzonej działalności Dzierżawca przejmuje na siebie obowiązek opłacenia podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.

W kuchni wraz z zapleczem – podłogi, ściany są częściowo wyłożone płytkami ceramicznymi. Pomieszczenia są wyposażone w sprawną instalację wodno-kanalizacyjną, elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania i wentylację oraz klimatyzację.

Restauracja będzie dostępna dla Dzierżawcy według jego zapotrzebowania.

Oferent będzie zobowiązany do:

- a. stałej miesięcznej opłaty za wynajem;
- b. utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni i sali konsumpcyjnej, zgodnie z wymogami odpowiednich służb;
- c. ponoszenie kosztów opłat za zużytą energię elektryczną, paliwo gazowe, wodę, ścieki, wywóz odpadów;
- d. doposażenie na własny koszt wynajętych pomieszczeń w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności (urządzenia te pozostają własnością oferenta);
- e. przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń, przeglądów;

f. przeprowadzeniu niezbędnych napraw i remontów pomieszczeń po uzgodnieniu z dyrektorem.

Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem i sali restauracyjnej:

- a. jadalnia – 88,19 m<sup>2</sup>
- b. bufet – 17,64 m<sup>2</sup>
- c. kuchnia – 21,69 m<sup>2</sup>
- d. przygotowalnia – 7,42 m<sup>2</sup>
- e. pomieszczenia porządkowe – 2,02 m<sup>2</sup>
- f. biuro – 5,27 m<sup>2</sup>
- g. korytarz – 15,22 m<sup>2</sup>
- h. pomieszczenie na odpadki – 2,21 m<sup>2</sup>
- i. wc + natrysk – 2,67 m<sup>2</sup>
- j. szatnia personelu – 5,70 m<sup>2</sup>
- k. szafy chłodnicze – 5,85 m<sup>2</sup>
- l. magazyn – 5,61 m<sup>2</sup>
- m. zmywalnia naczyń stołowych – 9,76 m<sup>2</sup>

Łączna powierzchnia wydierżawianej powierzchni wynosi **189,25 m<sup>2</sup>**.

Stan wyposażenia pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem i sali restauracyjnej wg zestawienia:

- 1. płyta grillowa z podstawą gładką – 1 szt.,
- 2. patelnia elektryczna przechylna – 1 szt.,
- 3. frytkownica elektryczna z podstawą – 1 szt.,
- 4. płyta grillowa ryflowana – 1 szt.,
- 5. płyta grillowa gładka chromowana z podstawą – 1 szt.,
- 6. kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym – 1 szt.,
- 7. mikser/maszyna do rozdrabniania mięsa/warzyw – 1 szt.,
- 8. szatkownica warzyw z zestawem 5 tarcz – 1 szt.,
- 9. lodówka poj. 350 l – 1 szt.,
- 10. mikser planetarny poj. 10 l. – 1 szt.,
- 11. podblatowa zmywarka do szkła – 1 szt.,
- 12. stół do zmywarki kapturowej z młynkiem – 1 szt.,
- 13. bateria prysznicowa z wylewką – 1 szt.,
- 14. zmywarka kapturowa do naczyń z kompletem dozowników – 1 szt.,
- 15. stół do zmywarki kapturowej – 1 szt.,
- 16. zamrażalka szufladowa – 1 szt.,
- 17. lodówka poj. 350 l – 1 szt.,
- 18. szafa chłodnicza do ryb – 1 szt.,
- 19. szafa chłodnicza piekarnicza – 1 szt.,
- 20. minikuchnia – 1 szt.,

21. kliner/sterylizator do dezynfekcji – 3 szt.,
22. kostkarka do lodu – 1 szt.,
23. zamrażarka do kieliszków – 1 szt.,
24. szafka przeszklona – 1 szt.,
25. dystrybutor do napojów – 1 szt.,
26. ekspres do kawy 2-stanowiskowy – 1 szt.,
27. łyżki drewniane – 7 szt.,
28. młotki do mięsa – 2 szt.,
29. duże noże – 7 szt.,
30. nożyczki – 1 szt.,
31. małe garnki – 6 szt.,
32. chochla – 7 szt.,
33. łyżka do ubijania ziemniaków – 2 szt.,
34. cedzak – 3 szt.,
35. sitko – 1 szt.,
36. praska – 1 szt.,
37. durszlak – 1 szt.,
38. trzepaczka – 3 szt.,
39. obieraczka do ziemniaków – 2 szt.,
40. deska drewniana – 5 szt.,
41. chochla drewniana – 1 szt.,
42. tarka do jarzyn – 1 szt.,
43. miska plastikowa – 7 szt.,
44. miska metalowa – 2 szt.,
45. durszlak metalowy – 2 szt.,
46. okap metalowy – 2 szt.,
47. garnek 50 l – 2 szt.,
48. garnek 25 l – 1 szt.,
49. garnek metalowy – 10 szt.,
50. pojemnik – 3 szt.,
51. kosz – 7 szt.,
52. durszlak aluminiowy – 1 szt.,
53. krajalnica – 1 szt.,
54. garnek – 1 szt.,
55. patelnia – 5 szt.,
56. wałek – 2 szt.,
57. szkło żaroodporne – 2 szt.,
58. kuchnia mikrofalowa – 1 szt.,
59. dozownik do mydła – 1 szt.,
60. obrus biały – 33 szt.,

61. serweta – 9 szt.,
62. blacha na ciasta – 5 szt.,
63. monitor – 1 szt.,
64. router – 1 szt.,
65. pojemnik plastikowy – 6 szt.,
66. bieżnik czerwony – 10 szt.,
67. bieżnik zielony – 2 szt.,
68. bieżnik tiulowy – 5 szt.,
69. bieżnik srebrny – 7 szt.,
70. bieżnik złoty – 3 szt.,
71. pojemnik na mydło – 1 szt.,
72. śmietnik duży – 1 szt.,
73. podkładka siwa – 29 szt.,
74. wózek kelnerski – 1 szt.,
75. rondel – 1 szt.,
76. naczynie żaroodporne porcelanowe – 4 szt.,
77. warnik do wody – 3 szt.,
78. dzbanek szklany – 10 szt.,
79. pojemnik na mydło – 1 szt.,
80. lampka – 2 szt.,
81. lodówka mała – 1 szt.,
82. pojemnik kawowy – 4 szt.

Przed złożeniem ofert, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z warunkami zapytania ofertowego, po uprzednim uzgodnieniu z pracownikiem Hali Sportowo-Widowiskowej w Płotach – Panem Emilem Kempistym, tel. 601 534 357 w godzinach od 7:30 do 15:30.

Oferent ma obowiązek korzystania z wyposażenia w sposób zgodny z jego przeznaczeniem oraz ma obowiązek zapobiegać jego uszkodzeniu, zepsuciu czy utracie przez niego funkcjonalności.

Przedmiot wdzierżawienia zostanie wydany oferentowi w dniu zawarcia umowy, chyba że strony uzgodnią odmienny termin.

Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

3. Termin realizacji zamówienia: **11.01.2022 r. – 12.01.2024 r.**

4. Kryteria oceny ofert:

a. cena (100%) - stawka czynszu netto za 1 m<sup>2</sup> pow. lokalu gastronomicznego

5. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie oraz uwzględnić całkowitą wartość zamówienia wraz z podatkiem VAT.

6. Inne istotne warunki zamówienia:

1. W postępowaniu mogą brać udział jedynie potencjalni Dzierżawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia - za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisane oświadczenie umieszczone na formularzu oferty.

2. Do oferty należy obowiązkowo także dołączyć:

- a. **biznesplan dotyczący prowadzenia restauracji,**
- b. **doświadczenie obsługi gastronomicznej grup sportowych – co najmniej 2 zamawiających (np. referencje);**
- c. oświadczenie Oferenta, iż zapoznał się z warunkami zapytaniem ofertowym i przyjmuje warunki bez zastrzeżeń – za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisane oświadczenie umieszczone na formularzu oferty.

3. Oferta może zostać odrzucona, jeśli:

- a. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- b. została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu w sprawie wyboru przez zamawiającego,
- c. została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z zamawiającym,
- d. została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

7. Informacje uzupełniające:

- a. wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca (potencjalny Dzierżawca),
- b. Wykonawca (potencjalny Dzierżawca) winien zapoznać się z całością niniejszego zapytania ofertowego,
- c. Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów potwierdzających prawdziwość danych zawartych w ofercie, a Wykonawca (potencjalny Dzierżawca) ma obowiązek takie dokumenty przedstawić do wglądu na wezwanie Zamawiającego,
- f. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie bez podania przyczyny.

8. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „FORMULARZ OFERTOWY”. Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.

9. Miejsce i termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie administracji Zamawiającego tj. w Miejsko-Gminnym Ośrodku Kultury i Sportu w Płotach przy ul. Koszalińskiej 2A, 72-310 Płoty, w administracji w zamkniętej kopercie, przesłać pocztą na adres Zamawiającego lub drogą elektroniczną na adres e-mail: [administracja@mgokis.ploty.pl](mailto:administracja@mgokis.ploty.pl) **do dnia 5 stycznia 2022 r. do godz. 12:00.** Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.

#### INFORMACJA DOTYCZĄCA RODO

Dane osobowe oferenta będą przetwarzane przez MGOKiS w Płotach w celu realizacji prawnie usprawiedliwionych interesów MGOKiS (podstawa prawna: art. 6 ust.1 lit. b i lit. f RODO) takich jak wykonanie zawartych umów z podmiotami trzecimi, w tym z partnerami i sponsorami, marketing bezpośredni usług i zadań, ustalenie, obrona i dochodzenie roszczeń, w związku z wykonywaniem zadań statutowych i obowiązków prawnych, w tym umownych instytucji. Pełna informacja dotycząca ochrony danych osobowych dostępna jest na stronie [www.mgokis.ploty.pl](http://www.mgokis.ploty.pl), w zakładce RODO.

DYREKTOR  
23.12.2021  
*Paweł Murek*  
(data i podpis Zamawiającego)

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_\_

### FORMULARZ OFERTOWY

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa / Imię i Nazwisko:	
Adres:	
NIP / REGON:	
Tel. / Fax.:	
e-mail:	

2. Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest wydzierżawienie pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem i sali restauracyjnej) w budynku Hali Sportowo-Widowiskowej w Płotach (Rega Areny) przy ul. Koszalińskiej 2A, 72-310 Płoty.

3. Oferuję wykonanie ww. przedmiotu zamówienia za:

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena netto	Podatek VAT	Cena brutto
1.	Przedmiotem zamówienia jest wydzierżawienie pomieszczeń (kuchni wraz z zapleczem i sali restauracyjnej) w budynku Hali Sportowo-Widowiskowej w Płotach (Rega Areny) przy ul. Koszalińskiej 2A, 72-310 Płoty			

- Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
- Oświadczam, że spełniam warunki określone przez Zamawiającego.
- W przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia i wykonania umowy/zlecenia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym.

7. Oświadczam, że posiadam wymagane uprawnienia niezbędne do wykonywania określonej działalności lub czynności określonych w zapytaniu ofertowym.

8. Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego stanowiącego integralną część oferty są:

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(data i podpis osoby uprawnionej)