**Goyki 3 Art Inkubator z siedzibą w Sopocie**

ul. Goyki 3, 81-706 Sopot

**ogłasza**

### że poszukuje najemcy lokalu użytkowego z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną z kuchnią wegetariańską, nawiązującą charakterem do działalności i celów statutowych Art Inkubatora.

**Informacje i ogólne warunki dotyczące najmu lokalu:**

Lokal użytkowy pod działalność gastronomiczną położony jest w budynku Goyki 3 Art Inkubator w Sopocie, przy ul. Goyki 3, będącym własnością Gminy Miasta Sopotu, dzierżawionym przez Goyki 3 Art Inkubator na okres do dnia 30 września 2024 roku, oznaczony na arkuszu mapy 15 jako: część działki nr 41, zapisanej w księdze wieczystej KW GD1S/00004545/4, część działki nr 40/5 zapisanej w księdze wieczystej KW GD1S/00004720/5 oraz działka nr 40/4, zapisana w księdze wieczystej KW GD1S/00013351/3.

Szczegółowy plan pomieszczeń oraz ich rozmieszczenie w budynku znajdują się w **załączniku nr 1.**

Najemcy dla celów prowadzonej działalności gastronomicznej udostępni się pomieszczenie restauracji oraz pomieszczenie kuchenne do samodzielnego wyposażenia przez najemcę wraz z zapleczem.

1. Pomieszczenie restauracji jest położone na parterze budynku:
* powierzchnia do wynajęcia: 61,47 m2
1. Pomieszczenie kuchenne położone jest w budynku na kondygnacji -1 (podziemie), wraz z zapleczem, na które składa się: toaleta dla personelu oraz magazyn:
* Powierzchnia pomieszczenia kuchennego: 50,72 m2
1. Goście i klienci najemcy będą mogli korzystać z ogólnodostępnych toalet na parterze budynku.
2. Stawki minimalne netto za 1 m2:
* najmu dla pomieszczenia gastronomicznego - 40,60 zł
* najmu dla pomieszczenia kuchennego wraz zapleczem – 4,07 zł
1. Najemca zobowiązany będzie do prowadzenia w wynajmowanym lokalu restauracji z menu wegetariańskim, serwującego kuchnię wegetariańską oraz realizującego cele zrównoważonego rozwoju (krótkie łańcuchy dostaw, opakowania zwrotne lub recyklingowe, zatrudnianie pracowników w oparciu o umowy o pracę). **Koncepcja działania restauracji musi uwzględniać funkcjonowanie w budynku ujętym w rejestrze zabytków.**
2. Termin wnoszenia opłat z tytułu najmu przypada z góry za dany miesiąc obowiązywania umowy najmu, najpóźniej do 10-ego dnia miesiąca, którego opłaty dotyczą.
3. Opłaty ustalone w umowie z najemcą będą podlegać corocznie waloryzacji począwszy od 2023 roku, w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
4. Czas trwania umowy jest określony i obejmuje okres od dnia zawarcia umowy najmu do dnia 30 października 2024 roku, nie dłużej jednak niż umowa dzierżawy zawarta z właścicielem Gminą Miasta Sopotu.
5. Art Inkubator nie zwraca kosztów poniesionych na wyposażenie wynajmowanych pomieszczeń. Jakiekolwiek zmiany lub ulepszenia w wynajmowanych pomieszczeniach muszą być pisemnie zaakceptowane przez Art Inkubator, a ich koszt pokrywa w całości najemca.
6. Najemca ponosić będzie opłaty z tytułu mediów wg. wskazań opomiarowania, a w pozostałych przypadkach w sposób wskazany poniżej:
	* energia elektryczna – zgodnie ze zużyciem, na podstawie refaktury wystawionej przez Art Inkubator Najemcy,
	* woda – zgodnie ze zużyciem, na podstawie refaktury wystawionej przez Art Inkubator Najemcy,
	* śmieci – ryczałt ustalony z uwzględnieniem charakteru prowadzonej działalności gastronomicznej i ilości produkowanych odpadów;
	* ogrzewanie i klimatyzacja – ryczałt ustalony z uwzględnieniem charakteru prowadzonej działalności gastronomicznej.
7. Najemca otworzy lokal gastronomiczny niezwłocznie po zawarciu umowy, a w wypadku jakiejkolwiek adaptacji – nie później niż w okresie 1 miesiąca od podpisania umowy.
8. Art Inkubator zastrzega sobie możliwość przeprowadzania prac konserwacyjnych i remontowych budynku i pomieszczeń przylegających do lokalu będącego przedmiotem najmu w okresie obowiązywania umowy najmu.
9. Restauracja w wynajmowanym lokalu będzie czynna dla gości i klientów w godzinach od 8.00 do 22.00 w okresie od maja do września oraz w godzinach od 8.00 do 20.00 w okresie od października do kwietnia, z zastrzeżeniem zmian przewidzianych w umowie najmu.

**Osoby zainteresowane proszone są o złożenia oferty sporządzonej według następujących zasad:**

1. Oferta w formie pisemnej – wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i podpisana (imieniem i nazwiskiem) przez osoby uprawnione do reprezentowania potencjalnego najemcy, zgodnie z aktualnym odpisem z właściwego rejestru, zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem.
2. Strony oferty muszą być ponumerowane i parafowane przez osoby uprawnione do reprezentowania, zgodnie z dokumentami wymienionymi w pkt 1 powyżej.
3. Oferta powinna być rzetelna, kompletna i odpowiadać wszystkim warunkom zawartym w niniejszym ogłoszeniu.
4. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
a)      dokumenty potwierdzające (oświadczenie, referencje, inne dokumenty) doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej lub zatrudnienie w branży gastronomicznej na stanowisku związanym z prowadzeniem punktu gastronomicznego (restauracja, bar, bistro) przez okres co najmniej 24 miesięcy;
b)      aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
c)      pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy);

d)      propozycję menu wegetariańskiego, zawierającą ceny brutto, wagę oferowanych dań i małej gastronomii;

e)      koncepcję adaptacji pomieszczenia restauracji oraz zakres ewentualnych prac adaptacyjnych w lokalu lub pomieszczeniu kuchennym;
f)    koncepcję funkcjonowania lokalu gastronomicznego, w oparciu o założenia, o których mowa w ust. 5 Informacji i ogólnych warunków dotyczących najmu lokalu;

g) informację o sprzęcie i urządzeniach, w które potencjalny najemca zamierza wyposażyć lokal;
h)      informację o prowadzonej działalności gospodarczej, zawierającą m.in. opis prowadzonej działalności, uzyskane nagrody, wyróżnienia, certyfikaty;
i)      informację o prowadzonej obecnie działalności gastronomicznej z podaniem adresów lokali i ich dostępności dla klientów;
j)        informację o tym, czy  potencjalny najemca zamierza prowadzić bistro również w weekendy;
k)        informację o proponowanej wysokości stawki miesięcznego czynszu najmu z rozróżnieniem na pomieszczenie restauracji oraz pomieszczenie kuchenne;
l)      informację o tym, od kiedy potencjalny najemca mógłby zacząć prowadzić lokal gastronomiczny;

m) zaświadczenie o niezaleganiu w płatności zobowiązań publicznoprawnych;

n) aktualną polisę ubezpieczeniową OC prowadzonej działalności gospodarczej z suma ubezpieczenia co najmniej 200 000 zł.

1. W przypadku załączenia kopii dokumentów niezbędne jest ich potwierdzenie za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentowania, zgodnie z dokumentami wymienionymi w pkt 4 b) powyżej.

Oferty wraz z dokumentami i materiałami, o których mowa w ust. 4 i 5 powyżej należy składać do dnia 25 lutego 2022 roku, od poniedziałku do piątku, od 9.00 do 16.00 poprzez ich dostarczenie do tego dnia do siedziby Art Inkubatora przy ul. Goyki 3 w Sopocie.

**Kryteria oceny ofert:**

Przy ocenie ofert złożonych z zachowaniem wymogów, o których mowa powyżej, Art Inkubator weźmie pod uwagę następujące kryteria:

1. koncepcja adaptacji pomieszczenia restauracji oraz zakres ewentualnych prac adaptacyjnych w pomieszczeniu restauracji lub pomieszczeniu kuchennym;

maksymalnie 20 punktów;

1. koncepcja funkcjonowania lokalu gastronomicznego, w oparciu o założenia, o których mowa w ust. 5 Informacji i ogólnych warunków dotyczących najmu lokalu,

maksymalnie 20 punktów;

1. doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej, w oparciu o założenia, o których mowa w ust. 5 Informacji i ogólnych warunków dotyczących najmu lokalu,

maksymalnie 20 punktów;

1. gwarancje finansowe, źródło finansowania adaptacji i wyposażenia pomieszczeń restauracji, kuchni i zaplecza;

maksymalnie 20 punktów;

1. stawka czynszu najmu;

maksymalnie 20 punktów;

**Łącznie maksymalnie 100 punktów.**

Art Inkubator rozpatrzy złożone oferty do dnia 7 marca 2022 roku, informując wybrany podmiot o woli zawarcia umowy najmu na wskazanych w niniejszym ogłoszeniu i w umowie najmu, stanowiącej załącznik do niego, warunkach.

W przypadku, gdy nie dojdzie do zawarcia umowy najmu z podmiotem, który uzyskał największą liczbę punktów wg kryteriów wskazanych powyżej, Art Inkubator może według swego uznania podjąć rozmowy w sprawie zawarcia umowy najmu z kolejnymi podmiotami, które złożyły zgłoszenia w konkursie, w kolejności od najwyższej do najniższej liczby punktów przyznanych w konkursie lub ponownie zaprosić podmioty z branży gastronomicznej do składania ofert na najem lokalu gastronomicznego na warunkach wskazanych w niniejszym ogłoszeniu lub innych ustalonych przez Art Inkubator.

Jeżeli ze względu na równorzędność uzyskanych punktów wybór oferty jest utrudniony, Art Inkubator zarządza głosowanie jawne w ramach komisji dokonującej oceny ofert, a w przypadku braku rozstrzygnięcia o zwycięskiej ofercie w drodze takiego głosowania, decydujący głos ma Dyrektor Art Inkubatora.

W przypadku nie zawarcia umowy z żadnym z potencjalnych zgłoszonych najemców, Art Inkubator ponownie zaprosi podmioty z branży gastronomicznej do składania propozycji na najem lokalu gastronomicznego przy ul. Goyki 3 w Sopocie.