

INFORMACJE WAŻNE DLA OFERENTA

1. Wymogi stawiane przez Wynajmującego w stosunku do Oferenta

- a. Oferent dysponuje osobami posiadającymi wiedzę, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej;
- b. Oferent posiada udokumentowane co najmniej 3 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej i usługach cateringowych klienta biznesowego.

2. Z ubiegania się o udział w konkursie wyklucza się:

- a. podmioty, które w ciągu ostatnich 3 lat wyrządziły szkodę nie wykonując usługi lub wykonując ją z nienależytą starannością ,
- b. podmioty, w odniesieniu, do których wszczęto postępowanie upadłościowe, lub których upadłość ogłoszono,
- c. podmioty, które zalegają z uiszczaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie społeczne z wyjątkiem przypadków, kiedy uzyskały one przewidzianą prawem zgodę na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności,
- d. osoby fizyczne, a w przypadku pozostałych przedsiębiorców urzędujących członków ich władz, które zostały prawomocnie skazane za przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych.

3. Inne informacje istotne przy przygotowaniu ofert

- a. **planowany termin przekazania przedmiotu najmu: 01.12.2018 r.**
- b. budynek restauracji zostanie przez Wynajmującego ubezpieczony od pożaru i innych zdarzeń losowych.
- c. czynsz najmu nie uwzględnia:

– kosztów mediów

– przeglądów, bieżącej konserwacji oraz napraw instalacji gazowej, klimatyzacji, wentylacji, przewodów kominowych dymowych i spalinowych, systemów i sprzętu PPOŻ, instalacji elektrycznej i piorunochronnej, wodno - kanalizacyjnej, wind. Powyższe prace są wykonywane przez Wynajmującego. Koszty powyższych przeglądów i bieżącej konserwacji oraz napraw są ponoszone przez Najemcę w ramach zryczałtowanej opłaty eksploatacyjno-serwisowej w wysokości **700 zł netto/m-c.**

- przeglądów, serwisu i napraw sprzętu technologicznego oraz wyposażenia kuchni wyszczególnionego w załączniku nr 2. Powyższe prace Najemca wykonuje we własnym zakresie i na własny koszt.

Załącznik nr 2 do Regulaminu

Opis przedmiotu najmu wraz z dokumentacją techniczną:

A Zestawienie powierzchni przedmiotu najmu;

B Zestawienie wyposażenia technologicznego restauracji;

C Plan usytuowania przedmiotu najmu

Dokumentacja udostępniana oferentom po uprzednim kontakcie z Zamawiającym.

Osobami upoważnionymi do udzielania wyjaśnień oraz przekazywania dokumentacji są: Pan Adam Byszyński tel. 76 723 54 42, 697 910 155, e-mail: a.byszynski@letia.pl, Marta Malczewska- Kasperska tel. 663 150 627, e-mail: centrumkonferencyjne@letia.pl

OFERTA

Wyrażamy chęć uczestnictwa w konkursie ofert, zorganizowanym przez LETIA S.A., na zadanie pod nazwą:

Wynajem powierzchni z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną.

1. Nazwa Oferenta:

.....
.....

2. Zarejestrowany adres Oferenta:

ulicanr.....

kod- miejscowość

powiatwojewództwo

tel.: fax:.....

REGON:..... NIP:

3. Adres do korespondencji (jeżeli inny niż w p. 2)

ulicanr.....

kod- miejscowość

4. Do kontaktów z Wynajmującym w czasie trwania konkursu i negocjacji wyznaczamy:

.....

(imię i nazwisko, tel. kontaktowy, e-mail)

4. Oferujemy miesięczny czynsz za wynajem powierzchni z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną w wysokości:..... netto, + podatek Vat, kwota brutto

Kwota netto słownie.....zł.

5. Oświadczamy, że podana w ofercie stawka podatku od towarów i usług VAT jest zgodna z przepisami Ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54 z dn. 05.04.2004 r.)

6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami niniejszego konkursu zawartymi w Regulaminie wraz ze wszystkimi załącznikami i akceptujemy je bez zastrzeżeń.

7. Oświadczamy, że *jesteśmy**) / *nie jesteśmy**) płatnikiem podatku VAT od towarów i usług.

**niepotrzebne skreślić*

....., dnia

.....
(pieczęć i podpis Oferenta)

OŚWIADCZENIE

Niniejszym oświadczam, że

- a. dysponuję osobami posiadającymi wiedzę, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej,
- b. ani ja ani zarządzana przeze mnie firma nie wyrządziła szkody nie wykonując usługi lub wykonując ją z nienależytą starannością w ciągu ostatnich 3 lat,
- c. nie jest prowadzone wobec mnie*/zarządzanej przeze mnie firmy* postępowanie egzekucyjne, ani upadłościowe,
- d. zarówno ja jak i moi kluczowi pracownicy, w tym personel, który zostanie zatrudniony w restauracji, nie zostali prawomocnie skazani za przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,

..... dnia

.....
(pieczęć i podpis Oferenta)

*) - niepotrzebne skreślić