



WÓJT GMINY KROŚCIENKO NAD DUNAJCEM

Rynek 35

34-450 Krościenko n/D

tel. 18-262-30-77, 18-262-31-41,
18-262-34-49, 18-262-31-14
fax. 18-262-34-55

www.kroscienk.pl
e-mail: gmina@kroscienko.pl

REGON 001002410
NIP 735-10-08-947

OGŁASZA

przetarg pisemny ograniczony na wynajem lokalu użytkowego z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej

1. Przedmiot Przetargu

do wynajmu w drodze publicznego przetargu pisemnego ograniczonego jest lokal użytkowy o powierzchni **115,73 m²**, położony w Krościenku n.D. przy Rynek 9 (parter), składający się z 3 pomieszczeń (handlowe, magazyn i WC) wyposażonych w instalację elektryczną, instalację gazową oraz wodno-kanalizacyjną z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej.

Przewidziane do oddania w najem w trybie przetargu ograniczonego na okres do 3 lat

2. Cena wywoławcza za 1 m² powierzchni – **25,00 złotych**. do ceny doliczony będzie podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. **Wysokość postąpienia ustala się na 0,50 zł/1m² netto. Oferta minimalna w zakresie ceny powinna zawierać cenę wywoławczą powiększoną o wartość proponowanego postąpienia.**

3. Warunkiem przystąpienia do przetargu jest dokonanie wpłaty wadium w wysokości **5000,00 zł** (słownie: pięć tysięcy złotych) na konto Zakładu Gospodarki Komunalnej w Krościenku n.D. w Pienińskim Banku Spółdzielczym Nr 93 8817 0000 2001 0000 1687 0101 najpóźniej na 1 dzień przed przetargiem, oraz dokonanie rejestracji oryginału dowodu wpłaty wadium w siedzibie Zakładu Gospodarki Komunalnej Krościenko n.D. – ul. Sobieskiego 3f (PSZOK) do dnia **07 maja 2025 do godz.10-tj.** Potwierdzeniem dokonania rejestracji jest zapis w rejestrze wpłat wadium. Wadium wpłacone przez wygrywającego przetarg jest przekazywane na konto organizatora i zaliczane na poczet czynszu. Wadium wpłacone przez pozostałych uczestników przetargu zostanie zwrócone bezpośrednio po zakończeniu przetargu po złożeniu stosownego wniosku.

4. Oferta winna zawierać:

- imię nazwisko, adres oferenta lub nazwę albo firmę oraz siedzibę, jeżeli oferentem jest osoba prawna,
- datę sporządzenia oferty,
- oferowaną stawkę czynszu za 1 m² powierzchni użytkowej (netto),
- zakres prowadzenia działalności,
- opis oferty gastronomicznej
- potwierdzenie doświadczenia oraz funkcjonowania na rynku gastronomicznym

- o dowód wpłaty wadium (kserokopia),
- o Oferta ma być sporządzona w języku polskim i podpisana przez oferenta lub upoważnionego przedstawiciela oferenta. Wszystkie załączniki do oferty stanowiące dokumenty i oświadczenia oferenta mają również być podpisane przez oferenta lub upoważnionego przedstawiciela.
- o W przypadku, gdy oferent jako załącznik do ofert załączy kopię dokumentu, kopia ta powinna być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osoby upoważnione do reprezentowania oferenta. Poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu.
- o Upoważnienie do podpisywania oferty ma być dołączone do oferty, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych przez oferenta.

5. Kryteria oceny ofert :

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Organizator będzie się kierował niżej podanymi kryteriami i ich wagami punktowymi.

Lp.	Nazwa kryterium	„Waga” kryterium
1	CENA - Czynsz roczny kwota netto (C)	65 pkt.
2	Doświadczenie (D)	15 pkt.
3	Oferta gastronomiczna oraz koncepcja prowadzenia (M)	20 pkt.
Razem		100 pkt.

Sposób przyznawania punktów ofertom wg podanych wag:

✓ Kryterium nr 1 – Cena (C)

Proponowana wysokość czynszu rocznego (0 – 65 punktów):

Oferta zawierająca najwyższy czynsz najmu w kwocie netto otrzyma 65 punktów, pozostałe oferty otrzymają odpowiednio proporcjonalnie mniej punktów. Punkty zostaną obliczone zgodnie ze wzorem:
czynsz badanej oferty

_____ * 65 pkt

czynsz najwyższy

✓ Kryterium nr 2 – Doświadczenie (D)

Dotychczasowe doświadczenie i funkcjonowanie na rynku w prowadzeniu działalności gastronomicznej tj.: (0-15 punktów)

Doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej.	Punktacja za okres prowadzonej działalności -D
12 miesięcy (1 rok)	0
24 miesięcy (2 lata)	7
36 miesięcy (3 lata)	15

✓ **Kryterium nr 3 – Oferta gastronomiczna oraz koncepcja prowadzenia (M).**

Ocenie podlega całościowa koncepcja na prowadzenie lokalu. Są to m.in. : wystrój, koncept, proponowane menu, oferta kulinarna, jakość obsługi standard lokalu. Oferta gastronomiczna w Krościenku nad Dunajcem powinna być atrakcyjna zarówno dla turystów, jak i mieszkańców. Kluczowe kryteria oceny to jakość i różnorodność menu, standard obsługi, strategia cenowa oraz skuteczna promocja lokalu.

(przyznawane punkty 0 – 20).

Punktacja będzie przyznawana na podstawie informacji zawartych w ofercie.

Organizator zastrzega sobie prawo zbadania prawdziwości przedstawionych informacji. Podanie nieprawdziwych informacji, spowoduje wykluczenie Uczestnika z postępowania.

Każdy z członków komisji, po analizie złożonej oferty, przyznaje określoną (mieszczącą się w powyższym przedziale) ilość punktów.

Ocena końcowej liczby punktów nastąpi w skali punktowej od 0 do 100 pkt. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną jako sumę punktów uzyskanych w powyższych kryteriach wg wzoru:

$$P_n = C_n + D_n + M_n$$

gdzie:

P_n – końcowa liczba punktów przyznana n-tej ofercie

C_n – liczba punktów w kryterium nr 1 – ocena przyznana ofercie n-tej;

D_n – liczba punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie w prowadzeniu działalności gospodarczej przyznana ofercie n-tej;

M_n – liczba punktów w kryterium nr 3 – ocenie podlega całościowa koncepcja na prowadzenie lokalu przyznana ofercie n-tej.

W przypadku braku możliwości wyboru najkorzystniejszej oferty, z uwagi na otrzymanie przez kilku Uczestników takiej samej liczby punktów, Organizator wezwie tych Uczestników, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Uczestnicy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen niższych niż zaproponowane pierwotnie w ofercie.

✓ **Ogłoszenie wyników postępowania:**

Organizator jednocześnie poinformuje wszystkich Uczestników o wyborze najkorzystniejszej oferty, z podaniem szczegółowych danych, taki jak: nazwa, siedziba, Uczestnika którego ofertę wybrano, a także punktację przyznaną poszczególnym Uczestnikom.

5. Otwarcie i ocena ofert odbędzie się **w dniu 08.05.2024 r. o godzinie 12⁰⁰** w siedzibie Urzędu Gminy Krościenko nad Dunajcem- Rynek 35 (II piętro - sala obrad rady gminy) poprzez Komisję przetargową.

4. Zastrzega się możliwość unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.
5. Wygrywający przetarg zobowiązany jest do zawarcia umowy najmu w ciągu 14 dni roboczych od dnia postawienia lokalu do dyspozycji pod rygorem utraty wadium i prawa najmu do lokalu.
8. Lokal może być dostępny dla wygrywającego przetarg od 09.05.2025 roku.
9. Przetarg zostanie przeprowadzony zgodnie z „Regulaminem postępowań przetargowych w przedmiocie najmu, dzierżawy nieruchomości stanowiących własność Gminy Krościenko nad Dunajcem”
10. Więcej informacji dotyczących lokalu można uzyskać pod numerem 18 262 57 26 (ZGK w Krościenku n.D.)

Krościenko nad Dunajcem 28.04.2025r.

WÓJT GMINY
Krościenko nad Dunajcem
mgr inż. Stanisław Tkaczyk

Data sporządzenia oferty:.....

OFERTA

Na najem lokalu użytkowego przy ul Rynek 9 (parter) w Krościenku nad Dunajcem pow. 115,73 m² z przeznaczeniem na* (działalności gastronomicznej wstawić odpowiednio)

*prowadzenie Restauracji ;

*prowadzenie Baru ;

*prowadzenie Kawiarni ;

* inne.

I. DANE PODSTAWOWE:

Imię i nazwisko / nazwa / firma	
OFERENTA	
Adres / siedziba	
OFERENTA	
Telefon, tel. Komórkowy, mail	
Oferowana stawka czynszu za 1 m ² powierzchni użytkowej (netto)	zł/m ² Słownie :.....
Rodzaj prowadzonej działalności gastronomicznej	

Oferta gastronomiczna oraz koncepcja prowadzenia (opis)	
--	--

Doświadczenie oraz opis i rodz. prowadzonej działalności gastronomicznej. (opis)	
---	--

II. OŚWIADCZAM, ŻE:

- 1) Zapoznałem się ze stanem technicznym lokalu ogłoszeniem o przetargu i projektem umowy najmu lokalu i przyjmuję je bez zastrzeżeń.

III. DO OFERTY ZAŁĄCZAM NASTĘPUJĄCE DOKUMENTY:

- 1) Oferta
- 2) Dowód wpłaty wadium

.....

czytelny podpis oferenta