



**Łukasiewicz**  
Instytut  
Technologii  
Eksploatacji

Numer referencyjny postępowania: SA/ 1/2022

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERT

### "Dzierżawa lokalu w celu prowadzenia bufetu w budynku Zamawiającego przy ul. K. Pułaskiego 6/10, 26-600 Radom"

#### I. Zamawiający (Wynajmujący):

1. Sieć Badawcza Łukasiewicz - Instytut Technologii Eksploatacji, ul. K. Pułaskiego 6/10, 26-600 Radom zarejestrowany pod nr KRS 0000860815 – Wydział VI Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, Sąd Rejonowy Lublin – Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku, REGON: 387139360, NIP: 7960035805

#### II. Tryb przeprowadzenia postępowania:

2. Niniejsze postępowanie jest prowadzone w formie zaproszenia do składania ofert zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publikowanych przez Sieć Badawcza Łukasiewicz – Instytut Technologii Eksploatacji opublikowanym na stronie <https://bip.itee.radom.pl/>
3. Do niniejszego postępowania (konkursu ofert) nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.

#### III. Przedmiot postępowania:

1. Przedmiotem postępowania jest dzierżawa lokalu oznaczonego nr A105, A102, o powierzchni 65 m<sup>2</sup> zlokalizowanego w siedzibie Zamawiającego przy ul. K. Pułaskiego 6/10 w Radomiu, w celu prowadzenia bufetu pracowniczego dla pracowników i klientów Łukasiewicz-ITeE.
2. Lokal jest w pełni przygotowany do prowadzenia bufetu pracowniczego, zgodnie z przepisami sanitarnymi oraz jest wyposażony w sprzęt gastronomiczny, sprzęt AGD, meble kuchenne, stoliki i krzesła w sali konsumpcyjnej, sprzęt i naczynia konieczne do profesjonalnego funkcjonowania bufetu i stanowi wyłączną własność Zamawiającego.
3. Zamawiający odda w dzierżawę lokal na podstawie umowy, a lokal z wyposażeniem zostanie przekazany na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

#### IV. Wymagany zakres usług:

1. Dzierżawca lokalu może wykorzystywać lokal określony w pkt. III.1 jedynie w celu prowadzenia bufetu pracowniczego oraz dodatkowych usług o których mowa w pkt. 2 poniżej.
2. Dzierżawca w lokalu określonym w pkt. III.1 będzie prowadził działalność gastronomiczną polegającą na:
  - sprzedaży artykułów spożywczych, posiłków gorących (obiadowych), napojów i innych drobnych artykułów spożywczych,
  - obsłudze kulinarnej seminariów, konferencji i innych imprez odbywających się w siedzibie Zamawiającego (które będą opłacane przez organizatora).
3. Dzierżawca oświadcza i zapewnia, że osoby korzystające z lokalu, w tym Dzierżawca posiadają odpowiednie doświadczenie zawodowe w świadczeniu usług gastronomicznych wymagane do wykonywania zadań na powierzonym stanowisku.
4. Dzierżawca zapewni we własnym zakresie i na swój koszt utrzymanie lokalu w należytym stanie sanitarnym i technicznym oraz będzie dokonywał na własny koszt bieżących napraw i remontów przedmiotu najmu oraz usuwanie jego uszkodzeń i awarii.

5. Czynsz dzierżawy będzie ustalony na poziomie zadeklarowanym przez Dzierżawcę w wybranej ofercie i nie zawiera kosztów, które będą odrębnie opłacane tj. w szczególności kosztów zużycia energii elektrycznej, dostawy ciepłej i zimnej wody oraz usuwania nieczystości stałych.
6. Dzierżawca oprócz czynszu będzie uiszczać opłaty za:
  - dostawę energii elektrycznej – według wskazań podlicznika x obowiązująca stawka + podatek VAT,
  - dostawę ciepłej i zimnej wody oraz usuwania nieczystości – według opłaty ryczałtowej ustalonej w umowie.
7. Dzierżawca nie ma prawa oddawania lokalu osobom trzecim do odpłatnego lub bezpłatnego używania ani rozporządzania w inny sposób niż wskazany w ppkt. 1, a także przenoszenia na osoby trzecie jakichkolwiek praw, obowiązków, wierzytelności czy długów wynikających z Umowy bez wyraźnej, uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

#### **V. Forma prawna i okres trwania stosunku najmu Lokalu:**

Umowa dzierżawy na czas określony od dnia 16.08.2022 r. do dnia 31.12.2025r.

#### **VI. Zasady przygotowania i składania ofert.**

1. Oferta musi być przygotowana i złożona zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień, który jest dostępny na stronie internetowej: <https://bip.itee.radom.pl/>
2. Oferta musi być złożona na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do Zaproszenia do złożenia oferty cenowej i powinna zawierać:
  - oferowaną miesięczną wysokość stawki czynszu netto za dzierżawę lokalu. Oferowana stawka czynszu nie może być niższa niż najniższa stawka netto za jeden metr kwadratowy oferowana na lokalnym rynku (miasto Radom) w dniu otwarcia ofert.
  - propozycję menu 5 przykładowych zestawów obiadowych, w tym 1 zestaw wegetariański oraz propozycję cennika (brutto) przedstawionego menu.
3. Ofertę należy przygotować w języku polskim.
4. Oferta musi być podpisana zgodnie z zasadami reprezentacji oferenta. Jeśli oferta będzie złożona przez pełnomocnika, do oferty należy załączyć oryginał pełnomocnictwa.
5. Oferta musi odpowiadać treści Zaproszenia do złożenia oferty cenowej wraz z załącznikiem nr 1.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
7. Każdy z oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
8. Oferent może zmienić treść złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert przez wysłanie zmiany oferty bądź wycofanie i złożenie nowej oferty.
9. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### **VII. Forma i termin składania ofert:**

1. Ofertę można złożyć w formie pisemnej w terminie do dnia **22-07-2022 r.** do godz. **12.00**, w siedzibie Zamawiającego w Radomiu przy ul. K. Pułaskiego 6/10 (Sekcja Administracji), w zamkniętej kopercie, opisanej w następujący sposób: „Dzierżawa lokalu w celu prowadzenia bufetu” lub przesłać elektronicznie na adres [andrzej.wos@itee.lukasiewicz.gov.pl](mailto:andrzej.wos@itee.lukasiewicz.gov.pl)
2. Oferty złożone po upływie ww. terminu nie będą podlegały ocenie.
3. Zamawiający niezwłocznie informuje Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty,
  - b) odrzuceniu oferty,
  - c) unieważnieniu postępowania.
4. Zamawiający publikuje informacje o wyborze oferty na stronie internetowej: <https://bip.itee.radom.pl/>

#### **VIII. Termin związania ofertą:**

Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

#### **IX. Kryteria oceny ofert:**

1. Kwota netto miesięcznego czynszu dzierżawy lokalu – 50 pkt.

2. Ocena przykładowego menu – 50 pkt.
3. Oferowana kwota netto miesięcznego czynszu musi obejmować okres wakacyjny i przerwy świąteczne z uwagi na fakt, że Wynajmujący nie przewiduje okresowych zwolnień z opłat z tytułu najmu lokalu ani w części, ani w całości.
4. Sposób oceny ofert:
  - **w kryterium cena**, maksymalną liczbę punktów – 50 punktów otrzyma Oferent, który zaproponuje najwyższą stawkę miesięcznego czynszu netto, natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów, zgodnie z poniższym wzorem:

$$\frac{\text{Stawka czynszu badanej oferty}}{\text{Najwyższa zaoferowana stawka czynszu}} \times 50$$

- **w kryterium ocena przykładowego menu** zarówno pod względem różnorodności przykładowych posiłków oraz cen – każdy członek komisji konkursowej dokona kolejno oceny poszczególnych zestawów i może przyznać w każdym z zestawów proponowanego menu liczbę punktów od 0 do 10.
5. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta o największej liczbie punktów.

#### X. Informacje dodatkowe:

1. W celu prawidłowego przygotowania oferty dopuszcza się dokonanie wizji Lokalu po uprzednim ustaleniu godziny z osobą obsługującą postępowanie.
2. Osobą do kontaktu w przedmiotowym postępowaniu jest: Andrzej Woś, e-mail: [andrzej.wos@itee.lukasiewicz.gov.pl](mailto:andrzej.wos@itee.lukasiewicz.gov.pl), nr tel. 48 36 49 258
3. Udzielanie informacji nt. postępowania odbywa się w godz. 8.00 – 15.00.

#### XI. Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1