**Lublin, 07.02.2025**

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/2025/BAR**

Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie, najstarsza niepubliczna uczelnia wyższa w Lublinie, zaprasza do składania ofert na wynajem i prowadzenie lokalu gastronomicznego – barku studenckiego – mieszczącego się w siedzibie Uczelni, pod adresem: ul. Bursaki 12, 20-150 Lublin.

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie lokalu gastronomicznego na parterze ww. budynku o wymiarach 109,25 m² (sala konsumpcyjna, zaplecze kuchenne, pomieszczenia techniczne) wraz z ogródkiem o wymiarach 23,45 m ² ( łącznie 132,70 m² ). Lokal nie zawiera wyposażenia gastronomicznego, sprzętów i mebli. Lokal jest usytuowany na parterze budynku WSPA, posiada trzy wejścia: od holu, od zewnątrz (obydwa bezpośrednio do sali konsumpcyjnej) oraz wejście od zaplecza (do kuchni). W okresie letnim istnieje możliwość uruchomienia przez Oferenta „ogródka letniego” na zewnątrz.
2. Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, wentylację mechaniczną. Oferent będzie pokrywał koszty energii elektrycznej, wody oraz opłaty za odprowadzania ścieków w wysokości wynikających z aktualnych stawek, które ponosi Uczelnia za te media oraz według wskazań podliczników na podstawie faktur VAT wystawianych przez Uczelnię. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia sobie dostaw gazu i wywozu nieczystości i zawarcia odpowiednich umów ze stosownymi podmiotami.
3. Najemca będzie zobowiązany do przeprowadzenia prac adaptacyjnych – pomalowanie, wyposażenie zaplecza i sali konsumpcyjnej w sprzęty niezbędne do prowadzenia działalności. Uczelnia nie dopuszcza możliwości burzenia ścian ani zmiany układu funkcjonalnego lokalu. Wszelkie prace adaptacyjne i zakup sprzętu Najemca wykona na własny koszt.
4. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia działalności według następujących założeń:
5. Prowadzenie lokalu przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli). Wyjątkiem są ferie, wakacje i tzw. „małe zjazdy” weekendowe – dni, w które lokal będzie nieczynny są do każdorazowego uzgodnienia z Uczelnią.
6. Godziny otwarcia: od poniedziałku do niedzieli w godzinach 8:00 – 17:00
7. Oferta menu musi obligatoryjne zawierać co najmniej:
8. Kanapki na zimno, drożdżówki
9. Co najmniej 2 zupy dziennie (w tym jedna w wersji vege/ vegan)
10. Co najmniej 3 propozycje tzw. menu dnia (w tym jedna mięsna i jedna vege/ vegan)
11. Stałą ofertę składającą się z nie mniej niż 6 pozycji dań ciepłych (np. pierogi, kotlet schabowy z dodatkami, filet drobiowy z dodatkami, naleśniki, makarony, zapiekanki, wrapy etc.) oraz dań na zimno (np. sałatki)
12. Sprzedaż napojów gorących (co najmniej herbaty i kawy z ekspresu), napojów zimnych, soków owocowych i warzywnych, słodyczy
13. Zamawiający dopuszcza także serwowanie posiłków w opcji „na wagę”, w bemarach, w formie bufetu na ciepło/zimno
14. Proponowane menu wraz z cennikiem stanowią obowiązkowy załącznik do oferty.
15. Planowane uruchomienie lokalu – najpóźniej 01.05.2025
16. Wymagany okres najmu – 3 lata od dnia uruchomienia lokalu z opcją przedłużenia o kolejne 3 lata pod warunkiem rzetelnego regulowania płatności i spełnienia oczekiwań Zamawiającego zakresie funkcjonowania lokalu i serwowanego przez nie menu.
17. W lokalu obowiązywać będzie bezwzględy zakaz sprzedaży alkoholu i wyrobów tytoniowych (dotyczy także tzw. piw/win bezalkoholowych, papierosów elektronicznych etc.)

**II. Warunki udziału w postępowaniu**

1. Oferent musi dysponować wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym posiadać doświadczenie w prowadzeniu (obecnie lub w przeszłości – nie dawniej niż 2 lata wstecz) co najmniej jednego punktu gastronomicznego o takim samym – barek studencki, lub zbliżonym charakterze – bar, restauracja, pub, o którym mowa w niniejszym ogłoszeniu – oferent zobowiązany jest wskazać adres prowadzonego punktu gastronomicznego. Zamawiający zastrzega sobie przeprowadzenie wizji lokalnej we wskazanym przez Oferenta punkcie gastronomicznym. W przypadku nie prowadzenia aktualnie lokalu, Oferent zobowiązany jest do przedstawienia dowodów prowadzenia takiego lokalu w przeszłości (listy referencyjne, zdjęcia lokalu, przykładowe menu)
2. Oferent powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
3. Oferent przed rozpoczęciem działalności w lokalu, powinien uzyskać wszystkie niezbędne pozwolenia na jej prowadzenie, a odpowiednie dokumenty przedłożyć Zamawiającemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
4. Oferent jest zobowiązany do przedstawienia propozycji menu (obligatoryjny załącznik do oferty).

**III. Wartość wywoławcza wysokości stawki czynszu najmu**

Łączna powierzchnia podlegająca oczynszowaniu: 109,25 m² (oczynszowaniu nie podlega powierzchnia ogródka – tj. 23,45 m²). Obowiązywać będzie stały czynsz przez cały okres 12 m-cy. W okresie letnim nie będzie naliczana dodatkowa opłata za korzystanie z ogródka, Najemca nie będzie jednak miał prawa do wystąpienia do obniżenia czynszu w okresie wakacyjnym.

Minimalna stawka czynszu: 25 PLN netto/ m² (w 2025 roku). Stawka będzie jednostronnie waloryzowana raz w roku począwszy od 1 stycznia 2026 r. zgodnie ze wskaźnikiem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanym przez Prezesa GUS i publikowanym w Monitorze Polskim. Zwaloryzowany czynsz będzie naliczany od stycznia każdego roku

**IV. Termin i miejsce składania ofert**

1. Oferty należy składać w wersji papierowej w Rektoracie WSPA w Lublinie (pokój 301, III piętro) w terminie do 20.02.2025 roku do godziny 12:00. Na kopercie winien widnieć dopisek „Oferta na prowadzenie barku”
2. Oferta musi zawierać:
3. Prawidłowo wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1)
4. Propozycję menu (załącznik nr 2)
5. Oświadczenie o posiadanym doświadczeniu (załącznik nr 3) wraz z dokumentami potwierdzającymi prawdziwość danych zawartych w oświadczeniu
6. Koncepcję aranżacji (załącznik nr 4)
7. Oferty złożone po terminie nie podlegają rozpatrzeniu
8. Termin związania ofertą wynosi 50 dni od daty składania ofert

**V. Kryteria wyboru oferty**

1) Cena czynszu najmu – 50%

Sposób dokonywania oceny w ramach kryterium CENA:

 Proponowana stawka czynszu netto z oferty badanej

**CENA** = --------------------------------------------------------------------- x 50

 Proponowana stawka czynszu netto z oferty maksymalnej

2) Menu – 20%

Sposób dokonywania oceny w ramach kryterium MENU:

Kryterium zostanie ocenione przez 7 osobową Komisję składającą się z przedstawicieli Władz, pracowników administracyjnych, dydaktycznych oraz studentów. Menu zostanie przeanalizowane pod kątem oferty oraz proponowanych cen. Każdy członek Komisji będzie mógł przyznać ocenę w skali 1-20 pkt. Ostateczna liczba punktów otrzymana w ramach kryterium będzie stanowić średnią ocen wszystkich członków Komisji.

3) Doświadczenie – 20%

Kryterium zostanie ocenione na podstawie oświadczenia złożonego przez Oferenta, w którym wykaże doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej wyrażonej w liczbie lat wraz z dokumentami potwierdzającymi prawdziwość danych przedstawionych w oświadczeniu (np. wyciąg z właściwego rejestru etc.). Punktacja:

10 pkt – doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej od 2-3 lat

15 pkt – doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej od 4-5 lat

20 pkt – doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej powyżej 5 lat

4) Koncepcja aranżacji – 10%

Kryterium zostanie ocenione przez 3 osobową Komisję składającą się z Władz WSPA. Koncepcja zostanie przeanalizowana pod kątem zgodności proponowanej aranżacji z bieżącymi standardami aranżacji wnętrz oraz spójnością proponowanej aranżacji. Każdy członek Komisji będzie mógł przyznać ocenę w skali 1-10 pkt. Ostateczna liczba punktów otrzymana w ramach kryterium będzie stanowić średnią ocen wszystkich członków Komisji.

**VI. Wybór Oferenta**

* 1. Weryfikowane będą wyłącznie oferty, które wpłyną do Zamawiającego za pośrednictwem poczty tradycyjnej/kuriera lub osobiście w terminie wyznaczonym w punkcie IV niniejszego zapytania ofertowego.
	2. Przedmiotem weryfikacji będzie spełnienie przez daną ofertę wszystkich wymagań określonych w punkcie II niniejszego zapytania ofertowego.
	3. Oferta, która nie spełni któregokolwiek z wymagań określonych w punkcie II niniejszego zapytania ofertowego zostanie uznana za nieważną i zostanie odrzucona z procedury wyboru Wykonawcy (oferta nie będzie zwracana Oferentowi). Oferta zostanie także odrzucona, jeśli:
* jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
* jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
* jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
* zawiera błędy w obliczeniu ceny,
* została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,
* zawiera rażąco niskie ceny.
	1. Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta z najwyższa liczną punktów ustalonych na podstawie kryteriów oceny opisanych w punkcie V.,
	2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji cenowych z Wykonawcą, którego oferta została wybrana,
	3. Zamawiający zwraca szczególną uwagę wszystkim Oferentom na dokładne zweryfikowanie oferty przed jej wysłaniem w zakresie ilości wymaganych załączników do formularza ofertowego, podpisania wszystkich wymagających tego dokumentów przez osobę upoważnioną do podejmowania wiążących decyzji w imieniu Oferenta, czytelności podpisów.
	4. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę i nie są zwracane do Wykonawcy.
	5. Zamawiający niezwłocznie po wybraniu oferty albo zamknięciu postępowania bez dokonania wyboru, powiadamia oferenta o jego wyniku albo o zamknięciu postępowania bez dokonania wyboru.
	6. Po wyborze oferty najkorzystniejszej Uczelnia wezwie niezwłocznie oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 7 dni od wezwania do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, Uczelnia może zawrzeć umowę z oferentem, którego oferta była następna w kolejności, pod warunkiem, że nie upłynął termin związania ofertą

**VII. Kontakt z Uczelnią**

Osobą upoważnioną do udzielania wszelkich informacji w związku z prowadzonym postępowaniem jest Pan Mariusz Sołtys – Dyrektor Centrum Administracji WSPA, m.soltys@wspa.pl, 607-485-475. Kontakt w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-14:00.

Istnieje także możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w lokalu przed złożeniem oferty. Chęć zrealizowania wizji lokalnej należy wcześniej uzgodnić z Dyrektorem Centrum Administracji. Na życzenie Oferta istnieje także możliwość udostępnienia rzutu lokalu w wersji papierowej/elektronicznej.

**VIII. Postanowienia końcowe**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

1. odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny,
2. zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
3. zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
4. żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
5. wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.

**IX. Załączniki**

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – propozycja menu (formatka)

Załącznik nr 3 – oświadczenie o posiadanym doświadczeniu (formatka)

Załącznik nr 4 – Koncepcja aranżacji (formatka)

Załącznik nr 5 – Wzór umowy

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

**OFERTA NA PROWADZENIE BARKU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane Oferenta** |  |
| **Adres Oferenta** |  |
| **NIP, REGON (jeśli dotyczy)** |  |
| **E-mail** |  |
| **Nr telefonu** |  |

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 1/2025/BAR dotyczące prowadzenia barku studenckiego w siedzibie Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Administracji w Lublinie składam ofertę.

|  |  |
| --- | --- |
| **Proponowana stawka czynszu NETTO za 1m2** |  |

1. Informujemy, że zapoznaliśmy się z dokumentami zawartymi w materiałach przekazanych od Wynajmującego oraz dokonaliśmy/nie dokonaliśmy wizji lokalnej na miejscu przeznaczonym do wynajęcia.

2. Oświadczamy, że:

a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

b) posiadamy wiedzę i doświadczenie;

c) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania umowy;

d) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie umowy,

e) nie posiadamy żadnych zaległości finansowych względem Wynajmującego.

3. Oświadczamy, że zdobyliśmy wszelkie informacje konieczne do złożenia oferty.

4. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty realizacji przyszłej umowy.

5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 50 dni od daty składania ofert.

6. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Wynajmującego

7. Do niniejszego formularza ofertowego dołączamy Załączniki zgodnie z opisem wskazanym w punkcie IV niniejszego Zapytania Ofertowego.

Osoba do kontaktu:

Imię i nazwisko: ………………………………………..

Telefon: ……………………………………………………

E-mail: ……………………………………………………..

…………………………….. ………….…….…………………………

 Miejscowość, data Podpis osoby upoważnionej

Załącznik nr 2 – Propozycja menu

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane Oferenta** |  |
| **Adres Oferenta** |  |
| **NIP, REGON (jeśli dotyczy)** |  |
| **E-mail** |  |
| **Nr telefonu** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przekąski na zimno** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena jednostkowa brutto |
| **Zupy** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena za porcję brutto |
| **Dania na ciepło mięsne** | Należy wpisać propozycje jakie (należy podać propozycję całego zestawu np.: kotlet schabowy, ziemniaki, surówka) | Cena za porcję brutto |
| **Dania na ciepło vege/ vegan** | Należy wpisać propozycje jakie (należy podać propozycję całego zestawu np.: kotlet sojowy, ziemniaki, surówka) | Cena za porcję brutto |
| **Dania na zimno** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena za porcję brutto |
| **Opcje „fast food” (np. zapiekanka, pizza na kawałki etc.)** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena za porcję brutto |
| **Napoje zimne** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena jednostkowa brutto |
| **Napoje ciepłe** | Należy wpisać propozycje jakie | Cena jednostkowa brutto |

…………………………….. ………….…….…………………………

 Miejscowość, data Podpis osoby upoważnionej

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o posiadanym doświadczeniu

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane Oferenta** |  |
| **Adres Oferenta** |  |
| **NIP, REGON (jeśli dotyczy)** |  |
| **E-mail** |  |
| **Nr telefonu** |  |

Niniejszym oświadczam, iż posiadam ………………….. letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej, które potwierdzam niniejszymi załącznikami (należy wymienić dokumenty, które potwierdzają posiadane doświadczenie i załączyć kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem):

1. …………………………
2. …………………………

………………………… (dodać kolejne w razie potrzeby)

…………………………….. ………….…….…………………………

 Miejscowość, data Podpis osoby upoważnionej

Załącznik nr 4 – Koncepcja aranżacji

|  |  |
| --- | --- |
| **Dane Oferenta** |  |
| **Adres Oferenta** |  |
| **NIP, REGON (jeśli dotyczy)** |  |
| **E-mail** |  |
| **Nr telefonu** |  |

Należy opisać, w jaki sposób Oferent zamierza zaaranżować lokal, dołączyć przykładowe zdjęcia planowanych mebli, wyposażenia, wizualizacje lokalu. WAŻNE: zaproponowane rozwiązania należy potraktować jako wiążące (do wdrożenia na etapie realizacji po wyborze Oferty.

|  |
| --- |
|  |

…………………………….. ………….…….…………………………

 Miejscowość, data Podpis osoby upoważnionej