

## **Zaproszenie do złożenia oferty na najem zaplecza gastronomicznego na terenie Słupskiego Inkubatora Technologicznego**

Pomorska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. (PARR S.A.) jako podmiot zarządzający Słupskim Inkubatorem Technologicznym (SIT) ogłasza nabór zgłoszeń na wynajem zaplecza gastronomicznego dla celów prowadzenia działalności gastronomicznej.

Nabór adresowany jest do wszystkich podmiotów prowadzących działalność gospodarczą o zbieżnym charakterze zainteresowanych prowadzeniem Punktu Gastronomicznego.

**Przedmiotem najmu** jest zaplecze gastronomiczne i przestrzeń konsumpcyjna w Słupskim Inkubatorze Technologicznym zlokalizowanym w Słupsku, ul. Portowa 13b.

### **I. Charakterystyka powierzchni na wynajem:**

Przestrzeń: 26,90 m<sup>2</sup> wraz z przylegającym pomieszczeniem o powierzchni 7,52 m<sup>2</sup> oraz część holu o wymiarach ok.(2,5 m<sup>2</sup> x 11 m<sup>2</sup>= 27,50 m<sup>2</sup>) na potrzeby organizacji przestrzeni konsumpcyjnej.

Lokalizacja: piętro (na obiekcie znajduje się winda)

Na wyposażeniu pomieszczenia przeznaczonego na prowadzenie bufetu znajdują się:

- chłodziarka (700 L.)
- wyparzarka
- kuchenka gazowo-elektryczna 4-palnikowa
- stół ze stali nierdzewnej o wymiarach (2 sztuki)
- szafa przelotowa ze stali nierdzewnej (1 szt.)
- okap kuchenny
- kuchenka mikrofalowa
- czajnik bezprzewodowy
- wyposażenie meblowe – zabudowa kuchenna części gastronomicznej

**Dostępność powierzchni:** od września 2022r.

**Wizja lokalna:** Istnieje możliwość wizji lokalnej lokalu celem oceny stanu i warunków. W celu umówienia wizyty należy skontaktować się telefonicznie z administracją budynku: 59 714-18-40 lub e-mail:sit@sit.slupsk.pl Wizja nie jest obowiązkowa.

**Słupski Inkubator Technologiczny** jest obiektem biurowym o powierzchni ponad 7000m<sup>2</sup>, położonym w Słupsku na terenie Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej ul. Portowa 13b. Budynek posiada pomieszczenia biurowe i produkcyjne wynajmowane podmiotom prowadzącym działalność gospodarczą.

Dodatkowo w budynku mieści się Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne (CSK) dysponujące:

- audytorium liczącym 295 miejsc
- salą konferencyjną dla 100 osób

- 3 pokojami gościnnymi.

W SIT odbywają się spotkania, szkolenia, konferencje których organizatorzy, uczestnicy zamawiają usługi gastronomiczne, które mogą być realizowane przez Punkt Gastronomiczny.

W budynku w ciągu dnia (od poniedziałku do piątku) przebywa ok. 200 osób (pracownicy firm i podmiotów funkcjonujących w SIT). Liczba nie uwzględnia osób odwiedzających, gości i klientów.

## **II. Oczekiwany zakres usług:**

**1. Prowadzenie punktu gastronomicznego w godzinach 8:00 – 15:00 (minimum) w dni robocze w następującym zakresie:**

- sprzedaży dań śniadaniowych: na ciepło oraz gotowych kanapek, bułek.
- sprzedaż dań lunchowych - ciepłych i zimnych (np. sałatki, bajgle na ciepło, słodkie)
- sprzedaż dań obiadowych składających się z co najmniej 2 zestawów do wyboru każdego dnia tzn. co najmniej dwa rodzaje zup i dwóch rodzajów drugiego dania, oraz jeden posiłek musi być posiłkiem wegetariańskim.
- zimnych i gorących napojów: herbaty, kawy z ekspresu, soków, koktajli, itp.
- możliwość sprzedaży wyrobów garmazeryjnych.

**2. Obsługa gastronomiczna wydarzeń organizowanych w SIT (szkolenia, konferencje) w zakresie organizacji przerw kawowych, lunchu ciepłe/zimne (np. typu finger food), obiadów w formie bufetu szwedzkiego lub zasiadanego.**

**Zdolność do obsługi cateringowej na min. 100 osób.**

**3. Najemca we własnym zakresie dostosuje i wyposaży lokal w dodatkowe urządzenia, meble, zastawę stołową oraz inny niezbędny sprzęt celem prowadzenia punktu gastronomicznego i uzyskania niezbędnych pozwoleń do prowadzenia działalności.**

**4. Najemca zaaranżuje przestrzeń konsumpcyjną zlokalizowaną w bezpośrednim sąsiedztwie bufetu. Aranżacja miejsca spożywania posiłków przed realizacją wymaga akceptacji Wynajmującego.**

## **III. Zobowiązania Najemcy:**

1. Profesjonalne zgodne z przepisami i wymaganiami prowadzenie punktu gastronomicznego.
2. Wpłacenia kaucji w wysokości 3.000,00 PLN
3. Regularne opłacanie czynszu najmu.
4. Ponoszenie kosztów mediów (energii elektrycznej, wody, ścieków – wg podliczników; Ogrzewania – na podstawie ryczałtu 1,00 zł netto \*34,42m<sup>2</sup>)
5. Wywóz we własnym zakresie nieczystości wyprodukowanych w ramach swojej działalności prowadzonej w pomieszczeniach SIT.

#### **IV. Złożenie oferty**

1. Warunkiem uczestnictwa w naborze jest złożenie do dnia **09.09.2022r.** do godz. 12:00. **Oferty** wraz z wymaganymi załącznikami:
  - a) Opis planowanej aranżacji przestrzeni konsumpcyjnej (np. projekt lub wizualizacja) oraz proponowanego menu wraz z cenami.
  - b) Oświadczenie – potencjał Oferenta
  - c) Oświadczenie o niezaleganiu w opłacaniu świadczeń na rzecz Urzędu Skarbowego oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.
  - d) Aktualny odpis w właściwego rejestru sądowego albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
2. Ofertę należy złożyć w siedzibie Słupskiego Inkubatora Technologicznego ul. Portowa 13b, 76-200 Słupsk, biuro administracji w kopercie oznaczonej opisem: **„Oferta - Operator Punktu gastronomicznego w Słupskim Inkubatorze Technologicznym”**

#### **V. Warunki konkursy i oceny Ofert**

1. Cena wywoławcza Czynszu miesięcznego **1.500,00 netto + podatek VAT**.
2. Cena wywoławcza nie zawiera kosztów mediów i innych kosztów zużycia niezbędnych dla prowadzenie działalności.
3. W ofercie należy podać proponowaną miesięczną kwotę netto za najem powierzchni będącej przedmiotem konkursu, przy czym nie może być niższa niż podana w pkt 1.
4. Oferty spełniające warunki konkursu zostaną ocenione według następujących kryteriów:
  - a) proponowana stawka czynszu w PLN/ miesiąc: Najwyższa cena - 70 punktów,
  - b) opis aranżacji miejsca konsumpcji, jej estetyka i funkcjonalność: 10 punktów,
  - c) doświadczenie oferenta w prowadzeniu działalności gastronomicznej i organizacji cateringu w czasie szkoleń oraz konferencji dla co najmniej 100 osób – 20 punktów,

##### **Kryterium nr 1 – Proponowana stawka czynszu.**

W kryterium tym oferta z najwyższą ceną otrzymuje maksymalną liczbę punktów (70), każda następna oferta będzie przeliczana proporcjonalnie w stosunku do oferty z ceną najwyższą wg wzoru:

$$Pc = \frac{Co \times 70}{Cn}$$

gdzie: Pc-ilość punktów za cenę

Cn -cena najwyższa wśród ofert – w PLN

Co -cena oferowana danego Wykonawcy – w PLN

##### **Kryterium nr 2 - Opis aranżacji miejsca konsumpcji.**

Oferty oceniane będą na podstawie przedstawionego opisu koncepcji aranżacji miejsca konsumpcji (funkcjonalności i powiązania z charakterem budynku).

Każdy z oferentów winien dołączyć do oferty opis aranżacji miejsca konsumpcji wraz z co najmniej 3 kolorowymi rysunkami przedstawiającymi aranżację miejsca.

- korespondencja z wykończeniem budynku, zastosowanie materiałów - od 1 do 5 punktów,
  - funkcjonalność i wrażenie estetyczne – od 1 do 5 punktów.
- Max. 10 pkt.

### **Kryterium nr 3 - Doświadczenie oferenta w organizacji cateringu w czasie szkoleń oraz konferencji dla co najmniej 100 osób**

Za 15 i więcej zorganizowanych cateringów w czasie konferencji, szkoleń dla co najmniej 100 osób - 20 punktów

Za 10 -14 zorganizowanych cateringów w czasie konferencji, szkoleń dla co najmniej 100 osób - 15 punktów

Za 5-9 zorganizowanych cateringów w czasie konferencji, szkoleń dla co najmniej 100 osób - 10 punktów

Za 1-4 zorganizowanych cateringów w czasie konferencji, szkoleń dla co najmniej 100 osób – 5 punktów

Otrzymane w poszczególnych kryteriach punkty - po zsumowaniu będą stanowiły łączną punktację przyznaną każdej Ofercie.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Wynajmujący dopuszcza możliwość podjęcia negocjacji w zakresie wysokości stawki czynszu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji na różnych etapach postępowania.

### **VI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy najmu**

Oferent, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest podpisać umowę, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Wynajmującego oraz wpłaty kaucji w kwocie 3.000,00 PLN

Oferent uzyska przed rozpoczęciem działalności w lokalu niezbędne pozwolenia i badania oraz przedłoży je do wglądu w administracji Słupskiego Inkubatora Technologicznego.

### **VII. Załączniki do ogłoszenia:**

1. Wzór formularza Oferty
2. Oświadczenie – niezaleganie
3. Oświadczenie – potencjał oferenta
4. Wykaz zrealizowanych usług



**DYREKTOR**  
Słupskiego Inkubatora Technologicznego  
*Ewa Krzaczkowska*

Słupsk, dnia 24.08.2022r.