



Janowiec, dnia 24.04.2025 r.

Zapytanie Ofertowe na wynajem terenu z przeznaczeniem na usługi gastronomiczne

I. Wynajmujący

MUZEUM ZAMEK W JANOWCU
Lubelska 20, 24-123 JANOWIEC
tel. 81 881 52 28
mail: sekretariat@mzj.com.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: **Wynajęcie terenu z przeznaczeniem na usługi gastronomiczne.**
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wynajem terenu zielonego w parku pod Zamkiem w Janowcu (ul. Lubelska 20, 24-123 Janowiec, działka nr ewidencyjny 865/4) z przeznaczeniem na usługi gastronomiczne. Teren zielony, powierzchnia 20 m², dostęp do energii elektrycznej, dostęp do wody bieżącej, dokładna lokalizacja zostanie ustalona pomiędzy najemcą a wynajmującym.

- 2.1. Cena wywoławcza za najem miesięcznie: 2 700 zł netto + podatek VAT – cena wywoławcza nie zawiera kosztów mediów i kosztów wywozu nieczystości.
- 2.2. W ofercie należy podać proponowaną miesięczną kwotę netto + VAT za najem powierzchni będącej przedmiotem zapytania ofertowego przy czym nie może być niższa niż podana w pkt.2.1.
- 2.3. Przewidywany okres najmu obejmuje sezon letni jednak nie później niż od 12 maja i nie dłużej niż do 31 października na czas nieoznaczony z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
- 2.4. Ustalona kwota najmu będzie płatna z góry na konto Wynajmującego na podstawie wystawionej faktury w terminie 14 dni od wystawienia faktury przez Wynajmującego.
- 2.5. Faktura będzie obejmowała należność za najem placu, media (zimna, woda, energia elektryczna) i wywóz nieczystości.
- 2.6. Koszty mediów ustalone będą w oparciu o ceny jednostkowe jakimi obciążane jest Muzeum przez dostawców mediów i odbiorców odpadów
- 2.7. Do oferty należy dołączyć projekt wizualizacji stoiska i projekt wyposażenia technologicznego. Projekt wizualizacji powinien być spójny z otoczeniem.
- 2.8. Muzeum zastrzega, że napoje i posiłki powinny być oferowane w naczyniach biodegradowalnych lub wielokrotnego użytku.
- 2.9. Kwota czynszu najmu ulegać będzie corocznemu zwiększeniu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszany przez Prezesa GUS za poprzedni rok



kalendarzowy – bez konieczności sporządzania aneksu. Pierwsza waloryzacja zostanie dokonana z dniem 01.01.2026 r.

3. Wymagana gwarancja (nie dotyczy)
4. Inne wymagania:
 - 4.1. Najemca zobowiązany jest do:
 - 4.1.1. Utrzymania czystości na terenie wynajmowanym,
 - 4.1.2. Nieprowadzenia działalności konkurencyjnej wobec Wynajmującego,
 - 4.1.3. Nieprzedawania środków leczniczych, suplementów diety, papierosów, środków odurzających.
 - 4.2. Użytkowanie parkingu odbywa się zgodnie z Regulaminem Parkingu.
 - 4.3. W przypadku gdy Oferent wycofa się i nie podpisze umowy w terminie wskazanym przez Wynajmującego (nie krótszym niż 3 dni robocze od dnia zawiadomienia Oferenta), Komisja Konkursowa może wybrać Oferenta, który spełnił warunki i uzyskał kolejne miejsce w wynikach konkursu.
 - 4.4. Wynajmujący rekomenduje wizję lokalną po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.
 - 4.5. Informacji na temat ogłoszenia udziela: Ewelina Borawska, mail: ewelina.borawska@mzj.com.pl
 - 4.6. Złożenie oferty jest równoznaczne z zaakceptowaniem wzoru Umowy i warunków niniejszego ogłoszenia.
 - 4.7. Warunki najmu zostaną uregulowane w umowie, której istotne postanowienia stanowią zał. Nr.2 do niniejszego ogłoszenia.
 - 4.8. Zapisy wzoru umowy mogą ulec zmianie w wyniku uwag wniesionych przez strony.
5. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
6. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące wymagania:
 - 6.1. Posiadają minimum 2 lata doświadczenia w branży gastronomicznej i prowadzeniu podobnej działalności.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Umowa zostanie podpisana na czas nieoznaczony, przy czym najem będzie odbywał się w sezonie letnim. Dokładne daty najmu sezonowego zostaną ustalone przez strony.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien złożyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego drogą elektroniczną na adres mailowy: postepowania@mzj.com.pl
2. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty
3. Oferta powinna zawierać cenę najmu w kwocie netto w zł za jeden miesiąc.



4. Oferent może wycofać złożoną ofertę, składając pisemne oświadczenie woli organizatorowi konkursu, nie później, niż ostatniego dnia wyznaczonego do składania ofert.
5. Dla uznania ważności oferta musi zawierać wszystkie wymagane w Szczegółowych warunkach konkursu oferty dokumenty. Jeśli dokument przedstawiony jest w postaci kserokopii, musi posiadać poświadczenie „za zgodność z oryginałem” oraz pieczętkę i podpis osoby upoważnionej
6. Do oferty należy dołączyć:
 - 6.1 oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami konkursu oraz wzorem umowy ofert i przyjęciu ich bez zastrzeżeń.
 - 6.2. Aktualny odpis z rejestru prowadzonej działalności
 - 6.3. Projekt wizualizacji przedmiotu najmu
 - 6.4. Inne materiały stanowiące podstawę oceny oferty zgodnie z Kryteriami oceny ofert,

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana na adres mailowy do dnia 2 maja do godziny 12:00. W tytule maila należy wpisać: **„Oferta na wynajem terenu z przeznaczeniem na usługi gastronomiczne”**.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
3. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VI. OCENA OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
 - 1.1. 50% - oferowana stawka miesięczna czynszu (10 pkt.)
 - 1.2. 25%- ocena uwzględniająca standard i walory estetyczne punktu gastronomicznego na podstawie dołączonego do oferty projektu wizualizacji (od 0 do 5 pkt.)
 - 1.3. 25% ocena uwzględniająca deklarowane elementy prowadzonej działalności, w tym:

- zakres asortymentowy
- jakość produktów
- technologię produkcji posiłków i organizację usług
- biodegradowalność opakowań, kubków, sztućców
- godziny otwarcia gastronomii (w tym w dni ustawowo wolne od pracy) (łącznie od 0 do 5 pkt.)

Całkowita ocena oferty = (kwota oferty/kwota oferty maksymalnej 10 pkt + ilość pkt. uzyskana w kryterium 2 + ilość pkt. uzyskana w kryterium 3

2. Komisja przetargowa odrzuca ofertę, jeżeli:
 - 2.1. została złożona po wyznaczonym terminie lub w niewłaściwej formie,
 - 2.2. nie zawiera danych określonych we wzorze formularza ofertowego lub są one niekompletne, nieczytelne lub budzą inną wątpliwość,
 - 2.3. zawiera cenę niższą niż podana cena wywoławcza.

3. Ocena nie podlega odwołaniu na wniosek oferentów.

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Po dokonaniu oceny ofert Wynajmujący zawiadomi Oferenta o wyborze najkorzystniejszej oferty za pośrednictwem poczty lub drogą elektroniczną lub umieści informacje na stronie internetowej www.zamekwjanowcu.pl

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Ewelina Borawska pod numerem telefonu: 81 881 52 28 oraz adresem email: ewelina.borawska@mzj.com.pl

IX. ZAŁĄCZNIKI

- wzór Formularza Oferty
- projekt umowy

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.