



UNIwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
ul. Aleksandra Fredry 10, 61 -701 Poznań

tel. 61 854 60 00

fax. 61 854 68 65

DZM/...../2025

Poznań, 27.01.2025 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na najem lokalu gastronomicznego w budynku Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, położonego w Poznaniu przy ul. Przybyszewskiego 37a – Centrum Kongresowo-Dydaktyczne.

Konkurs ofert zostaje ogłoszony na podstawie ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (Dz.U.2024.1145 t.j. z dnia 2024.07.23) i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (Dz.U.2024.1061 t.j. z dnia 2024.07.17)

Zamawiający:

Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
ul. Aleksandra Fredry 10, 61 – 701 Poznań

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest lokal położony w budynku Centrum Kongresowo-Dydaktycznego przy ul. Przybyszewskiego 37a o powierzchni 210,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny (72,06 m²) i salę konsumpcyjną ogólnodostępną (138,59 m²).

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni 210,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny – bufet (72,06m²) i znajdująca się przed lokalem, nieoczynszowana ogólnodostępna sala konsumpcyjna (138,59m²). Lokal usytuowany jest na parterze budynku Centrum Kongresowo-Dydaktycznego przy ul. Przybyszewskiego 37A w Poznaniu. Rzut lokalu - **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania.

Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania.

2. Najemca zobowiązuje się do poniesienia nakładów na zagospodarowanie powierzchni lokalu zgodnie z opracowaną, zaakceptowaną przez Uniwersytet koncepcją. Najemca wyposaży lokal w urządzenia techniczne niezbędne do prowadzenia placówek gastronomicznych w ilości i rodzaju odpowiadającej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Najemca zobowiązuje się wykonać własnym staraniem i na własny koszt wszystkie prace adaptacyjne, wykończeniowe i wyposażeniowe dostosowujące przedmiot najmu do indywidualnych potrzeb Najemcy. Ww. prace wykonane zostaną zgodnie z przepisami prawa.
4. Koszty wykonania projektów oraz wyposażenia lokalu w niezbędne meble i urządzenia techniczne obciążają Najemcę.
5. Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie w należyтым stanie sanitarnym i technicznym wynajętych pomieszczeń. Dotyczy to w szczególności:
 - a) wywozu odpadów gabarytowych (palety, pojemniki itp.) i odpadków pokonsumpcyjnych w szczególności żywności pochodzenia zwierzęcego;
 - b) wywozu oraz utylizacji odpadów z separatora tłuszczu;
 - c) przeglądu, serwisu i konserwacji instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej obsługującej lokal wraz z wymianą filtrów i czyszczeniem wyciągowych kanałów wentylacyjnych;
 - d) przeglądu, serwisu i konserwacji oraz czyszczenia instalacji i urządzeń systemu wyciągów kominowych wraz z wentylatorami wyciągowymi;
 - e) przeglądu i konserwacji oraz czyszczenia instalacji kanalizacyjnej i separatora tłuszczu. Wynajmujący zobowiązany jest do przedłożenia Najemcy protokołu czyszczenia separatora nie rzadziej niż co 6 miesięcy. Skan protokołu przesłany zostanie na adres e-mail Wynajmującego: dzm@ump.edu.pl;
 - f) należytego dbania o wchodzące w skład lokalu instalacje, urządzenia i armaturę; prowadzenia jej napraw w przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek wynikających z eksploatacji;
 - g) sprzątnięcia powierzchni stanowiącej przedmiot najmu;
 - h) czyszczenia przewodów kominowych;
 - i) pozostałą konserwację zgodnie z obowiązującym prawem budowlanym i przepisami ochrony przeciwpożarowej.

6. Wszelkie prace prowadzone przez Najemcę na terenie Wynajmującego powinny być dokonywane zgodnie z procedurą zgłaszania i prowadzenia prac przez firmy zewnętrzne na terenie Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu z dnia 24.01.2024 roku stanowiącą **Załącznik nr 2** do niniejszego Zapytania.
7. Najemca zobowiązuje się do:
 - a) umożliwienia zakupu posiłków na wynos;
 - b) zróżnicowania oferowanego asortymentu (**oferent dołączy do oferty proponowany zakres sprzedawanych produktów oraz menu wraz z cennikiem**);
 - c) sprzedaży napojów gorących (co najmniej herbaty i kawy z ekspresu), napojów zimnych, soków owocowych i warzywnych, gotowych kanapek, słodczy oraz wyrobów cukierniczych;
 - d) udostępnienia lokalu w celu wykonania, wymaganych prawem przeglądów okresowych, konserwacji oraz napraw instalacji w budynkach, w których są one usytuowane, na każde wezwanie Uniwersytetu;
 - e) każdorazowo przekazania natychmiastowej informacji w przypadku naruszenia lub uszkodzenia instalacji i urządzeń wspólnych budynku zwłaszcza instalacji ppoż. i SSP.
 - f) okazania w razie wezwania dokumentacji potwierdzającej przeprowadzanie czynności dot. instalacji i urządzeń wskazanych powyżej przez osoby z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami w zakresie świadczenia tych usług (takiej jak uprawnienia elektryczne itp.);
 - g) złożenia Wynajmującemu oświadczenia o zapoznaniu się personelu lokalu z przepisami z zakresu BHP;
 - h) przeszkolenia personelu lokalu z zakresu bezpieczeństwa pożarowego (szkolenie przeprowadzi inspektor - pracownik Uniwersytetu Medycznego) obowiązującego na terenie nieruchomości Uniwersytetu Medycznego;
 - i) wykonywania poleceń obsługi obiektów w razie wystąpienia jakichkolwiek sytuacji niebezpiecznych a także udzielenia pomocy w ewakuacji klientów w razie wystąpienia takiej potrzeby;
 - j) prawidłowego korzystania z dróg komunikacyjnych, podjazdów pod budynki i stref parkowania w szczególności podczas dostaw;
 - k) nie zastawiania ciągów komunikacyjnych, dróg i obszarów ewakuacji jakimikolwiek przedmiotami lub pojazdami.

8. Planowane uruchomienie lokalu - najpóźniej w ciągu 1 miesiąca od dnia protokolarnego przekazania powierzchni.
9. Wymagany okres najmu wynosi 1 rok od dnia protokolarnego przekazania powierzchni z opcją przedłużenia o kolejny rok pod warunkiem rzetelnego regulowania płatności i spełnienia oczekiwań Zamawiającego w zakresie funkcjonowania lokalu i serwowanego przez nie menu.
10. Godziny otwarcia lokalu (minimalne)
 - poniedziałek – piątek w godz. od 8⁰⁰ do 16⁰⁰
 - sobota w godz. od 9⁰⁰ do 14⁰⁰ (w przypadku realizacji zajęć dydaktycznych przez UMP)Zamawiający dopuszcza zróżnicowanie godzin otwarcia lokalu.
11. Zamawiający może zarekomendować Najemcę podmiotom organizującym konferencje na terenie Zamawiającego (bez wyłączności).
12. Szczegółowy opis przedmiotu postępowania zawarty jest we wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 3** do niniejszego Zapytania.

III. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Oferent powinien dysponować wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym prowadzić co najmniej jeden punkt gastronomiczny o takim samym lub zbliżonym charakterze, 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.
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 i badania na jej prowadzenie, a odpowiednie dokumenty przedłożyć Zamawiającemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
4. Przed złożeniem oferty, Wynajmujący **wymaga wizji w lokalu** stanowiącym przedmiot niniejszego Ogłoszenia. Termin wizji lokalnej: **03.02.2025 r. godz.:11.20 – Centrum Kongresowo Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a w Poznaniu.** Sławiennictwo w miejscu: wejście główne do budynku. Formularz uczestnictwa wizji lokalnej – **Załącznik nr 4** do niniejszego zapytania.

Po odbyciu wizji Oferent może skorzystać z możliwości zadawania pytań, na które Wynajmujący udzieli odpowiedzi. Zapytania nie mogą wpłynąć później niż w ciągu 3 dni od dnia odbycia wizji w lokalu.

5. Oferta ma być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie musi być poświadczane przez tłumacza przysięgłego.

IV. Wartość wywoławcza wysokości stawki czynszu najmu:

1. Centrum Kongresowo Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a w Poznaniu powierzchnia podlegająca oczynszowaniu 72,06 m².

UWAGA: znajdująca się przed lokalem, ogólnodostępna sala konsumpcyjna (138,59m²) nie podlega oczynszowaniu. Podlega natomiast opłatom lokalnym – podatek od nieruchomości

- 1) w okresie od 1 października do 30 czerwca **12,00 zł za 1m² netto** za 1 miesiąc najmu (słownie złotych: dwanaście złotych 0/100);
- 2) w okresie od 1 lipca do 30 września możliwość :
 - zamknięcia lokalu, ponoszenie jedynie kosztów eksploatacji lokalu oraz opłaty lokalnej – podatku od nieruchomości
 - lub prowadzenie działalności z obniżoną stawką czynszu najmu do 50%.

Oprócz czynszu Najemca obciążany będzie od 1 stycznia do 31 grudnia opłatami za media: energia elektryczna, woda i ścieki wg faktycznego zużycia oraz centralne ogrzewanie proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni (wg udziału %) z faktur wystawianych przez dostawcę oraz z tytułu podatku od nieruchomości za powierzchnię stanowiącą przedmiot najmu (bufet + sala konsumpcyjna).

Do czynszu za najem dolicza się podatek VAT w wysokości ustawowej. W przypadku zgodnego oświadczenia woli stron złożonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności o przedłużeniu umowy o kolejne 12 miesięcy, czynsz podwyższony zostanie od dnia który jest pierwszym dniem przedłużającym umowę o kolejne 12 miesięcy, o wysokość podawanego przez GUS wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedzający rok, w którym dokonano waloryzacji.

V. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy dokonywaniu wyboru oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

1. Proponowana stawka czynszu netto (SC) – 80%
2. Doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 20%

1. Kryterium proponowana stawka czynszu netto (SC) – 80%

Centrum Kongresowo Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a w Poznaniu

Najwyższa stawka netto czynszu najmu za 72,06 m² powierzchni lokalu gastronomicznego na rok

A. Miesięczna stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

1) w okresie od 1 października do 30 czerwca:

Netto:zł/m²

VAT: ...% zł

Brutto: zł/m²

Algorytm oceny kryterium stawka czynszu (SC) dla lokalu

$$SC = \frac{\text{Stawka czynszu z oferty badanej}}{\text{Stawka czynszu z oferty maksymalnej}} \times 80\text{pkt}$$

gdzie:

Stawka czynszu z oferty maksymalnej – najwyższa stawka czynszu dla lokalu spośród wszystkich ocenianych ofert.

2. Kryterium doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 20%

Oferent załączy do oferty oświadczenie zawierające informacje dotyczące jego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej (ilość lat). Powyższe kryterium podlega ocenie wg algorytmu jak poniżej:

Algorytm oceny kryterium doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 20%

$$DZ = \frac{\text{Doświadczenia z oferty badanej}}{\text{Doświadczenia z oferty maks.}} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

Doświadczenia z oferty maksymalnej – najdłuższy okres prowadzenia działalności gastronomicznej dla lokalu nr 1 spośród wszystkich ocenianych ofert

VI. Wybór oferenta

Zamawiający wynajmie lokal oferentowi, który spełni wymagania określone w Warunkach udziału w postępowaniu określonych w ust. III niniejszego Zapytania ofertowego, załączy wszystkie wymagane załączniki i uzyska **najwyższą ilość punktów za podlegające ocenie kryteria określone w ust. V punkty od 1 i 2.**

VII. Postanowienia dodatkowe:

1. Przed złożeniem oferty, Wynajmujący wymaga wizji w lokalach stanowiącym przedmiot niniejszego zapytania w terminie wskazanym w ust. III.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyn, a Oferentom nie przysługują z tego tytułu jakiegokolwiek roszczenia.
3. Wynajmującemu przysługuje prawo swobodnego wyboru oferty, jeżeli uczestnicy uzyskają taką samą łączną ilość punktów za podlegające ocenie kryteria.

VIII. Załączniki:

- Załącznik nr 1 – rzut lokalu
- Załącznik nr 2 – procedura zgłoszenia i prowadzenia prac przez firmy zewnętrzne na terenie Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu
- Załącznik nr 3 – wzór umowy
- Załącznik nr 4 – formularz – potwierdzenie uczestnictwa w wizji lokalnej

Sporządził:

.....

Anna Vogt

tel. 061 854 63 19; avogt@ump.edu.pl

