



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/..30../2025

Poznań, 27.01.2025 roku

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**Na najem lokalu gastronomicznego w budynku Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, położonego w Poznaniu przy ul. Święcickiego 6 – Collegium Anatomicum**

Konkurs ofert zostaje ogłoszony na podstawie ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (Dz.U.2024 poz. 1145) i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (t.j. Dz.U.202 poz.1061)

### **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 Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego przy ul. Święcickiego 6 o łącznej powierzchni **97,33 m<sup>2</sup>** z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną (53,36 m<sup>2</sup>) i salę konsumpcyjną (43,97 m<sup>2</sup>).

### **II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni **97,33 m<sup>2</sup>** z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną (53,36 m<sup>2</sup>) i salę konsumpcyjną (43,97 m<sup>2</sup>). 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](mailto: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) sprzątania 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 8<sup>00</sup> do 16<sup>00</sup>
  - sobota w godz. od 9<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup> (w przypadku realizacji zajęć dydaktycznych przez UMP)Zamawiający dopuszcza zróżnicowanie godzin otwarcia lokalu.
11. 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.:12.20 – Coll. Anatomicum przy ul. Świącickiego 6 w Poznaniu**. Stawiennictwo 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 poświadczone przez tłumacza przysięgłego.

#### **IV. Wartość wywoławcza wysokości stawki czynszu najmu:**

**Coll. Anatomicum przy ul. Święcickiego 6 w Poznaniu** powierzchnia podlegająca oczynszowaniu 53,36 m<sup>2</sup>

- 1) w okresie od 1 października do 30 czerwca **12,00 zł za 1m<sup>2</sup> 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%**

###### **1.1. Coll. Anatomicum przy ul. Święcickiego 6 w Poznaniu**

Najwyższa stawka netto czynszu najmu za 53,36 m<sup>2</sup> powierzchni lokalu gastronomicznego na rok

A. Miesięczna stawka czynszu najmu za 1 m<sup>2</sup> powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

- 1) w okresie od 1 października do 30 czerwca:

Netto: .....zł/m<sup>2</sup>

VAT: ...% ..... zł

Brutto: ..... zł/m<sup>2</sup>

### **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

