



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/176/2025

Poznań, 20.11.2025 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na najem lokalu gastronomicznego w budynku Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, położonego w Poznaniu przy ul. Rokietnickiej 5E - Dom Studencki „Karolek”

Konkurs ofert zostaje ogłoszony na podstawie ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1145) i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 1071).

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 Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E o powierzchni 198,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny (89,63 m²) i salę konsumpcyjną (109,02 m²);

II. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni 198,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny - bufet (89,63 m²) i sala konsumpcyjna (109,02 m² – max. 50 osób). Rzut lokalu - **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania. Usytuowany jest on na parterze Domu Studenckiego „Karolek” położonego na terenie kampusu studenckiego przy ul. Rokietnickiej 5E w Poznaniu. Lokal posiada wejście bezpośrednie z zewnątrz. W Domu Studenckim „Karolek” jest ok. 150 pokoi studenckich. W okresie letnim istnieje możliwość uruchomienia przez Najemcę „Ogródka letniego” na zewnątrz lokalu w miejscu wskazanym przez Wynajmującego. Wyposażenie „Ogródka letniego” – krzesła, stoliki itd., najemca zapewni we własnym zakresie. Istnieje możliwość

organizowania w omawianym lokalu imprez okolicznościowych. Odbywać się one będą za pisemną zgodą Wynajmującego i na określonych przez niego warunkach.

- 2) Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, wentylację mechaniczną oraz w sygnalizację pożaru.

Lokal wyposażony jest w sprzęt gastronomiczny, stoły i krzesła (sala konsumpcyjna). Do sali konsumpcyjnej przylegają toalety – damska i męska o łącznej powierzchni 11,38 m². Najemca zobowiązany jest do utrzymywania porządku i czystości w ww. pomieszczeniach.

3. Najemca zobowiązuje się do poniesienia nakładów na zagospodarowanie powierzchni lokalu zgodnie z opracowaną, zaakceptowaną przez Uniwersytet koncepcją.

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) sprzątania powierzchni stanowiącej przedmiot najmu;
- h) czyszczenia przewodów kominowych;
- i) pozostałą konserwację zgodnie z obowiązującym prawem budowlanym i przepisami ochrony przeciwpożarowej.

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.

4. 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 lokali 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 lokali z przepisami z zakresu BHP;
 - h) przeszkolenia personelu lokali 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.
5. Planowane uruchomienie lokali - najpóźniej **w ciągu 1 miesiąca od dnia** protokolarnego przekazania powierzchni.
6. 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 lokali i serwowanego przez nie menu.
7. Godziny otwarcia lokali (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 poszczególnych lokali.

8. 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 badanie 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: **28.11.2025 r. godz.: 10.00 - Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E**. Stawiennictwo w miejscu: wejście główne do budynku Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E w Poznaniu. 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. Wysokość stawki czynszu najmu:

1. **Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E** powierzchnia podlegająca oczynszowaniu 198,65 m²

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, 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%

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

Netto:zł/m²

VAT: ...% zł

Brutto: zł/m²

Algorytm oceny kryterium stawki czynszu netto (SC) – 80 %

$$SC = \frac{\text{Stawka czynszu netto}}{\text{Stawka czynszu netto maks.}} \times 80 \text{ pkt}$$

gdzie:

Stawka czynszu netto maksymalna – najwyższa stawka czynszu netto 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 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 lokalu 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 - DS Karolek, ul. Rokietnicka 5E;
- 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.