

**WARUNKI KONKURSU OFERT
NA WYNAJEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ W UNIWERSYTECKIM SZPITALU KLINICZNYM W
POZNANIU Z PRZEZNACZENIEM NA PROWADZENIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO W
LOKALIZACJI UL. GRUNWALDZKA 55 – PAWILON WEJŚCIOWY**

I. Podmiot przeprowadzający konkurs (Wynajmujący)

Uniwersytecki Szpital Kliniczny w Poznaniu
ul. Przybyszewskiego 49, 60-355 Poznań,
KRS: 0000001852, NIP 779-20-33-466, REGON 000288834,
nr tel. sekretariat: 61/869 12 03
fax: 61/867 12 32
www: <http://www.usk.poznan.pl>

II. Przedmiot konkursu i okres wynajmu.

1. Przedmiotem konkursu jest wynajem powierzchni użytkowej z przeznaczeniem na prowadzenie lokalu gastronomicznego z salą jadalną, w obiekcie szpitala przy ul. Grunwaldzkiej 55 w Poznaniu, o powierzchni użytkowej 183 m² składającej się z bufetu, zaplecza i sali jadalnej (zgodnie z dokumentacją fotograficzną i rzutem lokalu przedstawioną w Załączniku nr 1).
Lokal posiada liczniki ciepłej i zimnej wody, energii elektrycznej, oraz ciepła technologicznego. Wynajmujący nie dopuszcza organizowania w lokalu imprez okolicznościowych.
2. Umowa najmu zostanie zawarta na okres 2 lat od 01.09.2026 do 31.08.2028 r. z możliwością dwukrotnego jej aneksowania na kolejne 12 miesięcy
3. Lokal zostanie udostępniony Najemcy sześć tygodni przed planowanym okresem wynajmu, celem jego doposażenia zgodnie z ustaleniami z Wynajmującym, oraz uzyskania niezbędnych zezwoleń, opinii. Rozpoczęcie działalności gastronomicznej Najemcy w Lokalu nastąpi w dniu 01.09.2026 r.

III. Zakres usług i wymagania stawiane oferentom

1. W ramach zawartej umowy Najemca ma obowiązek we własnym zakresie i na swój koszt zapewnić spełnianie wymagań wynikających z obowiązujących przepisów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej oraz wyposażyć w odpowiedni sprzęt gastronomiczny i AGD umożliwiające prowadzenie działalności.
2. Przekazywany lokal wyposażony jest przez Wynajmującego
 - a/ w części kawiarnianej : w ladę sprzedażową, stoliki, krzesła, sofy oraz zabudowę meblową
 - b/ w części socjalnej szafka BHP jednodrzwiowa, stół ze zlewem i szafką z drzwiami suwanymi z lewej strony, stół ze zlewem i szafką z drzwiami suwanymi z prawej strony, baterie miksujące jednodźwigniowe szt. 2, szafkę wiszącą z

drzwiami suwanymi – 2 szt., kuchenkę mikrofalowa – 1 szt.. Lokal posiada przyłącza do sieci wodociągowej, elektrycznej i kanalizacyjnej, centralne ogrzewanie oraz system wentylacji i klimatyzację. Media posiadają liczniki zużycia.

3. W sezonie letnim Najemca w ramach prowadzonej działalności będzie miał prawo do utworzenia we własnym zakresie ogródka zewnętrznego - letniego na przyległym terenie zewnętrznym bez konieczności uzyskiwania dodatkowej zgody Wynajmującego i bez konieczności ponoszenia dodatkowych opłat z tego tytułu (wg załącznika nr 1).
4. Z uwagi na charakter obiektu i chęć stworzenia przyjaznej Pacjentom i Personelowi strefy gastronomicznej, preferowane będą koncepty gastronomiczne o podwyższonym standardzie jakościowym i estetycznym. Nie będą akceptowane koncepty o charakterze fast-foodowym, niskobudżetowym, niewpisujące się w standard i charakter nieruchomości. Zamawiający oczekuje stworzenia lokalu gastronomicznego o wysokim standardzie jakościowym, stanowiącego atrakcyjne i trwałe uzupełnienie funkcji obiektu.
5. Najemca powinien zapewniać posiłki śniadaniowe i obiadowe, w tym także dania jarskie, przystawki, sałatki, sałaty z dodatkami, kanapki (na zimno i ciepło), desery, artykuły cukiernicze, inne artykuły spożywcze oraz zróżnicowane ciepłe i zimne napoje (co najmniej herbata, kawa z ekspresu, soki owocowe, warzywne). Preferowane będą koncepty oferujące świeżo przygotowywane kanapki, sałatki, dania obiadowe oraz produkty przygotowywane z wykorzystaniem świeżych składników. Dania obiadowe będą przygotowywane w oparciu o półprodukty i surowce dostarczane z zewnątrz.
6. Najemca zobowiązuje się, iż w prowadzonym lokalu będzie oferował codziennie zestawy tzw. „menu dnia”, składające się z zupy oraz drugiego dania: dietetyczny i standardowy oraz warzywa/mix sałat (o gramaturze poszczególnych składników określonej w Formularzu Ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 2), w promocyjnej cenie, podanej przez Oferenta w tymże Formularzu Ofertowym. Ceny zestawu obiadowego muszą być stałe zgodne ze złożoną ofertą i mogą być waloryzowane jeden raz w ciągu roku zgodnie z komunikatem Prezesa GUS o średniorocznym wskaźniku wzrostu cen, na zasadach wskazanych w umowie.
7. Usługi muszą być dostępne w dni powszednie co najmniej 10 godzin (od 8.00 do 18.00) oraz co najmniej 8 godzin w dni ustawowo wolne od pracy. Porządkowanie lokalu może odbywać się maksymalnie do godziny 21.00
8. Ze względu na brak możliwości przygotowywania i produkcji w bufecie dań od surowca po wyrób gotowy, wymagane jest posiadanie zgody wydanej przez Sanepid, na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej obejmującej zgodę na produkcję od surowca do wyrobu końcowego, dań obiadowych oraz wyrobów garmażeryjnych ciepłych i zimnych w ramach działalności cateringowej.
9. Usługi gastronomiczne powinny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności z zastosowaniem zasad systemu HACCAP. Uzyskanie zgody SANEPID na użytkowanie punktu gastronomicznego leży po stronie Oferenta. Oferent posiadać musi także samochód specjalistyczny - chłodnię do przewozu dań wymagających temperatury chłodniczej, który posiada pozytywną opinię Inspekcji Sanitarnej
10. Posiłki nie mogą być wydawane w naczyniach jednorazowego użytku, z wyjątkiem dań zamawianych na wynos.
11. Najemca zobowiązuje się do:
 - a/ sprzedaży zróżnicowanej **zdrowej żywności**, bez konserwantów i sztucznych polepszaczy smaku z ograniczeniem produktów wysoko przetworzonych ,
 - b/ zapewnienia profesjonalnej strefy kawowej obejmującej ekspres gastronomiczny, świeżo mieloną kawę oraz szeroki wybór napojów kawowych i herbacianych,
 - d/ nie dopuszcza się sprzedaży produktów typu instant ani dań przygotowywanych wyłącznie poprzez podgrzewanie gotowych wyrobów. Preferowane będą oferty przewidujące częściowe przygotowywanie i wykańczanie potraw na miejscu.

- e/ Oferent zobowiązany jest do zapewnienia estetycznej ekspozycji produktów oraz utrzymania wysokiego standardu czystości i obsługi klienta.
12. Najemca zobowiązuje się również do przestrzegania bezwzględnego zakazu sprzedaży: podawania i spożywania napojów alkoholowych oraz sprzedaży środków leczniczych i wyrobów tytoniowych
 13. Najemca zobowiązuje się nie odgrzewać posiłków w kuchence mikrofalowej.
 14. Najemca na dzień złożenia oferty nie może posiadać jakichkolwiek zaległości finansowych wobec kontrahentów, w szczególności wobec Urzędu Skarbowego, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Wynajmującego.
 15. Najemca posiadać musi doświadczenie w prowadzeniu lokalu gastronomicznego przez okres co najmniej 3 lat w okresie ostatnich 5 lat przed terminem złożenia ofert (poparte pisemnymi referencjami, w tym co najmniej jedną z rekomendacją z jednostki sektora publicznego).
 16. Wynajmujący wymaga przedstawienia koncepcji zagospodarowania/adaptacji lokalu w formie prezentacji wizualnej (fotografii) oraz , projektu
 17. Zaproponowana przez Najemcę stawka czynszu nie może być niższa niż 70 zł netto zł za 1m² powierzchni.
 18. Stawka czynszu nie obejmuje:
 - a. kosztów mediów płatnych wg wskazań odrębnych liczników;
 - b. kosztów wywozu i utylizacji odpadów - Najemca jest zobowiązany do złożenia we własnym zakresie stosownych deklaracji do Wydziału Gospodarki Komunalnej Urzędu Miasta Poznania i zabezpieczenia pojemników na odpady komunalne zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie gospodarowania odpadami Miejsce składowania pojemników z odpadami zostanie wskazane przez Wynajmującego.
 - c. kosztów czyszczenia separatora odpadów
 - d. kosztów przeglądów i serwisu instalacji wentylacyjno – klimatyzacyjnej, przeglądów i konserwacji instalacji kanalizacyjnej. Przeglądy przeprowadzał będzie Szpital i obciążał Najemcę proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni w budynku
 - e. sprzątanie powierzchni lokalu leży po stronie Najemcy zgodnie z technologią sprzątania stosowaną w Szpitalu
 19. Stawka czynszu podlegać będzie corocznej waloryzacji o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych za rok ubiegły publikowany przez Prezesa GUS. Pierwsza waloryzacja nastąpi w roku 2027..
 20. Najemca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wpłaty kaucji zabezpieczającej terminowe wnoszenie opłat z tytułu czynszu w wysokości jednomiesięcznego czynszu najmu wraz z podatkiem VAT w terminie wskazanym w umowie.
 21. Najemca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do przedstawienia ostatecznej wersji uzgodnionej z Wynajmującym koncepcji/projektu aranżacji lokalu – w formie papierowej i elektronicznej
 22. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do uruchomienia lub możliwości uruchomienia w budynku punktów o charakterze konkurencyjnym.

IV. Warunki, jakie spełniać powinna oferta

1. Oferta powinna być złożona w jednym egzemplarzu, sporządzona w języku polskim, w formie czytelnej - tj. wydruk komputerowy lub pismo maszynowe pismem maszynowym, oraz zostać podpisana przez Oferenta lub osobę uprawnioną do jego reprezentowania.

2. Na ofertę składają się:
 - a) Formularz Ofertowy stanowiący Załącznik nr 2 do Warunków Konkursu Ofert
 - b) Oświadczenie stanowiące Załącznik nr 3 do Warunków Konkursu Ofert
 - c) Oświadczenie wykonawcy/wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – stanowiące załącznik nr 4 do Warunków Konkursu Ofert,
 - d) wydruk z CEIDG potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej przez Oferenta lub wydruk z Krajowego Rejestru Sądowego,
 - e) pełnomocnictwo – jeśli ofertę podpisuje w imieniu Oferenta pełnomocnik;
 - f) dokument potwierdzający zawarcie przez Oferenta umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (kopia polisy ubezpieczeniowej) lub oświadczenie o zobowiązaniu się Oferenta do zawarcia umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności,
 - g) aktualne zaświadczenie z Urzędu Skarbowego o niezaleganiu w płatnościach, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert,
 - h) aktualne zaświadczenie z ZUS o regulowaniu składek ubezpieczeniowych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu otwarcia ofert,
 - i) dokumenty poświadczające doświadczenie oferenta.
 - j) portfolio obejmujące fotografie prowadzonych lokali gastronomicznych oraz przykładowe menu.
 - k) koncepcja zagospodarowania/adaptacji lokalu w formie prezentacji wizualnej (fotografii) oraz projektu
3. Oferta zawierać musi proponowaną kwotę netto i brutto czynszu za wynajem 1m2 powierzchni oraz proponowane ceny brutto za zestawy obiadowe: dietetyczny i standardowy - tzw. „menu dnia”, na które składają się zupa, danie główne i napój o gramaturze/pojemności składników podanej w Formularzu Ofertowym oraz ceny brutto za mix sałat z dodatkami, zgodnie z Formularzem Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 2. Do Oferty należy dołączyć również proponowane w lokalu menu zawierające co najmniej dania śniadaniowe, dania obiadowe, przystawki oraz propozycje mix-ów sałat.
4. Oferta zawierać musi kopię opinii Inspekcji Sanitarnej dotyczącą pojazdu do przewożenia dań w warunkach chłodniczych.
5. Oferta zawierać musi kopię zgody wydanej przez Sanepid na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej obejmującej zgodę na produkcję od surowca do wyrobu końcowego ,do dań obiadowych oraz wyrobów garmażeryjnych ciepłych i zimnych w ramach działalności cateringowej
6. Oferta zawierać musi kopię umowy z uprawnionym podmiotem na odbiór odpadów gastronomicznych w tym na zużyte oleje i tłuszcze jadalne, lub po zawarciu umowy najmu przedłożyć Wynajmującemu kopię takiej umowy
7. Oferta zawierać musi pisemne referencje, potwierdzające prowadzenie lokalu gastronomicznego przez okres co najmniej 3 lat w okresie 5 lat przed terminem otwarcia ofert, w tym co najmniej jedną rekomendację z jednostki sektora publicznego -
8. Oferta powinna zawierać koncepcję- adaptacji lokalu i aranżacji wnętrz.
9. Wszystkie strony złożonej oferty muszą być ponumerowane i podpisane przez Oferenta lub osobę upoważnioną do jej podpisania.
10. Wszystkie strony powinny być złączone w sposób trwały uniemożliwiający ich rozłączenie bez naruszenia integralności oferty.
11. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

12. Ofertę/y należy złożyć w zamkniętych kopertach zabezpieczonych w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz w sposób zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert, opatrzonej nazwą oferenta oraz tytułem konkursu i lokalizacji którego oferta dotyczy, w siedzibie Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego ul. Przybyszewskiego 49, 60-355 Poznań, Budynek "C" - Kancelaria Ogólna (dla każdej lokalizacji oferent składa oddzielną ofertę)

V. Tryb postępowania i kryteria oceny ofert

1. Termin składania ofert upływa w dniu 01.07.2026 o godz. 10.00
2. Otwarcie oferty nastąpi w dniu 01.07.2026 o godz. 10.30 w siedzibie Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Poznaniu, wejście „A” salka konferencyjna. Otwarcie ofert jest jawne.
3. Złożona oferta oceniana będzie pod względem:
 - formalnym – czy spełnia warunki określone w Warunkach Konkursu Ofert
 - merytorycznym – wybór najkorzystniejszej oferty zgodnie z podanymi niżej kryteriami
4. Wynajmujący odrzuci oferty złożone przez oferentów nie spełniających wymagań określonych w Warunkach Konkursu Ofert.
5. Kryteria wyboru oferty:

L.p.	Kryterium	Ranga pkt
1.	Wysokość czynszu netto za 1m2	70
2.	Cena za tzw. „menu dnia” II zestawy (dietetyczny , standardowy)	5
3.	Doświadczenie	15
4.	Ocena koncepcji zagospodarowania lokalu – ocena komisji	10

6. Wartość punktowa czynszu obliczana jest wg wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{kwota czynszu badanej oferty} \times 70}{\text{najwyższa zaoferowana kwota czynszu}}$$

7. Wartość punktowa ceny „menu dnia” obliczana jest wg wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena} \times 5}{\text{cena badanej oferty}}$$

8. Wartość punktowa Doświadczenie – referencje

Minimum 3 referencje – 5 pkt

4-6 referencji – 10 pkt

7-10 referencji – 15 pkt

9. Za ofertę najkorzystniejszą uznaje się ofertę z najwyższą oceną punktową wyliczoną jako sumę wartości punktowej czynszu/ ceny i wartości punktowej ceny menu dnia, doświadczenia oraz koncepcji zagospodarowania lokalu

10. W przypadku, gdy złożone oferty otrzymają jednakową ilość punktów, Wynajmujący zastrzega sobie prawo wyboru oferty w oparciu o kryterium posiadanego doświadczenia praktycznego.

11. Dopuszcza się przeprowadzenie negocjacji ze wszystkimi Oferentami albo Oferentami wybranymi na podstawie wskazanych powyżej kryteriów wyboru ofert.

12. Oferent jest związany ofertą do czasu rozstrzygnięcia konkursu.

13. Wynajmujący zawrze umowę najmu po uzyskaniu zgody Ministerstwa Zdrowia na wynajęcie powierzchni.

VI. Tryb ogłoszenia wyniku konkursu i zawarcia umowy

1. Ogłoszenie wyników konkursu ofert nastąpi niezwłocznie po jego rozstrzygnięciu na stronie internetowej Wynajmującego: www.usk.pl

2. Z wybranym Oferentem Wynajmujący zawrze umowę najmu, której wzór stanowi Załącznik nr 4 do Warunków Konkursu Ofert.

3. W przypadku gdy okaże się, że Oferent, którego oferta została wybrana, przedstawił nieprawdziwe dane lub będzie uchylał się od zawarcia umowy, to Wynajmujący wybiera z pozostałych ofert ofertę najkorzystniejszą bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

4. Wynajmujący, zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu na każdym jego etapie w całości lub części, zmiany terminu rozstrzygnięcia oraz przesunięcia terminu składania ofert bez podania przyczyn, a Oferentom nie przysługuje z tego tytułu jakiegokolwiek roszczenia.

VII. Osoby uprawnione do kontaktów z Oferentami

1. **Arkadiusz Stasiak** – Kierownik Działu Administracyjnego

tel. 507 209 030 e-mail: arkadiusz.stasiak@usk.poznan.pl

2. **Sławomir Mróz** – Z-ca Kierownika Działu Administracyjnego

tel. 606 986 028, e-mail: slawomir.mroz@usk.poznan.pl

Termin wizji lokalnej wyznacza się na dzień 24.06.2026. godz. 10.00.

Miejszem spotkania jest wejście do budynku USK – Szpitalny Oddział Ratunkowy .

Zatwierdzam

.....

Poznań, dnia 17.06.2026 r.