

**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 01.10.2026 do 30.09.2028 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 01.10.2026 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. Oferent musi posiadać doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej przez okres co najmniej 3 lat w ciągu ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert. Doświadczenie należy potwierdzić pisemnymi referencjami, w tym co najmniej jednej referencji w realizacji usług żywienia zbiorowego zamkniętego, polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla podmiotów leczniczych, jednostek sektora finansów publicznych lub innych jednostek prowadzących żywienie zbiorowe. Wynajmujący wymaga przedstawienia koncepcji zagospodarowania/adaptacji lokalu w formie prezentacji wizualnej (fotografii) oraz projektu
16. Zaproponowana przez Najemcę stawka czynszu nie może być niższa niż 70 zł netto zł za 1m² powierzchni.
17. 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
18. 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..
19. 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.
20. Najemca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do przedstawienia ostatecznej wersji uzgodnionej z Wynajmującym koncepcji/projektu aranżacji lokalu – w formie papierowej i elektronicznej
21. 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.
 - portfolio obejmujące fotografie prowadzonych lokali gastronomicznych oraz przykładowe menu
 - 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 przynajmniej jednej referencji w realizacji usług żywienia zbiorowego zamkniętego, polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla podmiotów leczniczych, jednostek sektora finansów publicznych lub innych jednostek prowadzących żywienie zbiorowe. Oferta powinna zawierać koncepcję- adaptacji lokalu i aranżacji wnętrz.

8. Wszystkie strony złożonej oferty muszą być ponumerowane i podpisane przez Oferenta lub osobę upoważnioną do jej podpisania.
9. Wszystkie strony powinny być związane w sposób trwały uniemożliwiający ich rozłączenie bez naruszenia integralności oferty.
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
11. 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 10.08.2026 o godz. 10.00
2. Otwarcie oferty nastąpi w dniu 10.08.2026 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 03.08.2026. godz. 10.00.

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

Zatwierdzam

.....

Poznań, dnia 24.07.-2026 r.