

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### PRZEDMIOT NAJMU

Pomieszczenie z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych (bufet) znajduje się na terenie Uniwersytetu Artystycznego im. Magdaleny Abakanowicz w Poznaniu, Al. Marcinkowskiego 29, 60-967 Poznań, budynek A, I piętro, dla której Sąd Rejonowy Poznań Stare Miasto w Poznaniu, Wydział V Ksiąg Wieczystych prowadzi księgę wieczystą KW nr PO1P/00129122/5.

Przedmiot najmu składa się z wydzielonej powierzchni jednego pomieszczenia o pow. 25,35 m<sup>2</sup> (sala 106A – budynek A).

Pomieszczenie wyposażone jest w ciepłą i zimną wodę, ogrzewanie, energię elektryczną, wentylację. Pomieszczenie jest w dobrym stanie technicznym.

### WARUNKI DOTYCZĄCE UMOWY

1. przewidywany termin rozpoczęcia działalności – grudzień 2021 roku;
2. umowa najmu obowiązywać będzie do końca czerwca 2022 roku z możliwością jej przedłużenia;
3. czynsz za miesięczny najem powierzchni obejmuje koszt najmu pomieszczenia oraz opłatę eksploatacyjną w wysokości 250 zł netto (opłaty za: prąd, wodę, centralne ogrzewanie, Internet, wywóz odpadów i ogólny dozór mienia);
4. ustala się minimalną stawkę za wynajem powierzchni na poziomie 30,69 zł netto za 1 m<sup>2</sup> miesięcznie;
5. stawka czynszu najmu oraz kosztów eksploatacji podlega corocznej waloryzacji o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok ubiegły podany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
6. Wykonawca ma obowiązek doposażyć lokal użytkowy we własnym zakresie i na własny koszt w odpowiedni sprzęt i meble umożliwiające prowadzenie działalności; wszelkie przebudowy, zmiany w instalacjach wymagają wcześniejszej pisemnej zgody Uczelni;

7. Najemca będzie utrzymywał wynajmowaną powierzchnię w należyтым stanie technicznym, będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu;
8. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia gastronomii polegającej na przygotowywaniu posiłków oraz sprzedaży tych posiłków; żywność serwowana i sprzedawana w lokalu oraz warunki jej przygotowywania i przechowywania, muszą spełniać wymagania wskazane w obowiązujących przepisach prawnych z zakresu wymagań prawa żywnościowego oraz jakości zdrowotnej i higieny środków spożywczych;
9. Najemca musi zapewnić ofertę bufetu, która uwzględnia sprzedaż:
  - 9.1 kawy z ekspresu ciśnieniowego, w tym kawy na wynos,
  - 9.2 spożywczych wyrobów gotowych,
  - 9.3 wyrobów garmażeryjnych ciepłych i zimnych,
  - 9.4 posiłków śniadaniowych,
  - 9.5 sałatek, kanapek na wynos,
  - 9.6 napojów ciepłych i zimnych,
  - 9.7 deserów, pieczywa cukierniczego,
10. Wykonawca musi zapewnić, że sprzedaż produktów wegetariańskich i wegańskich wyniesie 70% asortymentu, 30% oferowanego asortymentu będzie produktami certyfikowanymi BIO/EKO, co najmniej 40% towarów będzie pochodzić od lokalnych dostawców – Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji działalności Wykonawcy w tym zakresie;
11. Najemca będzie wykorzystywał produkty pomocnicze typu opakowania, papier itp. w maksymalnej możliwości o charakterze ekologicznym - sztucze drewniane, talerze biodegradowalne, torebki papierowe - posiłki i dania serwowane na miejscu wyłącznie na zastawie jednorazowego użytku, drewniane sztucze; opakowania jednorazowego użytku wydawane wyłącznie z przeznaczeniem dla posiłków serwowanych na wynos.
12. Wykonawca zobowiązuje się bezwzględnie przestrzegać ZAKAZU sprzedawania wyrobów tytoniowych oraz sprzedaży i spożywania napojów alkoholowych.
13. usługi powinny być dostępne od poniedziałku do piątku w godzinach od 10.00 do 13.00.
14. Wykonawca powinien posiadać także zdolność do obsługi gastronomicznej większych, okolicznościowych wydarzeń, odbywających się na terenie uczelni (Drzwi Otwarte itd.).
15. Usługi gastronomiczne powinny być świadczone zgodnie z polskimi normami określającymi reżimy sanitarne i technologiczne obowiązujące dla tego typu działalności. Uzyskanie zgody SANEPID na użytkowanie punktu gastronomicznego leży po stronie Najemcy.

16. Najemca zapewni odpowiednie pojemniki na usuwanie jednorazowych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych w sposób uniemożliwiający ich ponowne użycie we własnym zakresie i na własny koszt.
17. Najemca będzie zobowiązany do unieszkodliwiania we własnym zakresie i na własny koszt odpadów powstałych w czasie trwania umowy.
18. Najemca nie może posiadać zaległości finansowych wobec kontrahentów, w szczególności wobec Urzędu Skarbowego, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Zamawiającego.

#### **WARUNKI UCZESTNICTWA:**

1. Wykonawca 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 zapytaniu – Wykonawca zobowiązany jest wskazać adres prowadzonego punktu gastronomicznego (Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej we wskazanym przez Wykonawcę punkcie) – Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia w *Formularzu oferty* tabeli dot. doświadczenia oraz dołączenia referencji;
2. Wykonawca powinien wykazać się co najmniej trzyletnim doświadczeniem w prowadzeniu podobnych usług – Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia w *Formularzu oferty* tabeli dot. doświadczenia oraz dołączenia referencji;
3. Wykonawca musi posiadać zaplecze techniczne oraz kadrowe niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej;
4. Wykonawca przed rozpoczęciem działalności musi uzyskać wszelkie pozwolenia na jej prowadzenie – dokumenty te należy najpóźniej w dniu rozpoczęcia działalności przedłożyć Zamawiającemu.
5. Wykonawca zobowiąże się do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC w związku z prowadzoną działalnością w najmowanym lokalu – Wykonawca przedłoży przy podpisywaniu umowy polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE OFERTY:**

1. Oferty mogą być wyłącznie złożone przez przedsiębiorcę.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

3. Oferta musi zostać sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej. Dokumenty sporządzone w języku obcym składane są wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie musi być poświadczane przez tłumacza przysięgłego.
4. Ofertę stanowi:
  - 4.1. Wypełniony i podpisany **Formularz oferty** – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
  - 4.2. aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
  - 4.3. pełnomocnictwo złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza w przypadku reprezentacji uczestnika przez pełnomocnika,
  - 4.4. propozycja oferty gastronomicznej oraz menu z wysokością stawek za posiłki – z uwzględnieniem pkt 10 warunków dotyczących umowy,
  - 4.5. w **Formularzu oferty** Wykonawca zobowiązany jest podać dni i godziny otwarcia, oraz wykazać się spełnieniem warunków opisanych w pkt. 1 oraz pkt. 2 warunków uczestnictwa,
  - 4.6. Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania zobowiązań na podstawie załączonego pełnomocnictwa.

#### **TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:**

1. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.  
Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane następująco:  

Uniwersytet Artystyczny im. Magdaleny Abakanowicz w Poznaniu Aleje  
Marcinkowskiego nr 29, 60-967 Poznań oraz oznakowane następująco:  
Zapytanie ofertowe **Najem pomieszczenia UAP/ZO/9/2021**  
nie otwierać przed 29 listopada 2021 r.
2. Termin składania ofert: nie później niż do dnia 29 listopada 2021 r. do godz. 12.00 w sekretariacie Kanclerza budynek A UAP, pokój nr 213 lub też przesać w wyżej wymienionym terminie na adres Zamawiającego.
3. Oferty złożone po terminie nie podlegają ocenie.
4. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

5. Możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej, od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00-14.00, po wcześniejszym ustaleniu terminu z Zamawiającym pod numerem telefonu: 691 978 891 (p. Michał Szmyt).
6. Przy ocenie ofert Uniwersytet Artystyczny będzie brał pod uwagę w szczególności wysokość proponowanego czynszu najmu, proponowany zakres działalności (na podstawie złożonej propozycji oferty gastronomicznej oraz menu), doświadczenie w zakresie prowadzonej działalności (na podstawie informacji wskazanej przez Wykonawcę w **Formularzu oferty**).
7. W przypadku wątpliwości Uniwersytet Artystyczny im. Magdaleny Abakanowicz w Poznaniu zastrzega sobie prawo wezwania oferenta do złożenia wyjaśnień / uzupełnień w zakresie złożonej oferty.
8. Uniwersytet Artystyczny im. Magdaleny Abakanowicz w Poznaniu zastrzega sobie prawo niewybrania żadnej oferty, unieważnienia zapytania ofertowego oraz przełożenia terminu składania ofert bez podania przyczyny i nie przysługuje Wykonawcy z tego tytułu żadne roszczenie wobec Uczelni.

REKTOR  
UNIwersytetu ARTYSTYCZNEGO  
im. Magdaleny Abakanowicz  
w Poznaniu  
prof. dr hab. Wojciech Hora