

Organizator konkursu ofertowego:

Organizatorem konkursu ofertowego jest Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu z siedzibą przy ulicy Wieniawskiego 1, NIP: 777-00-06-350, Regon: 000001293

Przedmiot konkursu ofertowego

1. Przedmiotem konkursu jest wybór najkorzystniejszej oferty na najem lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Collegium Historicum przy ul. Uniwersytetu Poznańskiego 7 w Poznaniu.
2. Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana, zostanie podpisana umowa najmu na czas nieokreślony z 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia.

Szczegółowy opis przedmiotu konkursu ofertowego

1. Przedmiotem najmu jest lokal użytkowy o łącznej powierzchni 202,58 m², składający się z:
 - sala bufetowa – 136,18 m²,
 - bufet wydawczy – 16,50 m²,
 - zmywalnia – 7,5 m²,
 - kuchnia z przygotowalnią – 14,2 m²,
 - obieralnia z aneksem odkażania jaj – 4,1 m²,
 - magazyn warzyw – 2,6 m²,
 - magazyn produktów suchych z urzą. chłodniczymi – 8,4 m²,
 - WC personelu – 4,3 m²,
 - szatnia personelu – 4,4 m²,
 - komunikacja – 4,4 m².
2. Lokal użytkowy, o którym mowa w ust. 1, znajduje się w budynku dydaktycznym przy ul. Uniwersytetu Poznańskiego 7 w Poznaniu i przeznaczony jest do najmu w celu prowadzenia lokalu gastronomicznego, w szczególności dla studentów, pracowników i gości Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.
3. Lokal wyposażony jest w meble wymienione w Załączniku.
4. Najemca będzie świadczył usługi w zakresie:
 - prowadzenia działalności gastronomicznej w godzinach dostosowanych do godzin zajęć studentów, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00 – 17:00 oraz w soboty i niedziele w godzinach 9:00 – 16:00,
 - sprzedaży gotowych świeżych kanapek, przekąsek, owoców, warzyw,
 - sprzedaży gorących i zimnych napojów,
 - sprzedaży słodczy, wyrobów cukierniczych (np. drożdżówki, ciasta) oraz nabiału (np. jogurty),
 - sprzedaż śniadań (ciepłych i zimnych) np. naleśniki, jajecznica, omlet, sałatki,
 - sprzedaży dań obiadowych, do wyboru min. dwa zestawy obiadowe, co najmniej jedno danie wegetariańskie, co najmniej jedno danie mięsne.
5. Najemca będzie prowadził powyższą działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym wymaganiami p.poż., bezpieczeństwa i higieny pracy, epidemiologicznymi oraz sanitarnymi.
6. Najemca będzie utrzymywał pomieszczenia wchodzące w skład najmowanego lokalu w należytym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym.
7. Wszelkie ulepszenia lub przebudowa lokalu możliwa jest wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.

8. W okresie wakacyjnym tj. od 1 lipca do 15 września liczba studentów i pracowników UAM w budynku jest ograniczona.

Stan techniczny lokalu

1. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną oraz CO.
2. Najemca zobowiązany jest do doposażenia lokalu w niezbędny sprzęt.

Dodatkowe informacje w zakresie zobowiązań Najemcy

1. Najemca będzie zobowiązany do płatności miesięcznego czynszu najmu oraz ponoszenia kosztów eksploatacyjnych związanych z użytkowaniem pomieszczeń w tym:
 - energii elektrycznej wg wskazań podlicznika x stawka jednostkowa stosowana przez dostawcę energii elektrycznej,
 - zimnej i ciepłej wody oraz odprowadzania ścieków wg wskazań podliczników x stawki jednostkowe stosowane przez dostawcę wody i odbiorcę ścieków,
 - koszty ogrzewania lokalu 136,18 m² x stawka PEC w sezonie grzewczym, tj. od 1 października do 30 kwietnia,
 - wywozu nieczystości stałych – ryczałt w kwocie 101,75 zł netto za odpady zbierane selektywnie,
 - koszt z tyt. podatku od nieruchomości.
2. W miesiącach lipiec, sierpień i 1 - 15 września każdego roku, ze względu na przerwę wakacyjną, Najemca zwolniony będzie z płatności 1 składnika czynszu.
3. Najemca zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z czyszczeniem separatora tłuszczu, nie rzadziej niż raz na rok.
4. Najemca będzie zobowiązany do otwarcia lokalu dla użytkowników nie później niż od 1 lutego 2026 r.

Wymagania Organizatora konkursu ofertowego

1. Ofertę mogą składać osoby prowadzące działalność gospodarczą zarejestrowaną w Polsce, które:
 - nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne,
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do świadczenia usługi,
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej realizację działalności gastronomicznej.
2. Oferent posiada aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, z rozszerzeniem o OC najemcy oraz OC z tytułu wprowadzenia produktu do obrotu (żywności) z minimalną sumą gwarancyjną 100.000,00- zł.

Zawartość oferty

1. Oferta powinna zawierać następujące informacje:
 - nazwa firmy, NIP, Regon, dane teleadresowe, imię i nazwisko osoby do kontaktu, aktualny odpis z właściwego Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w zakresie działalności gastronomicznej,

- proponowana wysokość stawki czynszu netto (1 składnik czynszu) – stawka za 1m²/m-c,
 - przykładowe menu dla 30 osób, z podaniem odrębnych wycen na serwis kawowy, propozycję tygodniowego menu dla studentów w atrakcyjnej cenie,
 - oświadczenie Oferenta potwierdzające dokonanie oględzin lokalu stanowiącego przedmiot najmu,
 - oświadczenie o posiadaniu niezbędnej wiedzy i doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej w ostatnich 3 latach oraz dysponowaniu potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do świadczenia usługi gastronomicznej,
 - oświadczenie o niezaleganiu z podatkami, opłatami i składkami na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
2. Oferent, który zostanie wybrany będzie zobowiązany do dostarczenia aktualnego zaświadczenia właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych i Urzędu Skarbowego, potwierdzających odpowiednio, że oferent nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

Miejsce i termin składania ofert

Pisemne oferty oraz wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia w zamkniętej kopercie należy dostarczyć do Sekcji Administracyjno-Gospodarczej, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Collegium Minus przy ul. H. Wieniawskiego 1, pok. nr 3, lub przesłać listem poleconym na powyższy adres w terminie do 9 stycznia 2026 r. do godziny 15:00.

Z dopiskiem na kopercie:

Oferta na najem lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Collegium Historicum ul. Uniwersytetu Poznańskiego 7 w Poznaniu.

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu
ul. Wieniawskiego 1
61-712 Poznań

Wybór oferty

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty na najem lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Collegium Historicum przy ul. Uniwersytetu Poznańskiego 7 w Poznaniu ocenie podlegać będzie:

- wysokość proponowanego miesięcznego czynszu najmu netto (1 składnik czynszu) – stawka za 1 m²,
- propozycję tygodniowego menu w atrakcyjnych cenach dla studentów,
- oświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej w podobnym zakresie z ostatnich 3 latach.