

Kraków, 02.10.2026 r.

L.dz.DAG.202.31.2026

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający i przedmiot zapytania:

Zamawiający: Uniwersytet Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, ul. Podchorążych 2, 30-084 Kraków, NIP 675-02-00-195.

Przedmiotem zapytania jest wynajem lokalu użytkowego w budynku głównym Uniwersytetu Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie przy ul. Podchorążych 2, w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej od dnia 1 listopada 2026 roku. Umowa zostanie zawarta na okres 36 miesięcy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca.

II. Opis lokalu do wynajęcia:

Lokal użytkowy o łącznej powierzchni 142,24 m² w tym: kuchnia z zapleczem (36,67 m²) i sala konsumpcyjna wyposażona w klimatyzację (87,01 m²) zlokalizowane na poziomie 1 oraz pomieszczenie gospodarcze na poziomie -1 (około 18,56 m²) wyposażone w sieci: centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjną, elektryczną i gazową. Lokal przeznaczony jest do prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej. Układ i wymiary pomieszczeń na poziomie 1 przedstawiono w załączniku nr 4. Układ i wymiary pomieszczeń na poziomie -1 przedstawiono w załączniku nr 5.

III. Wymagania:

Prowadzenie działalności gastronomicznej od minimum 3 lat, posiadanie wymaganych zezwoleń w tym wpis do rejestru Sanepidu i Bazy Danych o Odpadach (BDO), wdrożenie systemu HACCP, Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). Posiadanie ubezpieczenia w zakresie OC prowadzonej działalności.

Oczekuje się, że w menu Najemcy znajdą się co najmniej dania obiadowe i inne (kanapki, sałatki) w kilku wariantach. Na terenie Uczelni obowiązuje zakaz sprzedaży wyrobów alkoholowych i tytoniowych (w tym papierosów elektronicznych) oraz środków

odurzających. Wymagana aranżacja lokalu w stylu nowoczesnym (minimalizm, proste formy, stonowane barwy i gładkie powierzchnie).

IV. Kryteria wyboru:

Przy wyborze oferty będzie brana pod uwagę proponowana stawka miesięcznego czynszu, oferta gastronomiczna i koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej oraz doświadczenie (okres prowadzenia działalności gastronomicznej).

1) kryterium nr 1 – Cena (C): maksymalnie 70 pkt.

$$C = [C_{\max} : C_{\text{badana}}] \times 70 \text{ pkt}$$

C- liczba punktów otrzymanych przez badaną ofertę w badanym kryterium – cena

C max – to najwyższa cena spośród złożonych ofert

C badana – to cena zaoferowana przez Najemcę badanej oferty

2) kryterium nr 2 – Oferta gastronomiczna i koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej (O): maksymalnie 20 pkt.

Ocenie podlega w szczególności koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej, uwzględniającą specyfikę funkcjonowania Uczelni oraz potrzeby studentów, pracowników i innych użytkowników. Koncepcja powinna obejmować opis proponowanej oferty gastronomicznej, w tym rodzaj i różnorodność oferowanych posiłków, przykładowe menu wraz z proponowanymi cenami brutto, propozycje dań obiadowych, śniadaniowych i lekkich (kanapki, sałatki, etc.), a także ofertę napojów i produktów dodatkowych. Oferent powinien uwzględnić możliwość wyboru dań mięsnych i bezmięsnych oraz – w miarę możliwości – dań dostosowanych do różnych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa). Ocenie podlegać będzie również sposób organizacji i obsługi punktu gastronomicznego, dostępność i godziny funkcjonowania, rozwiązania zapewniające sprawną obsługę (w szczególności w okresach zwiększonego natężenia ruchu), sposób dokonywania płatności oraz rozwiązania zapewniające komfort korzystania z oferty przez użytkowników. Istotnym elementem oceny będzie także zaproponowany sposób zapewnienia odpowiedniej jakości i świeżości oferowanych produktów, częstotliwość urozmaicania i zmiany menu, wykorzystanie produktów sezonowych oraz działania ograniczające marnowanie żywności.

Każdy członek Komisji dokonuje indywidualnej oceny oferty i przyznaje od 0 do 20 punktów. Końcowa liczba punktów w kryterium „Oferta gastronomiczna i koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej” stanowi średnią arytmetyczną punktów przyznanych przez wszystkich uczestników Komisji.

3) kryterium nr 3 – Doświadczenie – okres prowadzenia działalności gastronomicznej(D): maksymalnie 10 pkt.

poniżej 4 lat – 0 pkt
od 4 do 7 lat – 5 pkt
powyżej 7 lat – 10 pkt

Za najkorzystniejszą uznana zostanie ta oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (cena + oferta gastronomiczna i koncepcja prowadzenia działalności gastronomicznej w formie bufetu, stołówki lub innej + doświadczenie, czyli okres prowadzenia działalności gastronomicznej).

Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku uzyskania przez Oferentów jednakowej, najwyższej liczby punktów, zostaną oni wezwani do ponownego złożenia oferty z podaniem innej ceny.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów, którzy odpowiedzieli na zapytanie ofertowe.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zbadania prawdziwości przedstawionych informacji. Podanie nieprawdziwych informacji, spowoduje wykluczenie Oferenta z postępowania.

V. Forma i termin złożenia oferty:

1. Ofertę, czyli wypełniony i podpisany formularz ofertowy wraz z oświadczeniami i klauzulą informacyjną RODO oraz pozostałe dokumenty wymienione w formularzu ofertowym należy złożyć **do dnia 09.10.2026 r. do godz. 11:00** osobiście w Dziale Administracyjno-Gospodarczym, pok.127A, ul.Podchorążych 2, 30-084 Kraków lub w formie elektronicznej na adres: **bozena.jankowska@uken.krakow.pl**.
2. Ofertę należy sporządzić czytelnie w języku polskim.
3. Oferta musi być podpisana przez Oferenta lub osobę uprawnioną do jego reprezentowania.
4. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych dokumentów.

VI. Przewidywany termin przekazania lokalu:

Przewidywany termin przekazania lokalu: do 3 listopada 2026 r.



Uniwersytet Komisji
Edukacji Narodowej
w Krakowie

Najemca może obejrzeć lokal w dniu 06.10.2026 r. lub 07.10.2026 r. w godzinach 9:00-11:00. Informacji udziela Małgorzata Sadecka, tel. 12 662 60 55 w dni robocze w godz. 8:00-13:00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania bez podania powodów, zawarcia umowy tylko z wybranym Oferentem, nierozpatrywania ofert niekompletnych lub otrzymanych po terminie.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

Załączniki:

- 1/ formularz ofertowy
- 2/ wykaz prowadzonych lokali gastronomicznych
- 3/ wzór umowy
- 4/ klauzula informacyjna
- 5/ układ i wymiary pomieszczeń na poziomie 1
- 6/ układ i wymiary pomieszczeń na poziomie -1