

## **REGULAMIN**

### **konkursu ofert na najem kompleksu obiektów pod działalność gastronomiczną „Wioska Afrykańska” na terenie Ogrodu Zoologicznego w Poznaniu z dnia 30 września 2026 roku**

#### **§ 1. Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem konkursu ofert jest Miasto Poznań Ogród Zoologiczny, ul. Kaprała Wojtki 3, 61-063 Poznań, NIP: 209-000-14-40, reprezentowany przez Piotra Przyłuckiego – Dyrektora Ogrodu Zoologicznego, zwany dalej „Wynajmującym”.
2. Konkurs prowadzony jest na podstawie niniejszego Regulaminu, zwanego dalej „Regulaminem”.
3. Do Konkursu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i sporządzeniem oferty.
5. Klientami Oferenta będą wyłącznie osoby zwiedzające Ogród Zoologiczny w godzinach jego otwarcia. Wynajmujący zastrzega możliwość zmian godzin otwarcia terenu i kas, o czym powiadomi Najemcę pisemnie z co najmniej jednomiesięcznym wyprzedzeniem.
6. Nie dopuszcza się ogólnodostępnej działalności gastronomicznej po zamknięciu ZOO, z wyjątkiem obsługi wydarzeń organizowanych przez Ogród lub za uprzednią pisemną zgodą Dyrektora.

#### **§ 2. Przedmiot najmu i opis kompleksu**

1. Przedmiot najmu stanowi wydzielony teren handlowo-gastronomiczny o nazwie „Wioska Afrykańska” o powierzchni ok. 1237 m<sup>2</sup> i powierzchni zabudowy 460 m<sup>2</sup>, zlokalizowany na terenie ekspozycji słońi Nowego Zoo w Poznaniu, wraz z posadowionym na nim zespołem obiektów:
  - 1) A. Budynek główny usługowy, powierzchnia zabudowy 226 m<sup>2</sup>. Budynek główny usługowy „A”, w chwili ogłaszania konkursu, podzielony jest na następujące części: sala konsumpcyjna, kuchnia, 2 magazyny, pomieszczenie socjalne.
  - 2) B. Budynek sanitarny – toalety, powierzchnia zabudowy 78 m<sup>2</sup>.
  - 3) C. Wiata usługowa, powierzchnia zabudowy 78 m<sup>2</sup>.
  - 4) D. Wiata usługowa, powierzchnia zabudowy 78 m<sup>2</sup>.
2. Dokładne metraże, powierzchnie zabudowy, rzuty poziome oraz granice terenu najmu określa dokumentacja techniczna stanowiąca Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

3. Kompleks oddawany jest w najem na okres 10 lat z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Okres najmu może ulec tymczasowemu zawieszeniu na czas prowadzenia robót budowlanych w związku z realizacją inwestycji modernizacyjnych Wynajmującego:
  - 1) o zamiarze i szacowanym czasie trwania przerw inwestycyjnych Wynajmujący poinformuje Najemcę pisemnie z co najmniej 6-miesięcznym wyprzedzeniem, przedstawiając zarys projektu.
  - 2) Strony zgodnie ustalają, że ewentualne zawieszenie działalności z tego tytułu nie nastąpi przed dniem 31.12.2032 r.
  - 3) w czasie trwania zawieszenia umowy Najemca nie ponosi żadnych kosztów stałych, czynszowych ani eksploatacyjnych obiektu.
  - 4) po zakończeniu inwestycji teren zostanie przekazany Najemcy protokolarnie na dotychczasowych warunkach umownych.
5. Oferent ma prawo dokonać oględzin obiektów przed upływem terminu składania ofert (wizja lokalna ma charakter dobrowolny). Wizja lokalna odbędzie się zgodnie z zapisami Ogłoszenia o konkursie.

### **§ 3. Prawa i obowiązki Najemcy (Oczekiwania Organizatora i Eksploatacja)**

1. **Zasady prowadzenia gastronomii:** Najemca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłej sprzedaży asortymentu w godzinach otwarcia punktu. Karta dań musi obowiązkowo uwzględniać podział na sezon wysoki (maj–wrzesień) oraz sezon niski (październik–kwiecień) i zawierać przez cały rok minimalnie:
  - 1) Przystawki: minimum 3 pozycje (w tym co najmniej 1 świeża sałatka warzywna lub owocowa).
  - 2) Zupy: minimum 2 pozycje (w tym co najmniej 1 wegetariańska).
  - 3) Dania główne standardowe: minimum 4 pozycje (w tym co najmniej 1 pozycja rybna; do tej puli nie wlicza się dań wegetariańskich). Do każdego dania głównego muszą być oferowane minimum dwa dodatki (w tym warzywa/owoce oraz produkty pełnoziarniste).
  - 4) Dania główne wegetariańskie: minimum 2 pozycje.
  - 5) Menu dziecięce: minimum 3 dedykowane pozycje dla dzieci w wieku 3–7 lat.
  - 6) Desery: minimum 2 pozycje (w tym co najmniej 1 wegetariański).
  - 7) Napoje: minimum 5 pozycji (w tym co najmniej 2 napoje gorące oraz 1 świeża lemoniada lub sok).
2. **Obsługa toalet:** Prowadzenie i kompleksowa obsługa budynku sanitarnego (B) należy do obowiązków Najemcy. Dostęp do toalet dla wszystkich zwiedzających Ogród Zoologiczny

jest całkowicie bezpłatny. Najemca utrzymuje toalety w stałej czystości i zaopatruje w środki higieniczne wyłącznie na własny koszt.

**3. Rozliczanie mediów i kosztów eksploatacyjnych:**

- 1) Energia elektryczna: rozliczana będzie według faktycznego zużycia na podstawie wskazań dedykowanego podlicznika Wynajmującego zainstalowanego w obiekcie. Wynajmujący zastosuje stawki zgodne z obowiązującą Wynajmującego taryfą dostawcy energii elektrycznej
- 2) Woda i odprowadzanie ścieków (ścieki ze zbiornika bezodpływowego): rozliczane ryczałtem na stałych warunkach określonych w umowie najmu. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość zainstalowania podlicznika zimnej wody jeżeli pozwolą na to warunki techniczne. Od dnia montażu podlicznika zimnej wody, Najemca będzie obciążany przez Wynajmującego według rzeczywistych ilości zużycia wody i równoważnej ilości ścieków.
- 3) Wywóz odpadów komunalnych: rozliczany ryczałtem na stałych warunkach określonych w umowie. Najemca zobowiązany jest do transportu odpadów stałych we własnym zakresie i na własny koszt do kontenerów zbiorczych przy ul. Kaprała Wojtki 3.
- 4) Podatek od nieruchomości: Najemca ponosi koszty podatku od nieruchomości za najmowane budynki i grunt. Obowiązkiem Najemcy jest zgłoszenie odpowiedniej deklaracji na podatek od nieruchomości do właściwych organów.

**4. Logistyka i transport wewnętrzny:** Dostawy zaopatrzenia oraz transport odpadów muszą odbywać się w sposób nieutrudniający ruchu pojazdów technicznych i kolejki dla zwiedzających na terenie Ogrodu Zoologicznego.

**5. Wyposażenie:** Urządzenia stanowiące wyposażenie ruchome własności ZOO przekazywane są protokołem (Załącznik nr 2). Sprzęt wnoszony przez Najemcę lub zakupiony w miejsce wyeksploatowanego stanowi jego własność i po wygaśnięciu umowy podlega demontażowi przez Najemcę bez prawa do zwrotu kosztów od Wynajmującego.

**6. Remont na standard całoroczny:** Najemca zobowiązuje się przeprowadzić na swój koszt remont budynku restauracji i toalet o wartości nie niższej niż 300 000,00 zł netto. Do dnia 15.12.2026 r. przedłoży projekt prac adaptacyjnych, do którego Wynajmujący może wnieść uwagi w ciągu 14 dni. Prace remontowe muszą zostać fizycznie sfinalizowane do dnia 30.12.2027 r. z zastrzeżeniem, że remont może zostać podzielony, po uzgodnieniu z Wynajmującym na 2 części, tj. część 1 – wykonana najpóźniej do 30.04.2027 r. i część 2 – wykonana w okresie od 1.09.2027 r. do 30.12.2027 r.

7. **Przeglądy techniczne:** Najemca zobowiązany jest do udostępnienia najmowanych lokali Wynajmującemu w celu przeprowadzenia obowiązkowych przeglądów technicznych obiektów (budowlanych, elektrycznych, ppoż, itp.). Wynajmujący poinformuje Najemcę o planowanym przeglądzie z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Nieudostępnienie obiektów skutkować będzie obciążeniem Najemcy kosztami ponownego zlecenia przeglądów przez Wynajmującego.
8. **Sprzęt PPOŻ:** Najemca zobowiązany jest wyposażyć kompleks na własny koszt w minimalny sprzęt gaśniczy obejmujący: 2 gaśnice proszkowe 6kg, 1 gaśnicę śniegową 5kg (strefa kuchni) oraz 2 koce gaśnicze.
9. **Sprzedaż alkoholu i ryzyko koncesji:** Wynajmujący zezwala wyłącznie na sprzedaż piwa niskoprocentowego (do 4,5%) oraz napojów typu radler, w naczyniach bezpiecznych (zakaz stosowania szkła na terenie otwartym). Nieuzyskanie lub utrata przez Najemcę wymaganych prawem zezwoleń (koncesji) na sprzedaż alkoholu nie stanowi podstawy do odstąpienia od umowy, obniżenia czynszu lub wysuwania jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych wobec Wynajmującego.
10. Najemcę obowiązuje bezwzględny zakaz podnajmowania oraz bezpłatnego udostępniania obiektów osobom trzecim bez uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.

#### **§ 4. Warunki udziału w konkursie**

1. W Konkursie mogą uczestniczyć podmioty gospodarcze, które spełniają łącznie następujące warunki formalne i merytoryczne:
  - 1) Prowadzą aktywną działalność gospodarczą w sektorze gastronomii (weryfikacja nastąpi samodzielnie przez Komisję Konkursową w ogólnodostępnych bazach CEIDG/KRS).
  - 2) Posiadają udokumentowane doświadczenie: minimum 5 lat prowadzenia działalności gastronomicznej typu restauracja, bufet lub punkt zbiorowego żywienia w okresie ostatnich 8 lat.
  - 3) Posiadają i utrzymają przez cały okres obowiązywania umowy ważną polisę ubezpieczeniową odpowiedzialności cywilnej (OC) z tytułu prowadzenia działalności gastronomicznej na sumę gwarancyjną nie niższą niż 200 000,00 zł.
  - 4) Posiadają aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Sanepid).
  - 5) Nie zalegają z opłacaniem podatków (Urząd Skarbowy) oraz składek wobec ZUS.
  - 6) Nie ogłoszono ich upadłości, nie otwarto wobec nich postępowania upadłościowego ani nie znajdują się w stanie likwidacji.

## **§ 5. Zasady przygotowania i składania ofert**

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na formularzu stanowiącym Załącznik nr 4 do Regulaminu, podpisanym przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta.
2. Składniki oferty (zawartość zamkniętej koperty):
  - 1) Wypełniony Formularz Ofertowy zawierający:
    - a) oferowaną roczną kwotę czynszu netto (nie niższą niż 215 000,00 zł netto),
    - b) oferowany bazowy procent od miesięcznego obrotu (nie mniejszy niż 2%), który obowiązuje do 31.12.2031 r. a po tej dacie zostanie automatycznie i bezwzględnie podwyższony o 1 punkt procentowy (np. oferta 2% wzrasta do 3%) i w tej wysokości będzie obowiązywał do końca trwania umowy najmu.
  - 2) Kopię polisy OC wraz z dowodem opłacenia składki.
  - 3) Kopię aktualnego wpisu/decyzji właściwej Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
  - 4) Oświadczenia (zawarte w formularzu) o niezaleganiu wobec US/ZUS, niekaralności za przestępstwa skarbowe oraz o zapoznaniu się z Regulaminem i stanem technicznym obiektów.
  - 5) Pisemną, ogólną koncepcję planowanej działalności gastronomicznej wraz z zarysem menu.
  - 6) Wstępną koncepcję architektoniczno-remontową (szkic poglądowy strefy usługowej, planowany podział funkcjonalny i szacowany koszt inwestycji).
3. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie **w terminie i na warunkach zawartych w Ogłoszeniu o konkursie.**
4. Zmiana lub wycofanie oferty przed terminem dopuszczalne jest wyłącznie poprzez złożenie pisemnego oświadczenia o wycofaniu i równoczesne złożenie nowej, zamkniętej koperty.
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną komisyjnie zniszczone bez otwierania, po formalnym zakończeniu postępowania.
6. Oferta wiąże Oferenta przez okres minimum 60 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

## **§ 6. Procedura otwarcia i oceny ofert**

1. Konkurs przeprowadzi Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Ogrodu Zoologicznego w Poznaniu. Konkurs jest ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta spełniająca warunki formalne.
2. **Jawne otwarcie ofert nastąpi w terminie wskazanym w Ogłoszeniu o konkursie w siedzibie Wynajmującego.** Podczas otwarcia Komisja odczytuje nazwy firm oraz

kluczowe parametry finansowe (zaoferowany roczny czynsz i procent od obrotu) wszystkich złożonych ofert.

3. Analiza merytoryczna ofert odbywa się bez udziału Oferentów. W toku prac Komisja może wezwać Oferenta drogą elektroniczną do uzupełnienia brakujących dokumentów lub złożenia wyjaśnień do treści oferty w wyznaczonym terminie (nie krótszym niż 3 dni robocze). Jeżeli Oferent nie dostarczy na wezwanie wymaganych dokumentów, Komisja nie wzywa Oferenta po raz kolejny.

**4. Kryteria oceny punktowej (Maksymalnie 100 pkt):**

**1) Zaoferowany roczny czynsz najmu netto (Waga: 50% – max 50 pkt)**

- a) Punkty przyznawane są automatycznie na podstawie wzoru:

$$C = \frac{C_{of}}{C_{max}} \times 50$$

$C_{of}$  – roczny czynsz netto badanej oferty

$C_{max}$  – najwyższy roczny czynsz netto spośród ofert nieodrzuconych

**2) Zaoferowany procent od obrotu (Waga: 20% – max 20 pkt)**

- a) Punkty przyznawane są automatycznie na podstawie wzoru, w przedziale od minimalnego progu 2% do maksymalnie 10% dla oferowanej stawki bazowej. Każda deklaracja powyżej 10% otrzyma stałą, maksymalną liczbę punktów (20 pkt):

$$P = \frac{P_{of}}{P_{max}} \times 20$$

$P_{of}$  – zaoferowany bazowy procent od obrotu badanej oferty (jeśli wyższy niż 10%, do wzoru podstawia się 10)

$P_{max}$  – najwyższy zaoferowany bazowy procent od obrotu spośród ofert (maksymalnie 10)

**Uwaga:** Komisja Konkursowa ocenia zaoferowaną stawkę bazową obowiązującą do 31.12.2031 r. a po tej dacie zostanie automatycznie i bezwzględnie podwyższony o 1 punkt procentowy (np. oferta 2% wzrasta do 3%) i w tej wysokości będzie obowiązywał do końca trwania umowy najmu. **Automatyczny wzrost stawki o 1 punkt procentowy po tej dacie najmu dotyczy w równym stopniu wszystkich Oferentów i nie wpływa na algorytm wyliczania punktów.**

- 3) **Projekt i koncepcja działalności (Waga: 5% – max 5 pkt).** Komisja ocenia spójność koncepcji z charakterem „Wioski Afrykańskiej” w skali:

- a) 5 pkt (Doskonała): Koncepcja idealnie wpisuje się w tematykę afrykańską (wystrój, stroje obsługi), zawiera pomysły marketingowe dopasowane do

zwiedzających ZOO oraz elastyczne godziny otwarcia dostosowane do ruchu turystycznego.

- b) 3 pkt (Przeciętna): Koncepcja poprawna, standardowy punkt gastronomiczny bez wyraźnego nawiązania do tematyki „Wioski Afrykańskiej”, godziny otwarcia sztywne.
- c) 0 pkt (Niska/Brak): Brak spójnej wizji, koncepcja niedopasowana do specyfiki ogrodu zoologicznego.

4) **Propozycja menu i struktura cen (Waga: 5% – max 5 pkt).** Komisja ocenia atrakcyjność karty dań oraz relację jakości do ceny dla klienta:

- a) 5 pkt: Menu w pełni spełnia wymogi minimalne określone w § 3 ust. 1, oferuje zdrowe, zbilansowane alternatywy (np. świeże soki, produkty eko), atrakcyjne menu dziecięce, a ceny są adekwatne do realiów rynku.
- b) 3 pkt: Menu spełnia wyłącznie wymogi minimalne, brak pozycji autorskich lub prozdrowotnych, ceny przeciętne.
- c) 0 pkt: Menu niekompletne, uboga oferta dla dzieci, ceny rażąco zawyżone w stosunku do oferowanej jakości.

5) **Koncepcja prac remontowych (Waga: 20% – max 20 pkt).** Kryterium podzielone na dwa niezależne podkryteria:

- a) **Podkryterium 5a: Wartość inwestycji (Waga: 10% – max 10 pkt).** Punkty przyznawane automatycznie na podstawie deklarowanej kwoty netto na remont (minimum 300 000,00 zł):

$$R = \frac{W_{of}}{W_{max}}$$

$W_{of}$  – deklarowana wartość remontu w badanej ofercie

$W_{max}$  – najwyższa deklarowana wartość remontu spośród złożonych ofert

- b) **Podkryterium 5b: Funkcjonalność i zakres przystosowania całorocznego (Waga: 10% – max 10 pkt).** Komisja ocenia przedłożony szkic koncepcyjny pod kątem trwałości i technologii w skali:

- (1) 10 pkt: Kompleksowe podejście do całoroczności (nowoczesne systemy grzewcze/klimatyzacja, izolacja budynku restauracji i toalet, wysoka estetyka użytych materiałów odpornych na warunki atmosferyczne).
- (2) 5 pkt: Poprawne rozwiązania techniczne zapewniające działanie zimą, standardowe materiały wykończeniowe.
- (3) 0 pkt: Minimalne przystosowanie obiektu, rozwiązania tymczasowe, o niskiej trwałości lub niespełniające założeń całoroczności.

5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą sumaryczną liczbę punktów.
6. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej sumarycznej liczby punktów, Wynajmujący przeprowadzi negocjacje i wezwie tych Oferentów do złożenia ofert dodatkowych w zakresie kryteriów finansowych. Oferta dodatkowa nie może zawierać warunków gorszych niż pierwotna.

#### **§ 7. Zawarcie umowy i postanowienia końcowe**

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podania przyczyny. O wynikach Oferenci zostaną powiadomieni mailowo oraz poprzez ogłoszenie na stronie [www.zoo.poznan.pl](http://www.zoo.poznan.pl) do dnia 23.10 2026 r.
2. Wyłoniony Oferent zobowiązany jest do podpisania umowy najmu w terminie wskazanym pisemnie przez Wynajmującego. Przed podpisaniem umowy dopuszcza się uszczegółowienie założeń projektowo-remontowych w drodze negocjacji.
3. Jeżeli wyłoniony Oferent nie przystąpi do podpisania umowy w wyznaczonym terminie, Wynajmujący ma prawo wybrać kolejną ofertę z najwyższą liczbą punktów.
4. Decyzja Wynajmującego w kwestii wyboru oferty jest ostateczna. Oferentom nie przysługują środki odwoławcze od wyników Konkursu.

#### **Załączniki do Regulaminu:**

1. Dokumentacja techniczna.
2. Wykaz wyposażenia Wynajmującego.
3. Wzór umowy najmu.
4. Formularz ofertowy.