

ZAPYTANIE OFERTOWE

na wynajem powierzchni pod instalację całodobowego zewnętrznego automatu vendingowego sprzedającego świeże produkty premium kuchni włoskiej oraz napoje

Krakowski Szpital Specjalistyczny im. św. Jana Pawła II, ul. Prądnicka 80 w Krakowie zaprasza do wzięcia udziału w zapytaniu ofertowym na wynajem powierzchni terenu pod zainstalowanie nowatorskiego automatu samosprzedającego (vendingowego) dedykowanego do dystrybucji świeżych produktów premium typu „ready to eat” (w szczególności rzemieślniczych kanapek kuchni włoskiej) oraz napojów, dostosowanego do pracy w warunkach zewnętrznych.

1. Zamawiający

Krakowski Szpital Specjalistyczny im. św. Jana Pawła II

ul. Prądnicka 80, 31-202 Kraków

NIP: 677-16-94-570 | KRS: 0000046052

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest najem powierzchni (miejsca) o wielkości **około 1,5 m²** z przeznaczeniem pod montaż, instalację oraz eksploatację 1 całodobowego, nowoczesnego, zewnętrznego automatu samosprzedającego z napojami oraz świeżymi przekąskami premium, zlokalizowanego na terenie Zamawiającego:

- **Lokalizacja:** Przy budynku A8 (Portiernia Główna) – zdjęcie poglądowe lokalizacji automatu stanowi załącznik nr 4
- **Oznaczenie geodezyjne:** Część działki nr 50/18, obręb 44 Krowodrza, dla której Szpital posiada prawo użytkownika wieczystego.

3. Opis przedmiotu najmu i obowiązki Najemcy

1. **Prace adaptacyjne:** Najemca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do prawidłowego przygotowania (utwardzenia/wypoziomowania) podłoża pod montaż i instalację urządzenia.
2. **Instalacja elektryczna:** Najemca zobowiązany jest do doprowadzenia instalacji elektrycznej od wskazanego przez Zamawiającego punktu przyłączeniowego do automatu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami SEP i BHP. Koszt zużytej energii elektrycznej będzie rozliczany w ramach ryczałtu wliczonego w czynsz najmu, przy zużyciu nie większym niż 500 kWh miesięcznie.
3. **Instalacja wodna:** Zamawiający kategorycznie nie przewiduje możliwości podłączenia automatu do sieci wodociągowej. Urządzenie musi działać w oparciu o systemy autonomiczne.
4. **Termin uruchomienia:** Najemca zobowiązuje się do pełnego uruchomienia automatu w terminie nie dłuższym niż 2 dni robocze od daty podpisania umowy najmu.
5. **Zakazy asortymentowe:** Zamawiający bezwzględnie zabrania sprzedaży napojów alkoholowych, wyrobów tytoniowych, e-papierosów oraz napojów energetycznych (energetyków).

4. Parametry techniczne i wymagania wobec automatu

Z uwagi na specyfikę lokalizacji (otwarta przestrzeń zewnętrzna) oraz charakter placówki medycznej, oferowane urządzenie musi spełniać rygorystyczne kryteria techniczne określone poniżej:

1. **Przystosowanie do przestrzeni zewnętrznej:** Konstrukcja umożliwiająca całoroczną pracę niezależnie od warunków atmosferycznych; pełne zabezpieczenie przed opadami; zadaszenie ochronne zabezpieczające użytkownika oraz strefę odbioru produktów; boczne osłony chroniące przed wiatrem i zaciskaniem deszczu; wysoka odporność na skrajne wahania temperatur i wilgotności w polskich warunkach klimatycznych.
2. **Trwałość i praca ciągła:** Konstrukcja w pełni metalowa, wzmocniona, wandaloodporna, zabezpieczona antykorozyjnie, przeznaczona do bezawaryjnej pracy ciągłej przez 24 godziny na dobę.
3. **Łączność i monitoring pracy:** Wbudowany niezależny moduł komunikacyjny/router (GSM/LTE); możliwość pełnego zdalnego monitorowania pracy urządzenia, stanów magazynowych oraz bieżącej kontroli dostępności świeżego asortymentu w czasie rzeczywistym.
4. **Bezpieczeństwo elektryczne i ppoż:** Zastosowanie aktywnego chłodzenia komory elektrycznej; osobny, niezależny system wentylacji elementów elektronicznych; fabrycznie zintegrowany system zabezpieczenia przeciwpożarowego; zabezpieczenie przed przegrzaniem podczas pracy całodobowej.
5. **Kontrola warunków przechowywania żywności:** Zaawansowany automatyczny system kontroli i stabilizacji temperatury wewnętrznej; system monitorowania i regulacji wilgotności wewnątrz urządzenia; wdrożone rozwiązania techniczne ograniczające pogorszenie jakości i świeżości produktów.
6. **Dostępność dla osób z ograniczeniami ruchowymi:** Urządzenie w pełni dostosowane do obsługi przez osoby z niepełnosprawnościami – terminal płatniczy oraz panel wyboru/obsługi umieszczone na wysokości nie większej niż 90 cm od dolnej krawędzi urządzenia.
7. **Bezpieczeństwo strefy i monitoring wizyjny:** Zintegrowany z automatem system monitoringu wizyjnego obejmujący strefę obsługi klienta oraz samo urządzenie; rejestracja zdarzeń związanych z użytkowaniem; system ochrony przed aktami wandalizmu działający niezależnie od godzin pracy Szpitala.
8. **Płatności:** Obowiązkowy system wydawania reszty oraz zintegrowany czytnik płatności zbliżeniowych (karty płatnicze, BLIK, telefony).

5. Wymagania asortymentowe i jakościowe

Oferowane produkty muszą charakteryzować się najwyższą jakością i spełniać rygorystyczne kryteria świeżości i pochodzenia:

A. Świeże produkty premium ("ready to eat")

- **Pojemność:** Minimum 50% całkowitej pojemności urządzenia musi stanowić świeża oferta gastronomiczna typu „ready to eat”.
- **Świeżość:** Produkty przygotowywane maksymalnie 12 godzin przed dostawą do urządzenia. Dostawy realizowane minimum 5 razy w tygodniu. Produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez konieczności dodatkowej obróbki.
- **Oferta kanapkowa (minimum 5 rodzajów)** musi spełniać łącznie kryteria: pieczywo typu focaccia lub równoważne; produkowane rzemieślniczą metodą; ciasto o wysokiej hydracji (minimum 70%); produkcja z wyłącznym wykorzystaniem oliwy z oliwek; całkowity brak mrożonego pieczywa przemysłowego (typu bagietka/bułka vendingowa); gramatura gotowego produktu minimum 200 g.
- **Składniki charakterystyczne dla kuchni włoskiej/śródziemnomorskiej:** włoskie wędliny świeże lub dojrzewające, sery typu włoskiego (np. mozzarella, parmezan, gorgonzola), warzywa grillowane lub

marynowane metodą rzemieślniczą, pesto lub pasty warzywne wykonywane metodą rzemieślniczą, oliwa z oliwek.

- **Kategorycznie niedopuszczalne:** standardowe kompozycje typu szynka/ser, kurczak, jajko oraz gotowe masowe kanapki przemysłowe.

B Wyroby cukiernicze i napoje

- **Produkty cukiernicze:** Minimum dwa rodzaje produktów inspirowanych kuchnią włoską (np. croissant z nadzieniem, ciasto kruche typu crostata lub równoważne).

- **Napoje zimne:** Minimum 2 rodzaje napojów bezpośrednio importowanych pochodzenia włoskiego stanowiących jakościową alternatywę dla standardowych masowych napojów gazowanych. Ponadto woda mineralna (gazowana i niegazowana) o poj. 0,5 l oraz soki owocowe.

6. Warunki umowy i finansowania

1. **Okres obowiązywania:** Umowa zostanie zawarta na czas określony 36 miesięcy od dnia jej podpisania.
2. **Minimalny czynsz:** Zamawiający ustala minimalną stawkę czynszu najmu w wysokości **1 500,00 zł netto miesięcznie** za wynajem powierzchni pod automat. Do stawki zostanie doliczony podatek VAT (23%).
3. **Koszty eksploatacji:** Koszt zużycia energii elektrycznej niezbędnej do funkcjonowania automatu jest wliczony w zaoferowaną cenę czynszu przy zużyciu nie większym niż 500 kWh miesięcznie.
4. **Ubezpieczenie:** Najemca zobowiązuje się posiadać przez cały czas trwania umowy ubezpieczenie OC i od zdarzeń losowych na kwotę nie mniejszą niż 500.000,00 zł.

7. Kryterium wyboru oferty

Zamawiający przy wyborze oferty będzie kierował się wyłącznie jednym kryterium:

Najwyższa oferowana wysokość miesięcznego czynszu netto za najem powierzchni – waga 100%.

8. Sposób i termin składania ofert

1. Oferta musi być złożona na Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
2. Do oferty należy dołączyć aktualny odpis z KRS lub CEIDG (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) oraz podpisany Wzór Umowy (Załącznik nr 2).
3. **Termin składania ofert:** Do dnia **13.07.2026 r. do godz. 10:00** na Dziennik Podawczy Szpitala (Pawilon A5) lub za pośrednictwem Platformy Zakupowej (<https://platformazakupowa.pl/>).
4. **Otwarcie ofert:** Nastąpi w dniu **13.07.2026 r. o godz. 10:30** w Pawilonie A7 parter, w biurze Sekcji Administracyjno-Gospodarczej

9. Podstawy odrzucenia oferty

Odrzuceniu podlega oferta:

1. Niepodpisana lub podpisana przez osoby nieupoważnione do reprezentowania Najemcy.
2. Niepodpisany/niezaparafowany wzór umowy do zapytania ofertowego).
3. Niepodpisany formularz ofertowy (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
4. Złożona po wyznaczonym terminie składania ofert.
5. Niezgodna z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym (w tym oferująca stawka czynszu niższa niż określona minimalna).

10. Informacje dodatkowe

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

1. Zakończenia postępowania na każdym jego etapie bez wybrania oferty.
2. Unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
3. Zmiany terminu składania ofert.
4. Zmiany treści zapytania ofertowego.
5. Prowadzone postępowanie nie stanowi przetargu w rozumieniu Kodeksu cywilnego ani ustawy Prawo zamówień publicznych. Wynajmujący nie jest zobligowany do wyboru jakiegokolwiek oferty, a złożenie ofert nie stanowi podstawy do występowania z jakimikolwiek roszczeniami wobec Wynajmującego ze strony podmiotu, który złożył ofertę.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Wzór umowy
3. Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna RODO
4. Załącznik nr 4 - Zdjęcie poglądowe lokalizacji