

## **OGŁOSZENIE o przetargu na najem lokalu gastronomicznego – restauracji w budynku Centrum Spotkania Kultur w Lublinie.**

### **Dane organizatora przetargu:**

#### **Centrum Spotkania Kultur w Lublinie**

Pl. Teatralny 1, 20-029 Lublin

NIP: 712-343-77-49

REGON 522448506

<http://www.csklublin.pl>

email: [kancelaria@csklublin.pl](mailto:kancelaria@csklublin.pl)

### **I. Przedmiot przetargu:**

Prowadzenie restauracji w Centrum Spotkania Kultur w Lublinie.

### **II. Opis przedmiotu:**

#### Dane podstawowe

Powierzchnia lokalu łącznie: 116, 08 mkw.

Przeznaczenie obiektu: Działalność gastronomiczna (restauracja)

### **III. Opis lokalu:**

1. Lokal o łącznej powierzchni 116, 08 mkw. Przeznaczony na działalność gastronomiczną (restauracja), położony w budynku Centrum Spotkania Kultur w Lublinie, zlokalizowanym pod adresem pl. Teatralny 1, 20-029 Lublin.

2. Lokal, który stanowi przedmiot niniejszego ogłoszenia usytuowany jest na poziomie parteru (0.00) oraz na poziomie -1 (12.96 mkw) z wejściem bezpośrednio z ulicy, od strony ul. I. Radziszewskiego.

Poza niezależnym wejściem bezpośrednio „z ulicy”, lokal dostępny jest bezpośrednio z poziomu 0 Alei Kultur CSK (otwartej w godzinach funkcjonowania obiektu, a więc nie krócej niż w godzinach 8.00-20.00) (stanowi to ułatwienie dla gości CSK w Lublinie, którzy mogą skorzystać z krytego parkingu pod pl. Teatralnym oraz szatni i nie wychodząc z obiektu przejść do restauracji).

3. Na poziomie 0 znajduje się sala sprzedaży, na kondygnacji podziemnej znajduje się przestrzeń do zaadaptowania na potrzeby kuchni i zaplecza socjalnego.

Według projektu przygotowanego na potrzeby realizacji inwestycji rozmieszczenie funkcji w lokalu zostało zaplanowane w następujący sposób:

Poziom 0.00 (łącznie 92,67 mkw.)

1. 0.025 Bar - 85,31 m<sup>2</sup>,
2. 0.024.1 szatnia personelu - 3,17 m<sup>2</sup>,
3. 0.024.2 WC personelu - 2,89 m<sup>2</sup>,
4. 0.025.1 pom. porządkowe - 1,30 m<sup>2</sup>,

Poziom -1 (łącznie 12,96 mkw.)

1. 00.050.3 magazyn 1 - 12,96 m<sup>2</sup>,

powierzchnia części wspólnej na poz. -1 (korytarz, pom. porządkowe) wynosi 10,15 m<sup>2</sup>.

4. Lokal, którego dotyczy postępowanie wyposażony jest w następujące elementy:

- 1) Instalacja wodno-kanalizacyjna z oddzielnym pomiarem (podwodomierz)
- 2) Instalacja centralnego ogrzewania.
- 3) Instalacja elektryczna - projekt i wykonanie instalacji wg projektu i na koszt najemcy
- 4) Instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej.
- 5) Sieć LAN.
- 6) Instalacja sygnalizacyjno-alarmowa.
- 7) Instalacja DSO (dźwiękowy system ostrzegawczy).
- 8) Winda gastronomiczna zapewniająca połączenie poziomu 0.00 i -1.

5. Wynajmujący dopuszcza możliwość zlokalizowania ogródka letniego bezpośrednio przed lokalem i/lub na Pl. Teatralnym, w wyznaczonej strefie. Warunki najmu przestrzeni dodatkowej, o której tutaj mowa, będą określone odrębną umową.

6. Oferent zobowiązany jest do przedstawienia na etapie składania oferty projektu koncepcyjnego wnętrza wynajmowanego lokalu (sposób aranżacji wnętrza powinien korespondować z estetyką obiektu oraz nie mieć wpływu na ogólne założenia funkcjonalne) zawierającego: rysunki / wizualizacje, opis koncepcji, wykaz proponowanego wyposażenia oraz urządzeń / sprzętu. Na kolejnym etapie ocenie i akceptacji Wynajmującego będą podlegały m.in. takie elementy jak:

- nazwa lokalu,
- sposób oznakowania,
- rodzaj i jakość użytych materiałów wykończeniowych, w szczególności widocznych z zewnątrz i od strony wnętrza CSK.

#### **IV. Warunki udziału w przetargu:**

Uczestnikiem przetargu (Oferentem) może być osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, osoba prawna lub inna jednostka organizacyjna, której ogólnie obowiązujące przepisy przyznają zdolność prawną, a także podmioty występujące wspólnie. Uczestnik zobowiązany jest do przedłożenia Organizatorowi odpowiednio: aktualnej informacji z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub aktualnego odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego.

#### **V. Okres prowadzenia lokalu gastronomicznego:**

Od dnia 26 października 2025 r. do dnia 26 października 2035 r.

#### **VI. Wysokość opłat z tytułu najmu nieruchomości, terminy wnoszenia:**

1. Cena wywoławcza czynszu wynosi 8 000, 00 zł/netto miesięcznie za łączną powierzchnię użytkową lokalu.
2. Cena czynszu nie obejmuje opłat za wodę i ścieki oraz energię elektryczną, regulowanych przez Operatora lokalu gastronomicznego na podstawie pomiarów z podliczników. Ponad to poza opłatami czynszowymi Operator pokryje koszty wykorzystania ogrzewania, oraz

sprzątania części wspólnych CSK i ochrony przedmiotu umowy i części wspólnych, z których korzysta Operator na zasadach określonych w umowie.

3. Operator lokalu gastronomicznego jest zobowiązany do zachowania pomieszczeń w stanie nie pogorszonym i ponosi odpowiedzialność za wszelkie ewentualne uszkodzenia/zniszczenia, niebędące konsekwencją normalnej eksploatacji i użycia zgodnie z właściwością i przeznaczeniem.

4. Czynsz płatny będzie przelewem na rachunek bankowy na podstawie wystawianych faktur VAT w terminie do 10. dnia danego miesiąca z góry.

5. Operator upoważni CSK do wystawiania faktur VAT bez podpisu odbiorcy.

6. Operator w swoim imieniu zawrze umowę na wywóz nieczystości z lokalu gastronomicznego.

7. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie czynszu oraz innych opłat obciążających Operatora naliczane będą odsetki ustawowe.

8. W ciągu 7 dni od daty podpisania umowy Operator wpłaci kaucję w wysokości trzykrotności miesięcznego czynszu, przelewem lub do kasy CSK.

## **VII. Opis dodatkowych warunków przetargu:**

- 1) Złożenie oferty oznacza, iż Oferent jednocześnie akceptuje treść ogólnych warunków umowy załączonych do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.
- 2) Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Organizatora przetargu o dodatkowe informacje dotyczące przedmiotu przetargu. Wniosek Wykonawcy o dodatkowe informacje powinien być skierowany na adres email: [lukasz.opajdowski@csklublin.pl](mailto:lukasz.opajdowski@csklublin.pl)
- 3) Oferent jest zobowiązany do uzyskania wszystkich wymaganych prawem pozwoleń i badań niezbędnych do rozpoczęcia działalności lokalu gastronomicznego.
- 4) Oferent uzyska koncesję na sprzedaż napojów alkoholowych.
- 5) Operator na własny koszt dokonuje wyposażenie lokalu gastronomicznego.
- 6) Oferent zapewnia wykwalifikowany personel niezbędny do nieprzerwanego funkcjonowania lokalu gastronomicznego.
- 7) Opłata za czynsz i opłaty za media w wysokości i terminie określonych w umowie.
- 8) Wpłaca kaucję w wysokości 3-krotności czynszu miesięcznego.
- 9) Aranżację przestrzeni lokalu gastronomicznego na własny koszt, po uzyskaniu akceptacji CSK.
- 10) Zapewnia kontenery na odpady (od pierwszego dnia rozpoczęcia działalności lokalu) oraz pokrywa koszty wywozu nieczystości z tych kontenerów.
- 11) Zapewnia sprzątanie pomieszczeń zaplecza oraz lokalu gastronomicznego codziennie i na bieżąco.
- 12) Organizator przetargu ma prawo wezwać Oferenta do uzupełnienia braków, wyznaczając odpowiedni termin na ich uzupełnienie. Jednakże w przypadku elementów podlegających

ocenie, tj. ceny ofertowej, nazwy, projektu aranżacji, CSK odrzuca ofertę bez wzywania do uzupełnienia braków (ochrona uczciwej konkurencji).

- 13) Operator po podpisaniu umowy przekaże Organizatorowi przetargu 100 kart rabatowych uprawniających do 20% rabatu (upustu) na usługi gastronomiczne świadczone przez Operatora.
- 14) Operator udzieli 25% rabatu (upustu) Organizatorowi przetargu na usługi gastronomiczne świadczone przez niego.

## **VII. Miejsce i termin składania ofert:**

### **1. Miejsce: CENTRUM SPOTKANIA KULTUR w Lublinie [CSK]**

**Pl. Teatralny 1, 20-029 Lublin**

**Kancelaria, parter, wejście od strony biur, od ul. Radziszewskiego**

**Termin: do dnia 23 06. 2025 r., do godz. 12:00**

Oferty złożone po terminie będą zwrócone Oferentom bez otwierania.

### **2. Uwagi dotyczące przygotowania oferty.**

1) Oferent winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie

2) Koperta winna być zaadresowana następująco:

**CENTRUM SPOTKANIA KULTUR w Lublinie [CSK]**

**pl. Teatralny 1, 20-029 Lublin**

oraz powinna być oznakowana następującym tekstem:

***„Oferta na Operatora lokalu gastronomicznego”***

- 3) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem, pismem czytelnym.
- 4) Oferent może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.
- 5) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Oferenta w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 6) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne. Osoba/osoby udzielająca/udzielające pełnomocnictwa musi/muszą figurować w aktualnym odpisie z Krajowego Rejestru Sądowego lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy.
- 7) Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez zobowiązane osoby.

## **VIII. Kryterium oceny ofert**

### **1. Wysokość czynszu – 80%**

Oferentem, który złoży ofertę zawierającą najwyższą stawkę czynszu otrzyma maksymalną ilość punktów w tym kryterium.

Każda następna oferta zostanie oceniona według poniższego wzoru:

$$\frac{\text{(Kwota miesięcznego czynszu oferty ocenianej)}}{\text{(kwota miesięcznego czynszu oferty z najwyższą ceną)}} \times 80 \text{ pkt.}$$

### **2. Ocena projektu aranżacji – 10%**

Jakość i estetyka zaproponowanych rozwiązań użytkowych, dobór sprzętu, mebli lub innych elementów przestrzeni lokalu włącznie z wydobyciem specyfiki miejsca oraz stworzeniem unikalnej tożsamości miejsca.

Sposób aranżacji wnętrza musi korespondować z estetyką obiektu oraz nie mieć wpływu na ogólne założenia funkcjonalne.

Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji w skali od 0 do 10 pkt.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

Każda oferta zostanie oceniona indywidualnie przez członków komisji za spełnianie każdego z kryteriów:

- atrakcyjność – od 0 do 3 pkt
- ergonomia – od 0 do 2 pkt
- spójność z architekturą i wystrojem CSK – od 0 do 5 pkt.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

### **3. Spójność koncepcji oferty z przedmiotem działalności organizatora – 10 %**

Ocena zostanie dokonana przez członków Komisji przetargowej CSK w oparciu o określony w statucie instytucji cel i zakres działalności CSK (załącznik nr 3 do Ogłoszenia o przetargu – Statut CSK).

Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji w skali od 0 do 10 pkt.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

Oceniana będzie:

- atrakcyjność propozycji dodatkowych wydarzeń o charakterze kulturalno-artystycznym.

Organizator przetargu dąży do pozyskania Operatora lokalu gastronomicznego, który zapewni szeroki asortyment usług, dostosuje je do profilu Organizatora i umożliwi realizowanie jego potrzeb. Ponadto Organizatorowi zależy na wysokiej jakości prowadzonej działalności, atrakcyjności lokalu, mogącej się przekładać na odbiór całości instytucji.

- nazwa lokalu
- spójność koncepcji prowadzonej działalności z charakterem działalności prowadzonej przez

Organizatora.

Do oferty należy dołączyć ogólną koncepcję prowadzenia punktu gastronomicznego oraz przykładowy program działań innych niż gastronomiczne na przykładzie miesiąca letniego – wakacyjnego (lipiec lub sierpień) oraz miesiąca w trakcie roku szkolnego (od września do czerwca).

#### **IX. Zawarcie umowy lub unieważnienie przetargu:**

1. Organizator zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji we wszystkich aspektach z operatorem, którego oferta została najwyżej oceniona.
2. Umowa zostanie zawarta z oferentem, który otrzyma najwyższą liczbę punktów.
3. Organizator przetargu zastrzega sobie prawo do unieważnienia przetargu bez podania przyczyny.
4. O terminie zawarcia umowy Najemca zostanie zawiadomiony w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia rozstrzygnięcia przetargu.

Podpisy członków komisji:

1. /-/
2. /-/
3. /-/

Lublin, 18. 06. 2025 r.

Zatwierdził:

**p. o. Dyrektora**

**Centrum Spotkania Kultur w Lublinie**

**Michał Chorościński**

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty.
2. Załącznik nr 2 - Projekt umowy.
3. Załącznik nr 3 - Statut CSK w Lublinie.
4. Załącznik nr 4 - Rzut lokalu.
5. Załącznik nr 5 - Rzut magazynu.
6. Załącznik nr 6 - Opis lokalu
7. Załącznik nr 7 - Sposób rozliczenia kosztów eksploatacyjnych