

OGŁOSZENIE o przetargu na wyłonienie Operatora lokalu gastronomicznego mieszczącego się na I piętrze 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

I. Przedmiot przetargu:

Prowadzenie restauracji w Centrum Spotkania Kultur w Lublinie.

II. Opis przedmiotu:

Dane podstawowe

Powierzchnia lokalu łącznie: 157,3 m².

Przeznaczenie obiektu: Działalność gastronomiczna

III. Opis lokalu:

1. Lokal o łącznej powierzchni 157,3 m². Przeznaczony na działalność gastronomiczną, 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 I piętra (1.023.1, 1.023.2, 1.023.3, 1.023.4 o łącznej powierzchni 144,34 m²) na poziomie -1 (00.050.4 12,96 m²) z wejściem od klatki schodowej prowadzącej od ulicy, od strony ul. I. Radziszewskiego.

Poza wejściem bezpośrednio „z ulicy”, lokal dostępny jest bezpośrednio z poziomu +1 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 +1 znajduje się sala sprzedaży, na kondygnacji podziemnej znajduje się przestrzeń magazynowa do zaadoptowania w-g potrzeb.

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

Poziom +1 (łącznie 144,34 m².)

1. 1.023.3 Bar - 137,04 m²,
2. 1.023.1 szatnia personelu - 3,00 m²,
3. 1.023.2 WC personelu - 3,00 m²,
4. 1.023.4 pom. porządkowe - 1,30 m²,

Poziom -1 (łącznie 12,96 m².)

1. 00.050.3 magazyn 1 - 12,96 m²,

powierzchnia części wspólnej na poz. -1 (korytarz, pom. porządkowe) wynosi 15,12 m².

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 wewnątrz wynajmowanego lokalu (sposób aranżacji wewnątrz 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 9 000, 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-ego 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
- 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 przestrzeń 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 przekaze 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 27. 08. 2025 r., do godz. 15:00

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 wyłonienie Operatora lokalu gastronomicznego mieszczącego się na I piętrze w budynku Centrum Spotkania Kultur w Lublinie”

- 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. Łukasz Opajdowski
2. Ewelina Jatczak
3. Piotr Wilczek

Lublin, 20. 08. 2025 r.

Zatwierdził:

Dyrektor
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