

OGŁOSZENIE

o przetargu pisemnym nieograniczonym na operatora lokalu
gastronomicznego „LOUNGE BAR” zlokalizowanego na I piętrze budynku
Centrum Spotkania Kultur w Lublinie

Centrum Spotkania Kultur w Lublinie ogłasza przetarg pisemny nieograniczony na operatora lokalu gastronomicznego „LOUNGE BAR” zlokalizowanego na I piętrze budynku Centrum Spotkania Kultur w trybie art. 70¹ - 70⁵ Kodeksu Cywilnego

I. Dane Organizatora przetargu:

CENTRUM SPOTKANIA KULTUR w Lublinie [CSK]

Plac Teatralny 1

20-029 Lublin

NIP 712-329-00-97

REGON 061730797

Strona internetowa Zamawiającego: www.spotkaniakultur.com

Adres email: zamowienia@spotkaniakultur.com

tel. 81 4415670

II. Przedmiot przetargu:

Organizator informuje, iż Oferent może złożyć ofertę na prowadzenie lokalu - lounge-bar zlokalizowanego na 1 piętrze.

III. OPIS LOKALU

Lokal o powierzchni 157.3 m² znajduje się w budynku Centrum Spotkania Kultur przy Pl. Teatralny 1 w Lublinie.

W skład lokalu wchodzi pomieszczenia usytuowane na 1 piętrze (poziom +3,65). Lokal dostępny jest z ogólnodostępnego korytarza za pomocą dwóch niezależnych wejść. Sanitariaty oraz szatnie dla klientów znajdują się poza lokalem, w części ogólnodostępnej budynku.

W skład lokalu wchodzi pomieszczenia:

1) nr 1.023.3 - pomieszczenie baru 137.04 m²

2) nr 1.023.1 - szatnia 3.00 m²

3) nr 1.023.2 - WC personelu 3.00 m²

4) nr 1.023.4 -pomieszczenie porządkowe 1.30 m²

Suma powierzchni na poziomie +3,65 (I piętro): 144.34 m²

W skład lokalu wchodzi również pomieszczenie magazynowe zlokalizowane na poziomie -4,65.

Na poziomie -4,65 (piętro -I) w skład lokalu wchodzi pomieszczenia:

Magazyn nr. 2 **12.96 m²**

Suma powierzchni ogółem: 157,3

Lokal wyposażony jest w windę gastronomiczną łączą poziom 0,00 z poziomami 4,65, +3,65, +7,05 oraz +15.00. Komunikacja pomiędzy poziomem -4,65, a poziomem +3,65 odbywa się poza terenem lokalu za pomocą ogólnodostępnej klatki schodowej. Dostawy do magazynu znajdującego się na poziomie -4,65 mogą odbywać się za pomocą wewnętrznego korytarza (dostęp z zewnątrz oraz z parkingów podziemnych) Lokal objęty opisem posiada podejścia następujących instalacji:

- 1) Instalacja wodno-kanalizacyjna (z oddzielnym pomiarem (pod wodomierz), (projekt i wykonanie instalacji wg. projektu i na koszt najemcy)
- 2) Instalacja centralnego ogrzewania,
- 3) Instalacja elektryczna, (projekt i wykonanie instalacji wg. projektu i na koszt najemcy)
- 4) Instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej (projekt i wykonanie instalacji wg. projektu i na koszt najemcy)
- 5) Sieć LAN
- 6) Instalację sygnalizacyjno-alarmową
- 7) Instalację DSO (dźwiękowy system ostrzegawczy)
- 8) Pomieszczenia inne oraz instalacje bez oddzielnego pomiaru rozliczane są ryczałtowo z uwzględnieniem wskazań głównych urządzeń pomiarowych obiektu.

W lokalu zainstalowane jest następujące wyposażenie:

- konstrukcja barowa (blat, osłona, podpory) wyposażona w jedną szafkę z drzwiczkami, jedną szafkę dwudrzwiową, jedną szafkę z czterema szufladami i trzy szafki z jedną półką każda. Konstrukcja barowa wyposażona jest również w jeden zlew jednokomorowy z baterią zlewozmywakową oraz jeden zlew dwukomorowy z baterią zlewozmywakową. Zlewozmywaki podłączone są do sieci wodnej i kanalizacyjnej.
- meble barowe o wymiarach wskazanych na rysunku stanowiącym Załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia. W skład zestawu mebli barowych wchodzi szafka stojąca posiadająca cztery półki oraz szafka wisząca z czterema półkami,
- system alarmowy z centralą Ca-5 z klawiaturą LCD, 3 czujnikami na podczerwień ENCORE digital, obudowa centrali PC 40/7, akumulator 7,2Ah, sygnalizator wewn. SPW220R,
- system monitoringu z rejestratorem hybrydowym Turbo HD DS-7204HGI-SH (4 kanał, dysk Hikvision), dyskiem 2TB SATA WD Purple, 4 kamerami kopułowymi Turbo HD 1080p, DS-2CE56D0T-IRM 3.6 mm IR 20 m Hikvision, 2 zasilaczami 12V/2,5A

PRZEZNACZENIE OBIEKTU: Działalność gastronomiczna (bar).

Oferent w ciągu maksymalnie 14 dni od wyboru oferty zobowiązany jest do przedłożenia projektu koncepcyjnego adaptacji, aranżacji oraz wyposażenia przedmiotowego lokalu a w ciągu 45 dni od podpisania umowy ma wykonać adaptację, aranżację oraz wyposażenie przedmiotowego lokalu oraz dokonać jego otwarcia (zob. warunki opisane w pkt VII).

Podstawowa dokumentacja lokalu (rzut, z wymiarami) stanowi załącznik do niniejszego ogłoszenia. Organizator przetargu udostępni w ramach wizji lokalnej dodatkową dokumentację techniczną dotyczącą lokalu będącego przedmiotem niniejszego przetargu.

IV. Warunki udziału w przetargu:

1. 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 te występujące wspólnie. Uczestnik zobowiązany jest do przedłożenia Organizatorowi odpowiednio: informacji z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego wydanych nie wcześniej niż na 3 miesiące przed dniem składania ofert.
2. Organizator przetargu żąda od Oferenta, by w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonywał usługi dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres co najmniej 1 roku. Oświadczenie musi zawierać datę rozpoczęcia działalności oraz opis działalności i krótki jej opis wraz z datami prowadzenia.

V. Okres prowadzenia lokalu gastronomicznego:

na czas oznaczony od dnia zawarcia umowy do dnia 25 października 2025 r.

VI. Wysokość opłat z tytułu dzierżawy nieruchomości, terminy wnoszenia

1. Cena wywoławcza czynszu wynosi **23 zł/netto miesięcznie za 1 m²** powierzchni użytkowej.
2. Cena czynszu nie obejmuje opłat za wodę i ścieki oraz energię elektryczną, regulowanych przez Operatora lokalu gastronomicznego na podstawie pomiarów z podliczników. Ponadto poza opłatami czynszowymi Operator pokryje koszty wykorzystania mediów: energii elektrycznej, wody, ścieków, ogrzewania, a także przypadającą na lokal część podatku od nieruchomości. Opłaty te będą płatne z dołu, na podstawie faktur wystawianych przez Organizatora na zakończenie każdego miesiąca kalendarzowego, w ciągu 14 dni od dnia otrzymania faktury.
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.
9. Operator lokalu jest zwolniony od opłacania czynszu przez okres 45 dni od dnia wydania lokalu. W tym czasie ponosić będzie koszty opłat za media.

VII. Opis dodatkowych warunków przetargu:

- 1) Oferent w terminie 14 dni po wyborze jego oferty zobowiązany jest do przedstawienia projektu koncepcyjnego wnętrza wynajmowanego lokalu (sposób aranżacji wnętrza musi korespondować z estetyką obiektu oraz nie mieć wpływu na ogólne założenia funkcjonalne) zawierającego: rysunki/wizualizacje; opis koncepcji; wykaz proponowanego wyposażenia oraz urządzeń/sprzętu. Organizator w terminie 7 dni od przedłożenia projektu poinformuje Oferenta o akceptacji projektu lub jej braku, przy czym w razie braku akceptacji Organizator przedstawi pisemne uzasadnienie. W takim przypadku Oferent jest zobowiązany do przedstawienia zaktualizowanego projektu koncepcyjnego uwzględniającego uwagi Organizatora w terminie 7 dni. Brak przedłożenia projektu koncepcyjnego w ww. terminie daje Organizatorowi prawo do niepodpisania umowy z Oferentem, którego oferta została wybrana i dokonania ponownej oceny ofert, z wykluczeniem oferty tego Oferenta.
- 2) Złożenie oferty oznacza, iż Oferent jednocześnie akceptuje treść ogólnych warunków umowy załączonych do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.
- 3) 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: zamowienia@spotkaniakultur.com
- 4) Uzyskanie wszystkich wymaganych prawem pozwoleń i badań niezbędnych do rozpoczęcia działalności lokalu gastronomicznego należy do wyłącznych obowiązków Operatora.
- 5) Organizator wyraża zgodę na sprzedaż na terenie lokalu napojów alkoholowych, przy czym uzyskanie koncesji na sprzedaż napojów alkoholowych oraz pozyskanie innych wymaganych przepisami zgód i zezwoleń jest obowiązkiem Operatora.
- 6) Operator na własny koszt dokonuje wyposażenie prowadzonych przez niego lokali gastronomicznych.
- 7) Operator na własny koszt i ryzyko zapewnia personel niezbędny do nieprzerywanego funkcjonowania lokalu gastronomicznego.
- 8) Operator zobowiązany jest do opłacania czynszu i opłat za media w wysokości i terminach określonych w umowie.
- 9) Przed zawarciem umowy Operator zobowiązany jest do wpłacenia kaucji w wysokości 3-krotności czynszu miesięcznego.
- 10) Operator zobowiązany jest do aranżacji przestrzeni lokalu gastronomicznego na własny koszt, po uzyskaniu akceptacji CSK, w terminie 45 dni od podpisania umowy.
- 11) Operator zobowiązany jest do dokonania otwarcia lokalu w ciągu 45 dni od podpisania umowy.

- 12) Operator zobowiązuje się do otwarcia lokalu przez min. 40 godzin w tygodniu i przez min. 6 dni w tygodniu, przy czym okres ten ulega odpowiedniemu skróceniu w sytuacji zamknięcia budynku CSK dla odwiedzających. Dodatkowo, Operator ma prawo do zamknięcia lokalu w okresie wakacyjnym (pomiędzy 1 lipca a 31 sierpnia), jednak na czas nie dłuższy niż 30 dni.
- 13) **Organizator zapewni Operatorowi możliwość ustawienia w foyer Sali Operowej dodatkowego tymczasowego stoiska, o maksymalnej powierzchni 5 m², z przeznaczeniem na sprzedaż napojów i przekąsek serwowanych w lokalu w dni, w których odbywają się wydarzenia realizowane w Sali Operowej, na okres od 2 godzin przed wydarzeniem do 1 godziny po zakończeniu wydarzenia. Za prawo do sprzedaży w tej dodatkowej lokalizacji Operator jest zobowiązany do uiszczenia każdorazowo (tj. za każdy dzień prowadzenia takiej sprzedaży) opłaty w stałej wysokości obliczonej jako 5-krotność zadeklarowanej ceny najmu 1 m² powierzchni lokalu (niezależnie od faktycznej wielkości stoiska).** Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy zgody na ustawienie stoiska w szczególności w sytuacji, gdy wydarzenie w Sali Operowej realizowane jest przez podmiot zewnętrzny lub we współpracy z podmiotem zewnętrznym, który wyklucza taką sprzedaż, a także z innych ważnych przyczyn. Organizator będzie informował Operatora o odbywających się w Sali Operowej wydarzeniach z co najmniej 14-dniowym wyprzedzeniem, wskazując wydarzenia, przy których możliwe będzie ustawienie stoiska. Operator na co najmniej 7 dni przed wydarzeniem poinformuje Organizatora o zamiarze ustawienia stoiska. Operator zobowiązany jest do ustawienia stoiska na własny koszt i ryzyko, a jego forma i dokładna lokalizacja musi być skonsultowana z Organizatorem. Operator jest zobowiązany do demontażu stoiska oraz doprowadzenia zajmowanej powierzchni foyer do stanu pierwotnego po każdym wydarzeniu.
- 14) Operator zobowiązany jest do zapewnienia kontenerów na odpady (od pierwszego dnia rozpoczęcia działalności lokalu) oraz pokrycia kosztów wywozu nieczystości z tych kontenerów.
- 15) Operator zobowiązany jest do zapewnienia sprzątnięcia pomieszczeń zaplecza oraz lokalu gastronomicznego codziennie i na bieżąco.
- 16) Organizator przetargu ma prawo wezwać Oferenta do uzupełnienia braków, wyznaczając odpowiedni termin na ich uzupełnienie. Jednakże w przypadku elementów podlegających ocenie, tj. ceny ofertowej odrzuca ofertę bez wzywania do uzupełnienia braków (ochrona uczciwej konkurencji).
- 17) Operator po podpisaniu umowy przekaze Organizatorowi przetargu 100 kart rabatowych uprawniających do 25% rabatu (upustu) na usługi gastronomiczne świadczone przez Operatora.
- 18) Operator udzieli 25% rabatu (upustu) Organizatorowi przetargu na usługi gastronomiczne świadczone przez niego.

VIII. Termin i miejsce, w którym można zapoznać się z przedmiotem przetargu (wizja lokalna):

Zainteresowani mogą zapoznać się z nieruchomością stanowiącą przedmiot przetargu i jej wyposażeniem w terminie: do **1 grudnia 2017 r.** – w godzinach otwarcia budynku, po mailowym uzgodnieniu (e-mail: dorota.bielak@spotkaniakultur.com).

Organizator zaleca przeprowadzenie przez zainteresowanych wizji lokalnej.

Nieprzeprowadzenie wizji lokalnej przez Oferenta nie spowoduje odrzucenia oferty.

IX. Wymagane dokumenty:

Składana oferta powinna zawierać:

- 1) **ofertę cenową** – sporządzoną na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia. Formularz oferty nie podlega uzupełnieniu, a oferta go nie zawierająca podlega odrzuceniu.
- 2) **koncepcję funkcjonowania lokalu** – przy czym brak przedłożenia koncepcji nie będzie uznawany za brak formalny, a będzie skutkował nieprzyznaniem punktów w kryterium „spełnienie warunków programowych”.
- 3) dokument poświadczający dane Oferenta: informacja z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub odpis z Krajowego Rejestru Sądowego – albo równoważny dokument z właściwego rejestru (nie starsze niż 3 miesiące),
- 4) Oświadczenie wskazujące doświadczenie Oferta w prowadzeniu działalności gastronomicznej w okresie ostatnich 3 lat (o którym mowa w pkt IV.2) – sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

X. Miejsce i termin składania ofert:

1. Miejsce:

CENTRUM SPOTKAŃ KULTUR w Lublinie [CSK]

Plac Teatralny 1

20-029 Lublin [sekretariat]

I piętro

Termin:

Dnia 4 grudnia 2017 r., godz. 15.00.

Oferty złożone po terminie będą zwrócone Oferentom bez otwierania.

2. Miejsce i termin otwarcia ofert: Miejsce:

CENTRUM SPOTKAŃ KULTUR w Lublinie [CSK]

Plac Teatralny 1

20-029 Lublin [Sala Spotkań]

I piętro

Termin:

Dnia 4 grudnia 2017 r., godz. 15.30.

3. Uwagi dotyczące przygotowania oferty.

- 1) **Oferent winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie**
- 2) Koperta winna być zaadresowana następująco:

CENTRUM SPOTKAŃ KULTUR w Lublinie [CSK]

Plac Teatralny 1
20-029 Lublin

oraz powinna być oznakowana następującym tekstem:

Oferta na Operatora lokalu gastronomicznego - nie otwierać przed dniem 4 grudnia 2017 r. przed godz. 15.30 Dostarczyć do godz. 15.00

- 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.

XI. Termin związania ofertą

Oferent jest związany ofertą w terminie 60 dni, licząc od dnia otwarcia ofert. Organizator zastrzega sobie przy tym prawo do podpisania umowy po upływie terminu związania ofertą, za obopólną zgodą Stron.

XII. Kryterium oceny ofert

1. Wysokość czynszu – 70%

Oferentem, który złoży ofertę zawierającą najwyższą stawkę czynszu otrzyma maksymalną ilość – 70 punktów.

Każda następną ofertą zostanie oceniona według poniższego wzoru:

$(\text{Kwota miesięcznego czynszu oferty ocenianej}) / (\text{kwota miesięcznego czynszu oferty z najwyższą ceną}) \times 70 \text{ pkt.}$

2. Spełnianie warunków programowych – 30 %

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.

Ocena zostanie dokonana na podstawie koncepcji funkcjonowania lokalu przedłożonej przez oferenta wraz z ofertą cenową przez członków Komisji przetargowej powołanej przez Dyrektora CSK.

Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji według następujących kryteriów:

- 1) atrakcyjność oferty gastronomicznej - pkt od 0 do 8,
- 2) dostosowanie sposobu prowadzenia lokalu z działalnością programową CSK, w szczególności powiązanie czasu otwarcia lokalu z wydarzeniami realizowanymi w CSK i sposób obsługi gastronomicznej wydarzeń realizowanych przez CSK, a także powiązanie asortymentu potraw i napojów serwowanych w lokalu z projektami kulturalnymi i edukacyjnymi prowadzonymi przez CSK - pkt od 0 do 7,
- 3) uwzględnienie w ofercie gastronomicznej specjalności regionu lubelskiego - pkt 0 do 5,
- 4) program działań innych niż gastronomiczne (edukacyjne, kulturalne, społeczne) komplementarny z działalnością CSK – pkt 0 do 5.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

XIII. Zawarcie umowy lub unieważnienie przetargu:

1. Umowa zostanie zawarta z oferentem, który otrzyma najwyższą liczbę punktów.
2. Organizator przetargu zastrzega sobie prawo unieważnienia przetargu bez podania przyczyn.
3. O terminie zawarcia umowy Dzierżawca zostanie zawiadomiony w terminie nie dłuższym niż 30 dni od dnia rozstrzygnięcia przetargu.

Lublin, dnia 24 listopada 2017 r.

Zatwierdził:

(-)

Piotr Franaszek

dyrektor Centrum Spotkania Kultur w Lublinie

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Rzut lokalu, z wymiarami
3. Wzór umowy