**OGŁOSZENIE**

**o przetargu pisemnym nieograniczonym na wyłonienie Operatora prowadzącego lokale gastronomiczne zlokalizowane w budynku Centrum Spotkania Kultur w Lublinie**

1. **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](http://www.spotkaniakultur.com/)

Adres email: zamowienia@spotkaniakultur.com

tel. 81 82 00 449

1. **Przedmiot przetargu:**

Organizator informuje, iż Oferent może złożyć ofertę na prowadzenie lokalu - kawiarni lokalizowanej na 4 piętrze.

Integralną częścią postępowania jest udzielenie wybranemu oferentowi usługi zarządzania powierzchnią przeznaczoną na organizację koncertów i imprez zlokalizowanej na poziomie -1 budynku (pom. Nr. 00.073; 00.074) CSK o łącznej powierzchni **205,26 m2**, na zasadach minimalnych określonych poniżej.

# OPIS LOKALU - KAWIARNIA

Lokal o powierzchni 153.94 m2 znajduje się w budynku Centrum Spotkania Kultur [Pl. Teatralny 1 w Lublinie].

W skład lokalu wchodzą pomieszczenia usytuowane na poziomie +15,00. Lokal dostępny jest z ogólnodostępnej klatki schodowej za pomocą dwóch niezależnych wejść. Komunikacja pomiędzy kawiarnią, a użytkowym dachem możliwa jest przez przedsionek wejściowy. Sanitariaty oraz szatnie dla klientów znajdują się poza lokalem, w części ogólnodostępnej budynku.

W skład lokalu wchodzą pomieszczenia:

1. Kawiarnia 137.11 m2
2. Pomieszczenie socjalne (wraz z WC personelu) 5.47 m2
3. Pomieszczenie porządkowe 3.23 m2
4. Przedsionek 8,13 m2

# Suma powierzchni na poziomie +15,00: 153.94 m2

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

Na poziomie -4,65 w skład lokalu wchodzą pomieszczenia:

Magazyn nr. 3 **12.71 m2**

Powierzchnia części wspólnej (korytarz i pomieszczenie porządkowe) na poziomie 4,65 wynosi: 15,23m2

# Suma powierzchni ogółem: 181.88 m2

Lokal główny 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).

Operator po wcześniejszym uzgodnieniu będzie miał także możliwość prowadzenia w sezonie letnim (tj. od 1 maja do 30 września) ogródka na dachu użytkowym o powierzchni 127 m2 (przeznaczenie kawiarniano-gastronomiczne). W przypadku wyrażenia chęci korzystania z ww. przestrzeni Operator zobowiązany jest przedstawić projekt jej urządzenia (sposób aranżacji przestrzeni musi korespondować z estetyką obiektu).

Lokal objęty opisem posiada następujące instalacje:

1. Instalacja wodno-kanalizacyjna (z oddzielnym pomiarem (podwodomierz),
2. Instalacja centralnego ogrzewania,
3. Instalacja elektryczna,
4. Instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej,
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.

Oferent zobowiązany jest do przedstawienia projektu koncepcyjnego wnętrz wynajmowanego lokalu (sposób aranżacji wnętrz musi korespondować z estetyką obiektu oraz nie mieć wpływu na ogólne założenia funkcjonalne) zawierającego: rysunki/wizualizacje; opis koncepcji; wykaz proponowanego wyposażenia oraz urządzeń/sprzętu.

PRZEZNACZENIE OBIEKTU: Działalność gastronomiczna (kawiarnia).

Organizator przetargu udostępni w ramach wizji lokalnej dokumentację techniczna dotyczącą lokali będących przedmiotem niniejszego przetargu.

**III. 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.

1. 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 wykonał usługi dotyczące prowadzenia działalności gastronomicznej /cateringowej i zrealizował co najmniej 10 wydarzeń gastronomicznych dla min. 50 odbiorców. Oświadczenie musi zawierać datę rozpoczęcia działalności oraz opis działalności i krótki opis wraz z datami wykonania wskazanych wydarzeń gastronomicznych.

**IV. Okres prowadzenia lokalu gastronomicznego:**

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

**V. Zasady podstawowe usługi zarządzania przestrzenią przeznaczoną na organizację koncertów i imprez zlokalizowanej na poziomie -1 budynku (pom. Nr. -1.073; -1.074) CSK**

Przestrzeń złożona z 2 sal o pow. 82,27 i 122,99 m² wykorzystywana na organizację imprez o charakterze muzycznym, w tym koncertów i imprez z udziałem DJ’a.

Strefa barowa powinna przyjąć około 200-400 osób podczas wydarzenia. Bar w swojej ofercie musi posiadać napoje alkoholowe i bezalkoholowe, jak również napoje ciepłe: kawę oraz wybór herbat i naparów oraz przekąski barowe. Oferent zapewnia wszystko, co jest mu niezbędne do „budowy” baru i obsługi gości (blat barowy, roll-bar, regał na alkohole, lodówki, ekspresy itp.). Oferent musi zapewnić pełną obsługę baru.

Oferent ma także obowiązek zapewnić aranżację przestrzeni pomieszczenia

-1.073 tak by spełniało ono funkcję wypoczynkową wyposażoną w: minimum 4 kanapy, pufy, fotele lub inne miękkie i wygodne siedziska wraz z odpowiednią ilością stolików.

Dodatkowo oferent musi zapewnić ruchome meble umożliwiające zaaranżowanie miejsc siedzących dla 60-80 osób w pomieszczeniach przyległych oraz 40 stolików 4osobowych wraz z krzesłami umożliwiających aranżację pomieszczenia -1.074 na potrzeby wydarzeń, podczas których publiczność siedzi przy stolikach. W takim przypadku niezbędne jest także zapewnienie obsługi kelnerskiej.

Ponadto oferent powinien zapewnić dekoracyjne elementy aranżacji wnętrza takie jak lampy, świeczniki, kwiaty itp.

**Obowiązki zarządzającego:**

1. wyposażenie i utrzymanie wskazanych powierzchni w sposób niezbędny dla zapewnienia możliwości prowadzenia wskazanej powyżej działalności, w tym meble i sprzęt nagłaśniający, bar z napojami, w tym alkoholowymi.
2. Organizowanie samodzielnie min. 12 imprez muzycznych w zarządzanej przestrzeni, z tym że pierwsza z nich musi się odbyć nie później niż 15 października 2017 roku.
3. Gotowość do obsługi gastronomicznej imprez organizowanych w tej przestrzeni przez CSK Zarządzający powinien zapewnić najpóźniej 14 dni od dnia podpisania umowy.
4. Obsługa gastronomiczna imprez organizowanych w tej przestrzeni przez CSK.
5. Zapewnienie ochrony i sprzątania zarządzanych powierzchni bezpośrednio po każdej imprezie organizowanej samodzielnie.
6. Przygotowanie programu własnego na każdy kwartał prowadzonej działalności w porozumieniu z CSK.
7. Za wywóz nieczystości oraz sprzątanie po imprezach organizowanych samodzielnie przez Zarządzającego odpowiada Zarządzający.

**Zasady finansowe:**

1. Co do zasady CSK nie wypłaca wynagrodzenia za zarządzanie w/w przestrzenią.
2. Zarządzający ma prawo czerpać pożytki z zarządzanej przestrzeni, w szczególności w formie opłat za wstęp na organizowane przez siebie imprezy muzyczne oraz przychodów ze sprzedaży z Baru.
3. W przypadku organizowanych samodzielnie Imprez muzycznych, Zarządzający zapewni CSK udział w przychodach z organizacji w wysokości min. 5% przychodów, jednak nie mniej niż 1000,00 zł za Imprezę.
4. W przypadku Imprez muzycznych organizowanych w tej przestrzeni przez CSK Zarządzający zapewni CSK udział w przychodach ze sprzedaży z baru w wysokości nie mniejszej niż 20% przychodu w trakcie imprezy.

## VI. Wysokość opłat z tytułu dzierżawy nieruchomości, terminy wnoszenia

1. Cena wywoławcza czynszu wynosi 20 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. 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 niepogorszonym 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 przez okres 3 miesięcy od zawarcia umowy z uiszczania czynszu, lub może zaproponować – odpowiadającą kwotowo tej formy ulgi, inną formę zmniejszenia okresowego kwoty czynszu przez okres nie dłuższy niż do dnia 31 grudnia 2017 roku. W tym czasie ponosić będzie koszty opłat za media.

**VI. 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: zamowienia@spotkaniakultur.com
3. Uzyskanie wszystkich wymaganych prawem pozwoleń i badań niezębnych do rozpoczęcia działalności lokali gastronomicznych.
4. Uzyskanie przez Operatora koncesji na sprzedaż napojów alkoholowych.
5. Operator na własny koszt dokonuje wyposażenie prowadzonych przez niego lokali gastronomicznych.
6. Zapewnienie personelu niezbędnego do nieprzerywanego funkcjonowania lokalu gastronomicznego.
7. Opłacanie czynszu i opłat za media w wysokości i terminie określonych w umowie.
8. Wpłacenie kaucji w wysokości 3-krotności czynszu miesięcznego.
9. Aranżacji przestrzeni lokalu gastronomicznego na własny koszt, po uzyskaniu akceptacji CSK.
10. Zapewnienie kontenerów na odpady (od pierwszego dnia rozpoczęcia działalności lokalu) oraz pokrycia kosztów wywozu nieczystości z tych kontenerów.
11. Zapewnienie sprzątania 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, projektu aranżacji, przykładowego programu działań innych niż gastronomiczne 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.
15. Operator uruchomi działalność ogródka w okresie letnim w 2017 roku, nie później niż 30 dni od dnia podpisania umowy z CSK.

1. **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 05 maja 2017 r. – w godzinach otwarcia budynku, po mailowym uzgodnieniu (e-mail: dorota.bielak@spotkaniakultur.com).

Organizator w przypadku obu lokalizacji zaleca przeprowadzenie przez zainteresowanych wizji lokalnej.

Nie przeprowadzenie wizji lokalnej przez Oferenta nie spowoduje odrzucenia oferty.

1. **Miejsce i termin składania ofert:**

1. **Miejsce:**

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

Plac Teatralny 1

20-029 Lublin [sekretariat]

I piętro

**Termin:**

**do dnia 08 maja 2017 r., do godz. 12.00**

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 08 maja 2017 r., godz. 12.15**.

3. Uwagi dotyczące przygotowania oferty.

# 1) Oferent winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie

1. 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 8 maja 2017 r. przed godz. 12.15. Dostarczyć do godz. 12.00.**

1. Oferent może złożyć ofertę na jedną lub więcej części z zastrzeżeniem, że na każdą część należy złożyć odrębną ofertę (na odrębnie wypełnionym formularzu ofertowym).
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem, pismem czytelnym.
3. Oferent może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.
4. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Oferenta w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
5. **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.**
6. Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez zobowiązane osoby.

## IX. Kryterium oceny ofert

1. **Wysokość czynszu** – **50%**

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

Każda następna oferta zostanie oceniona według poniższego wzoru:

(Kwota miesięcznego czynszu oferty ocenianej)/ (kwota miesięcznego czynszu oferty z najwyższą ceną) x 50 pkt.

1. **Ocena projektu aranżacji przestrzeni na imprezy muzyczne i ogródka letniego – 30%**

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 wnętrz musi korespondować z estetyką obiektu oraz nie mieć wpływu na ogólne założenia funkcjonalne.

Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji w skali w skali od 0 do 30 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 10 pkt - ergonomia – od 0 do 10 pkt
* spójność z architekturą i wystrojem CSK – od 0 do 10 pkt.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

**3. Spełnianie warunków programowych w ramach Zarządzania przestrzeniami przeznaczonymi na organizacje imprez o charakterze muzycznym– 20 %**

Ocena zostanie dokonana przez członków Komisji przetargowej CSK. Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji w skali od 0 do 20 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.

Oceniana będzie również spójność koncepcji prowadzonej działalności z charakterem działalności prowadzonej przez Organizatora.

**Do oferty należy dołączyć ogólną koncepcję prowadzenia kawiarni 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), w tym z wykorzystaniem powierzona do Zarządzania powierzchnią.**

**X. Zawarcie umowy lub unieważnienie przetargu:**

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

Lublin, dnia 21 kwietnia 2017 r.

Zatwierdził: ***/-/ Piotr Franaszek***

**Dyrektor CSK w Lublinie**