**OGŁOSZENIE**

**o przetargu pisemnym nieograniczonym na wyłonienie Operatora 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: 712-329-00-97

REGON 061730797

www.spotkaniakultur.com

email: zamowienia@spotkaniakultur.com

**Przedmiot przetargu:**

Prowadzenie restauracji w Centrum Spotkania Kultur w Lublinie. Powierzchnia łącznie: 355,71 mkw.

**I. Przeznaczenie obiektu:**

Działalność gastronomiczna (restauracja).

**II. Opis przedmiotu ogłoszenia (lokalu):**

1. Lokal o łącznej powierzchni **355,71** 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 usytuowany jest na poziomie parteru (0.00) oraz na poziomie -1 (-4.65) z wejściem bezpośrednio z ulicy, od strony ul. M. Skłodowskiej-Curie i usytuowanymi od strony skweru CSK pomiędzy ul. Skłodowskiej-Curie i Radziszewskiego oknami witrynowymi. Poza niezależnym wejściem „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) oraz z budynku Teatru Muzycznego i Filharmonii Lubelskiej (jest to ułatwienie dla gości tych instytucji, którzy mogą skorzystać z krytego parkingu całodobowego pod pl. Teatralnym oraz szatni i nie wychodząc z obiektu przejść do restauracji). W załącznikach rzuty lokalu poziom 0 -kurtyny ppoż zaznaczone na czerwono i poziom -1 z uwzględnieniem wyodrębnionych pomieszczeń do adaptacji – załączniki 2.1 oraz 2.2.

3. Na poziomie 0 znajduje się sala sprzedaży, na kondygnacji podziemnej znajduje się przestrzeń do zaadoptowania na potrzeby kuchni i zaplecza socjalnego. Prace należy wykonać według projektu przygotowanego przez Najemcę na potrzeby realizacji inwestycji z zaznaczeniem iż technologia przyjęta podczas realizacji inwestycji musi być zgodna ze stosowaną w CSK
i zaakceptowana przez dział techniczny Organizatora i projektanta inwestycji CSK. Rozmieszczenie pomieszczeń oraz aranżacja na przestrzeniach podanych poniżej pozostaje
w gestii Najemcy:

Poziom 0.00 ( **245,75** mkw.)

Poziom -4.65 (**109,96** mkw.)

4. Lokal, którego dotyczy postępowanie jest oferowany w podstawowym stanie deweloperskim i wyposażony jest w następujące elementy i wyprowadzenia instalacji (instalacje wymagają rozprowadzenia i co najmniej zainstalowania oraz uruchomienia urządzeń końcowych):

a) instalacja wodno-kanalizacyjna z oddzielnym pomiarem (pod wodomierz) –projekt
i wykonanie instalacji wg projektu i na koszt najemcy,

b) instalacja centralnego ogrzewania - projekt i wykonanie instalacji wg projektu i na koszt najemcy,

c) instalacja elektryczna - projekt i wykonanie instalacji wg projektu i na koszt najemcy (dotyczy instalacja jednofazowej, trójfazowej, oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego),

d) instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej - projekt i wykonanie instalacji wg projektu

i na koszt najemcy,

e) sieć LAN,

f) instalacja sygnalizacyjno-alarmowa,

g) instalacja DSO (dźwiękowy system ostrzegawczy) oraz system SAP zgodnie z Polskimi normami i na koszt najemcy,

h) winda gastronomiczna zapewniająca połączenie poziomu 0.00 i -4.65. Najemca poniesie koszt przygotowania i zgłoszenie windy do użytkowania w Urzędzie Dozoru Technicznego.

Lokal i cały obiekt, nie posiada instalacji gazowej, a Wynajmujący nie dopuszcza zmian w tym zakresie. Lokal wymaga dodatkowego wyposażenia w roletę ppoż. (w załączniku zawarto rysunki techniczne obrazujące technologię, wymiary i sposób montażu rolet) o stopniu odporności EI120 wraz z dostosowaniem instalacji elektrycznej i SAP zgodnie z przepisami budowlanymi obowiązującymi w zakresie ochrony PPOŻ. Wynajmujący posiada zakupioną roletę i nakłada powinność montażu na Najemcę, jednocześnie deklaruje sposób rozliczenia nakładu w stawce czynszu w następujący sposób: Łączna bonifikata za poniesione nakłady w środki trwałe udzielona Najemcy w miesięcznym czynszu nie może przekraczać 40% jego wartości netto.
W sytuacji nierozliczenia ustalonej wartości ww. nakładów w czasie trwania umowy najmu, Najemcy nie przysługuje roszczenie o zwrot ich pozostałej części.

Organizator zastrzega, że poniesione przez Operatora w trakcie trwania umowy nakłady na wykończenie wnętrza trwale związane z lokalem (w szczególności: posadzki, podłogi, wykończenie ścian i sufitów, schody, rozprowadzenie instalacji do punktów odbioru) nie podlegają zwrotowi i przechodzą na własność Organizatora w dniu rozwiązania umowy. Wraz z tymi nakładami zostanie przekazana przez Operatora dokumentacja projektowa i techniczna ich dotycząca. Nakłady poczynione przez Operatora w trakcie trwania umowy związane z wyposażeniem lokalu (rzeczy ruchome, w tym meble, wyposażenie w zakresie urządzeń) podlegają na podstawie odrębnego porozumienia według zgodnej woli stron zwrotowi lub rozliczeniu w dniu rozwiązania umowy z uwzględnieniem ich wartości i zasad amortyzacji.

5. Wynajmujący dopuszcza możliwość zlokalizowania ogródka letniego bezpośrednio przed Lokalem i/lub na Pl. Teatralnym, w wyznaczonej strefie. Ponadto dopuszcza prawo najemcy do zorganizowania, za dodatkową opłatą, mobilnego, tymczasowego stoiska na foyer Sali Operowej podczas imprez. Warunki najmu przestrzeni dodatkowej, o której tutaj mowa, będą określane odrębną umową na zasadach wynajmu tego typu powierzchni obowiązujących
w Centrum Spotkania Kultur w Lublinie.

6. Oferent zobowiązany jest do przedstawienia na etapie składania oferty projektu koncepcyjnego wnętrz wynajmowanego lokalu (sposób aranżacji wnętrz 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:

-nazwa lokalu,

-sposób oznakowania,

-rodzaj i jakość użytych materiałów wykończeniowych, w szczególności widocznych z

zewnątrz i od strony wnętrza CSK.

7. Wynajmujący wyznacza termin wizji lokalnej dla potencjalnych najemców w dniu
**28 czerwca 2018 roku**, co godzinę, od 10.00 do 15.00, po wcześniejszym umówieniu dokładnej godziny mailowo na adres: zamówienia@spotkaniakultur.com Nie przeprowadzenie wizji lokalnej przez Oferenta nie spowoduje odrzucenia oferty.

**III. 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 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.

**IV. Okres prowadzenia lokalu gastronomicznego: na czas oznaczony od dnia zawarcia umowy do dnia 25 października 2025r.**

**V. Wysokość opłat z tytułu dzierżawy nieruchomości, terminy wnoszenia**

1. Cena wywoławcza czynszu wynosi **18 zł/netto miesięcznie za 1 m²** powierzchni

Określonej w pkt.II tj. 355,71 mkw. co daje łącznie kwotę **6402,78 zł netto miesięcznie.**

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 w zakresie dotyczącym przedmiotu umowy i części
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 lub zniszczenia, niebędące konsekwencją normalnej eksploatacji i użycia zgodnie z właściwością
i przeznaczeniem.

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

5. Z uwagi na fakt, że lokal jest w stanie deweloperskim i wymaga przeprowadzenia robót budowlanych wykończeniowych w okresie prowadzenia tych prac do momentu otwarcia lokalu/restauracji dla klientów, jednakże w okresie nie dłuższym niż 3 miesiące od wydania lokalu Operator jest zwolniony przez okres 3 miesięcy z uiszczania czynszu.
W tym czasie ponosić będzie koszty opłat za media. Zasady odliczenia od czynszu wydatków poniesionych przez Operatora na montaż rolety ppoż określono wyżej.

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

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

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

9. W ciągu 7 dni od daty podpisania umowy Operator wpłaci kaucję w wysokości trzykrotności miesięcznego czynszu, przelewem lub do kasy CSK. Kaucja podlega zwrotowi w terminie do 30 dni po rozwiązaniu umowy.

**VI. Opis dodatkowych warunków przetargu:**

1. Złożenie oferty oznacza, iż Oferent jednocześnie akceptuje treść ogólnych warunków

 umowy załączonych do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.

1. 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

1. Oferent jest zobowiązany do uzyskania wszystkich wymaganych prawem pozwoleń
i badań niezębnych do rozpoczęcia działalności lokalu gastronomicznego.

 4) Oferent uzyska koncesję na sprzedaż napojów alkoholowych.

 5) Operator na własny koszt dokonuje adaptacji i wyposażenia lokalu gastronomicznego.

 6) Oferent zapewnia wykwalifikowany personel niezbędny do nieprzerywanego

 funkcjonowania lokalu gastronomicznego.

 7) Opłaca czynsz i opłaty za media w wysokości i terminie określonych w umowie.

 8) Wpłaca kaucję w wysokości 3-krotności czynszu miesięcznego.

 9) Operator dokonuje aranżacji przestrzeni lokalu gastronomicznego na własny koszt,

 po uzyskaniu akceptacji CSK zgodnie z wymogami dotyczącymi obiektu.

 10) Operator Zapewnia kontenery na odpady (od I-ego dnia rozpoczęcia działalności lokalu)

 oraz pokrywa koszty wywozu nieczystości z tych kontenerów.

 11) Operator Zapewnia bieżące sprzątanie pomieszczeń zaplecza oraz lokalu.

 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 25% rabatu (upustu) na usługi gastronomiczne świadczone przez Operatora.

14) Operator zobowiązuje się do udzielenia stałego rabatu od cen brutto w wysokości 25% na usługi gastronomiczne świadczone dla CSK.

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

**1. Miejsce składania ofert:**

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

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

**Termin: do dnia 25 lipca 2018r., do godz. 15.00**

**Oferty złożone po terminie będą zwrócone Oferentom bez otwierania**.

2. Miejsce i termin otwarcia ofert:

CENTRUM SPOTKANIA KULTUR w Lublinie [CSK]

Plac Teatralny 1, 20-029 Lublin [Sala Spotkań] I piętro

Termin: 25 lipca 2018r., godz. 15.15

**VIII. Uwagi dotyczące przygotowania oferty.**

1) Oferent powinien 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 -nie otwierać przed dniem 25 lipca 2018r. przed godz. 15.15. 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.

**IX. Kryterium oceny ofert**

1. **Wysokość czynszu – 70%**

 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 70 pkt.

1. **Ocena projektu aranżacji –15%**

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 od 0 do 15 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 5 pkt

- ergonomia – od 0 do 5 pkt

- spójność z architekturą i wystrojem CSK –od 0 do 5 pkt.

Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków komisji.

1. **Spełnianie warunków przygotowania potraw – 15 %**

Ocena zostanie dokonana przez członków Komisji przetargowej CSK na zasadach określonych w Opisie wymagań programowych lokalu gastronomicznego (załącznik nr 3 do Ogłoszenia o przetargu). Każda oferta zostanie oceniona przez członków komisji w skali od 0 do 15 pkt. Ocena oferty będzie średnią arytmetyczną ocen poszczególnych członków Komisji. Oceniane będzie:

- czy potrawy są przygotowywane na miejscu. (0-5 pkt)

- posiadanie w ofercie menu wyrobów zgodnych z listą oficjalnych produktów tradycyjnych Województwa Lubelskiego (0-10 pkt).Wykaz takich produktów zawarty jest w załączniku nr 4). Za każdy produkt 0,5 pkt. z grupy określonej w zał.3 a) max 5 pkt. i b) max 5 pkt. Łącznie max. 10 pkt. Do oferty należy dołączyć ogólną koncepcję prowadzenia restauracji z uwzględnieniem specyfiki działalności w przestrzeni Centrum Spotkania Kultur w Lublinie oraz przykładowe menu.

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

1.Umowa zostanie zawarta z oferentem, który otrzyma najwyższą liczbę punktów.

2.Organizator przetargu zastrzega sobie prawo unieważnienie przetargu bez podania przyczyn.

3.O terminie zawarcia umowy Najemca zostanie zawiadomiony w terminie nie dłuższym niż

30 dni od dnia rozstrzygnięcia przetargu.

Lublin, 15 czerwca 2018 r. Zatwierdził: Dyrektor CSK

 Piotr Franaszek