

**WYNAJEM PAWILONU GASTRONOMICZNEGO NA OTWARTYM DZIEDZINCU PRZED
CENTRUM KULTURY ZAMEK W POZNANIU PRZY UL. ŚW. MARCIN 80/82**

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT:



Opis lokalu:

1. Przedmiotem najmu jest pawilon gastronomiczny o łącznej powierzchni użytkowej 102,22 m² w skład którego wchodzi:

L.p	Nazwa	Nr inwent.	Powierzchnia
1	sala wielofunkcyjna	00.01	66,87 m ²
2	komunikacja	00.02	1,61 m ²
3	toaleta	00.03	3,77 m ²
4	zmywalnia naczyń	00.04	4,64 m ²
5	zaplecze kawiarni	00.05	8,45 m ²
6	komunikacja	00.06	8,70 m ²
7	szatnia dla personelu i aneks socjalny	00.07	2,11 m ²
8	toaleta dla personelu	00.08	1,30 m ²
9	pomieszczenie na odpady	00.09	4,77 m ²
Razem powierzchnia użytkowa			102,22 m²

Rzut lokalu z zaznaczoną powierzchnią stanowi załącznik nr 1.

2. Obiekt będzie się składał z sali gastronomicznej (na sali przewidziano około 26 miejsc siedzących), toalety ogólnodostępnej oraz części zapleczerwowej mieszczącej: zmywalnię naczyń, zaplecze kawiarni, szatnię personelu z aneksem kuchennym, toaletę personelu oraz pomieszczenie na odpady stałe.
3. Budynek będzie przystosowany do prowadzenia tzw. małej gastronomii lub kawiarni. Lokal może oferować taki asortyment jak:
 - napoje gorące – kawa, herbata z dodatkami,
 - napoje zimne – wybrany asortyment,
 - pieczywo cukiernicze – wybrany asortyment (dostawa z zewnątrz),
 - ciasta – wybrany asortyment (dostawa z zewnątrz),
 - kanapki, tapas (przygotowane na miejscu),
 - dania (przygotowywane na miejscu na bazie półproduktów dostarczanych w elementach kulinarnych niewymagających obróbki wstępnej),

- wybrany asortyment napoi bezalkoholowych i alkoholowych. Uzyskanie koncesji leży po stronie Najemcy.
4. Najemca będzie mógł skorzystać z najmu dodatkowej powierzchni przed budynkiem w celu prowadzenia działalności w formie ogródka letniego. Szczegóły najmu ogródka będą każdorazowo ustalane w odrębnej umowie na dany rok.
 5. Planowany termin zakończenia prac budowlanych i oddania budynku do użytkowania to pierwszy kwartał 2025 r.

Wypożyczenie lokalu¹:

1. Lokal zostanie wyposażony w instalacje:
 - elektryczną,
 - grzewczą (źródła ciepła – maty elektryczne, kurtyna powietrzna i instalacja klimatyzacji),
 - wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna z odzyskiem ciepła oraz systemem wywiewnym, wentylacja wyciągowa,
 - wodociągową,
 - kanalizację sanitarną,
 - odprowadzania skroplin,
 - odgromową,
 - CCTV,
 - system SAP,
 - światłowód (Najemca podpisuje umowę z usługodawcą).
2. Lokal zostanie przekazany do użytku Najemcy wraz z częściowym wyposażeniem technologicznym. Wykaz wyposażenia, specyfikacja urządzeń oraz opis technologii kuchni znajdują się w załącznikach nr 2, 3, 4. Wynajmujący przewiduje współpracę z Najemcą w procesie wyboru konkretnych modeli urządzeń.
3. Pozostałe sprzęty niezbędne do prowadzenia działalności zapewnia Najemca na własny koszt.
4. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt wyposażenia sali gastronomicznej zgodnie z zaakceptowanym projektem aranżacji wnętrza.

Warunki najmu¹:

1. Miesięczna stawka czynszu za m² = 60 zł netto.
Czynsz: 102,22 m² x 60,00 zł = 6133,20 PLN netto/miesięcznie.
2. Poza czynszem ustalonym Najemca ponosi koszty utrzymania lokalu, to jest: energii elektrycznej, zużycia wody w lokalu, wywozu śmieci z lokalu, dozoru obiektu oraz zobowiązany jest do pokrywania koszt przeglądów (pomiarów) instalacji, znajdujących się wewnątrz lokalu.
3. Umowa najmu na czas określony (5 lat). Najem rozpocznie się z dniem podpisania protokołu przekazania lokalu przez Strony, bez zgłaszania zastrzeżeń do dokumentu.
4. Zabezpieczenia umowy: kaucja w wysokości 20 000 zł, weksel in blanco „nie na zlecenie” wraz z deklaracją wekslową do kwoty 100 000 złotych, notarialne oświadczenia o dobrowolnym poddaniu się egzekucji zapłaty należności z tytułu czynszu i świadczeń dodatkowych do kwoty 100 000 złotych oraz dobrowolnym poddaniu się egzekucji opróżnienia lokalu, obowiązek zawarcia umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej.

Termin i sposób składania Ofert:

1. Oferty należy składać na adres mailowy: najem@ckzamek.pl do dnia **01.07.2024 r.**
2. Wynajmujący przewiduje półtoramiesięczny okres na rozmowy, konsultacje i negocjacje przed wyborem najkorzystniejszej Oferty.

Do Oferty należy dołączyć:

1. **Przykładowe menu** – Wynajmujący będzie zwracać szczególną uwagę na uwzględnienie w menu produktów sezonowych i regionalnych, kartę lunchową oraz ofertę napoi alkoholowych i bezalkoholowych. W menu musi się znaleźć oferta dań wegańskich. Uwzględnienie rabatów cateringowych (min. 20%) i rabatów dla pracowników (min. 15%) CK ZAMEK.
Uwaga: Wynajmujący nie dopuszcza wykorzystywania w najmowanych pomieszczeniach sztućców i zastawy plastikowej.
2. **Propozycje działań społecznych** – zależy nam na uwzględnieniu w opisie propozycji własnych inicjatyw np. współpraca z CK ZAMEK, społecznością akademicką, aktywistami(-kami), animatorami(-kami), przedstawicielami(-kami) grup mniejszościowych.
3. **Koncepcja aranżacji lokalu (sali gastronomicznej)** – projekt, szkice lub przykładowe zdjęcia aranżacji wnętrza lokalu wraz z opisem. Aranżacja wnętrza powinna nawiązywać do projektu "Budowa obiektu do prowadzenia działalności kulturalnej z towarzyszącą funkcją gastronomiczną wraz z zagospodarowaniem i uzbrojeniem technicznym dziedzińca przed Zamkiem"
4. **Identyfikacja wizualna** – opis i szkic, projekt uwzględniający nazwę lokalu, logo i jego umiejscowienie w przestrzeni budynku.
5. **Dokumentację potwierdzającą min. 3 letnie doświadczenie w funkcjonowaniu na rynku gastronomicznym.**
6. **Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.**

Załączniki:

1. Rzut lokalu² – wykaz pomieszczeń;
2. Wykaz wyposażenia zapewnianego przez Wynajmującego i Najemcę;
3. Technologia kuchni²;
4. Specyfikacja urządzeń².

Zainteresowanych szczegółowymi informacjami prosimy o kontakt:

najem@ckzamek.pl

Objaśnienia:

¹ Szczegółowe warunki najmu określa umowa.

² W dokumentacji znajduje się nazwa całego projektu, którego elementem jest pawilon gastronomiczny.