**Koncepcja prowadzenia kawiarni w budynku Centrum Sztuki Mościce**

# Założenia ogólne

CSM pełni równolegle funkcje koncertowo-teatralną, galerii wystawienniczej, miejsca animacji i edukacji kulturowej oraz kina. Instytucja posiada Dużą Salę widowiskową, która mieści 580 osób, Salę Kameralną – 106 miejsc, Antresolę – 150 miejsc i pomieszczenia edukacyjne. Średnio w roku w CSM odbywa się 250 imprez i 1500 seansów filmowych. Intensywna działalność kulturalna wiąże się z wysoką frekwencją, która średnio, rocznie wynosi około 120.000 osób. Budynek jest otwarty od godz. 8:00 do ok. 22:00.

W latach 2008 - 2010 CSM przeszła gruntowną modernizację i stała się wielofunkcyjnym CSM kultury o znaczeniu regionalnym. W roku 2018 przeprowadzony został II etap modernizacji obejmujący gruntowną przebudowę głównej sali widowiskowej. Dzięki niemu instytucja uzyskała wyjątkowo nowoczesną, elegancką i doskonale wyposażoną scenę wraz z widownią.

Rozwinięciem działalności instytucji jest specjalnie wydzielona kawiarnia, która jest otwarta na foyer CSM, w której widzowie oczekują na wydarzenia i gdzie eksponowane są wystawy. Przyszła kawiarnia ma pełnić ważna funkcję w CSM i uzupełniać jego działanie.

Miejsce powinno zachęcać do przebywania w nim bez konieczności udziału w repertuarowych aktywnościach CSM. Ma dawać miejsce wypoczynku, możliwość pracy na urządzeniach mobilnych, miejsce spotkań młodzieży, rodzin z dziećmi, dorosłych, seniorów. Poza funkcją gastronomiczną może wspomagać funkcje kulturotwórcze instytucji. Integralne choć wydzielone miejsce, pracować powinno w trakcie wydarzeń artystycznych (antraktów) czy podczas zwiedzania wystaw. Kawiarnia powinna być czynna w godzinach otwarcia CSM (do negocjacji), stanowić miejsce kameralnych spotkań i dyskusji dotyczących sztuki.

Opcjonalna funkcja księgarni jaką może pełnić kawiarnia opiera się np. na sprzedaży, wziętych w komis wydawnictw CSM.

Kawiarnia może organizować dodatkowe działania kulturalne, uzupełniające ofertę CSM. Oferta animacyjna i księgarni powinna zostać uzgodniona z CSM.

Oferta gastronomiczna podlega negocjacji.

Kawiarnia składa się z pomieszczeń znajdujących się wewnątrz budynku, na poziomie 0. Plan pomieszczeń kawiarni stanowi załącznik nr 1. Projekt kawiarni został przedstawiony w załączniku nr 2. Łączna powierzchnia pomieszczeń kawiarni wynosi 96,56 m2. Ta część na poziomie 0 budynku powinna być czynna całorocznie a część placu przed budynkiem, o powierzchni około 50 m2, wyznaczona na ogródek w sezonie letnim powinna działać (maj – wrzesień).

CSM zapewnia gościom kawiarni dostęp do toalet na poziomie -1 oraz na poziomie 0 w głębi foyer CSM.

Do kawiarni może przynależeć magazynek znajdujący się na poziomie -1.

CSM nie zapewnia wyposażenia kawiarni. Zamawiający przedstawia koncepcję wyposażenia kawiarni, jako podstawę do negocjacji z operatorem.

Kawiarnia powinna być otwarta w sposób ciągły, codziennie, minimum w godzinach 13:30 – 20:30.

Istnieje możliwość zagospodarowania części placu przed budynkiem CSM jako ogródek letni. Propozycję lokalizacji i metrażu zawiera załącznik nr. 3. We własnym zakresie kawiarnia powinna wyposażyć ogródek oraz uzyskać pozwolenia na prowadzenie takiej działalności gastronomicznej. Aranżacja ogródka i jego wyposażenie w meble wymaga wcześniejszej, pisemnej akceptacji CSM. Prowadzący ma dowolność w wyborze dostawcy wyposażenia. Może umieszczać na wyposażeniu zewnętrznym logo dostawcy. Istnieje możliwość przedstawienia w ofercie projektu aranżacji uwzględniającego inne rozmieszczenie ogródka.

# Wymagania odnośnie sposobu prowadzenia działalności

* 1. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania aranżacji kawiarni w oparciu o koncepcję przedstawioną przez CSM, z uwzględnieniem ewentualnych zmian zaakceptowanych przez Strony w drodze negocjacji.
  2. CSM zastrzega konieczność świadczenia przez kawiarnię dodatkowych usług gastronomicznych tj. np. stworzenia dodatkowego, tymczasowego pkt. sprzedaży na terenie CSM.
  3. CSM zastrzega, że przy wydarzeniach szczególnych typu spektakle, koncerty, festiwale i inne większe wydarzenia kawiarnia powinna być czynna przynajmniej godzinę po zakończeniu wydarzeń mających miejsce w CSM oraz w trakcie realizowanych przez CSM innych wydarzeń, mogących się odbywać poza standardowymi godzinami. O planowanych wydarzeniach CSM będzie powiadamiać Kawiarnię z wyprzedzeniem.
  4. CSM zastrzega sobie prawo do sporadycznej współpracy z innymi firmami gastronomicznymi przy realizacji cateringów eventowych.
  5. Istnieje możliwość rozdzielenia wynajmu lokalu od ogródka letniego.
  6. CSM zastrzega sobie prawo do żądania od Operatora usunięcia mebli i innych elementów związanych z kawiarnią ogródkiem w zależności od potrzeb własnych CSM (organizacji eventów plenerowych lub prac technicznych).
  7. Prowadzenie działalności gastronomicznej tj. przygotowywanie i sprzedaż zimnych i gorących napojów, sprzedaż gotowych produktów cateringowych (dostawa z zewnątrz, CSM nie zapewnia profesjonalnego zaplecza kuchennego, możliwe podgrzewanie gotowych produktów). Operator zobowiązuje się do zapewnienia następującego asortymentu gastronomicznego:
* napoje gorące: kawa, herbata, czekolada – zróżnicowana oferta i zróżnicowane sposoby przygotowania oraz wysoka jakość składników,
* napoje zimne: soki, wody mineralne, napoje gazowane, koktajle owocowe, smoothies,
* tosty, kanapki, sałatki, tarty lub inne przekąski,
* desery: ciastka, lody, sałatki owocowe, ciasta, kremy, ciasteczka i musy,
* alkohol: CSM przewiduje wyrażenie zgody na sprzedaż napojów alkoholowych, jednak warunkiem prowadzenia sprzedaży jest uzyskanie niezbędnej w koncesji przez Operatora we własnym zakresie,
* papierosy: na terenie kawiarni obowiązuje całkowity zakaz palenia oraz zakaz sprzedaży produktów tytoniowych.
  1. CSM nie dopuszcza sprzedaży dań barowych oraz produktów o silnym zapachu. Asortyment sprzedawany w kawiarni powinien być lekki, zróżnicowany, powinien składać się ze zdrowej żywności najlepiej lokalnej i sezonowej oraz powinien wpisywać się w klimat „żywych wydarzeń artystycznych”. Istnieje możliwość zmian w asortymencie, rozszerzania listy produktów, wycofania produktów niespełniających oczekiwań odbiorców, po wcześniejszym uzgodnieniu z CSM. Nie ma możliwości sprzedaży popcornu (chyba że kawiarnia zapewni bezzapachową produkcję), nachos-ów, frytek, sosów i podobnych.
  2. Kawiarnia winna być prowadzona w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało statutowej działalności CSM.
  3. Współpraca z CSM przy realizacji wydarzeń kulturalnych np. spotkań, promocji książek, konferencji prasowych, poczęstunków dla gości. Planowane jest ok. kilka wydarzeń rocznie na terenie kawiarni.
  4. Organizowanie dostawy towarów oraz wynoszenia śmieci nie może zakłócać działalności CSM. Dostawa towaru powinna odbywać się przed rozpoczęciem pracy kawiarni.
  5. Sprzątanie kawiarni, powinno odbywać się po zakończeniu i przed rozpoczęciem pracy kawiarni. CSM zapewnia mycie okien w kawiarni z zewnątrz co najmniej dwa razy w roku, w terminach wynikających z harmonogramu CSM.
  6. CSM zastrzega sobie prawo do zaklejania witryny kawiarni reklamą własnych wydarzeń.

Prowadzenie promocji, czy promocji wzajemnej w szczególności umieszczanie stojaków reklamowych w budynku, oraz jego otoczeniu a także prowadzenie profilu kawiarni w mediach społecznościowych wymaga akceptacji CSM, zarówno co do formy jak i treści. Operator zobowiązuje się do nieumieszczania na terenie przedmiotu najmu żadnych obrandowanych elementów wyposażenia bez wyraźnej wcześniejszej akceptacji CSM

# Założenia umowne

* 1. Okres obowiązywania umowy: 2 lata na próbę, później prawo do przedłużenia umowy na czas nieokreślony, z co najmniej półrocznym okresem wypowiedzenia.
  2. Przygotowanie kawiarni do uruchomienia, które nastąpi nie później niż do trzech miesięcy od podpisania umowy z Operatorem. Przez przygotowanie do uruchomienia rozumie się w szczególności pozyskanie przed rozpoczęciem działalności w lokalu, wszystkich niezbędnych pozwoleń i badań oraz przedłożenie ich do wglądu CSM, co najmniej na tydzień przed planowanym rozpoczęciem działalności w lokalu.
  3. Zapewnienie personelu niezbędnego do nieprzerwanego funkcjonowania oraz gwarantującego wysoką jakość obsługi. CSM zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag odnośnie ubioru pracowników, jakości obsługi, jakości świadczonych usług gastronomicznych. Operator będzie miał obowiązek zastosowania się do zgłoszonych uwag.
  4. Obowiązkiem Operatora jest terminowe opłacanie:
  5. czynszu,
  6. kosztów zużycia energii elektrycznej oraz wody i ścieków - na podstawie wskazań subliczników,
  7. kosztów wywozu odpadów komunalnych – z koniecznością złożenia deklaracji o wysokości opłat za gospodarowanie odpadami komunalnymi i przedłożenia tego CSM.
  8. podatku od nieruchomości w kwocie wynikającej ze złożonej przez CSM deklaracji, przy czym za rok 2019 Operator będzie ponosił opłatę proporcjonalnie do ilości miesięcy prowadzonej działalności.
  9. Operator zobowiązany jest do wpłacenia kaucji w wysokości 2 miesięcznego czynszu brutto, w terminie 7 dni od daty podpisania umowy najmu.