

Výběrové řízení

Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů

Datum zveřejnění výzvy: 24. 11. 2022

Termín podání nabídek: 21. 12. 2022

Datum plánovaného pronájmu kavárny: 1. 5. 2023

Východočeská galerie v Pardubicích vyhlašuje výběrové řízení na pronájem a provozování kavárny v budově zrekonstruovaných Automatických mlýnů, budoucího sídla Gočárový galerie. Výběrového řízení se mohou zúčastnit vlastníci živnostenského oprávnění na hostinskou činnost.

Identifikační údaje vyhlášovatele:

Východočeská galerie v Pardubicích

Zámek čp. 3

IČO: 00085278

tel.: 466510003, email: zarecka@vcg.cz, web: www.vcg.cz

zastoupená ředitelkou Mgr. et Mgr. Klárou Zářeckou, Ph. D.

kontaktní osoba: Ing. Milena Skálová Kliková, Tel.: 466510003, email: klikova@vcg.cz

Prostorové dispozice:

Kapacita 16 míst k sezení

Užitková plocha celého provozu kavárny 169 m²

Užitková plocha haly kavárny 116,5 m²

Kavárna je umístěna v 1.NP a zahrnuje místnosti: kavárna (1.20, 1.21), přípravná (1.22), předsíň WC (1.23), WC personálu (1.40), šatna personálu (1.23.1). Za hygienickým zázemím hostů je úklidová místnost.

Kavárna je dveřmi napojena na venkovní prostory z průchodu, z východního průčelí, ze západního průčelí, uvnitř dveřmi do schodišťové věže propojující ostatní podlaží.

Vybavení

Kavárna (1.20, 1.21) – pracovní pult ve tvaru U s dřezem se spodními skříňkami se zásuvkami, prosklenou vitrínou, odkládací skříňkou a dvěma typy kavárenských stolků (čtverhranné a kruhové) a polstrovanými křesílky s nízkými područkami.

Optické oddělení vstupů do hygienického zázemí bude řešeno paravány s potisky.

Přípravná (1.22) – kuchyňská linka s dvoudřezem, spodními skříňkami a zásuvkami.

Šatna personálu (1.23.1) – čajová kuchyňka s dřezem, skříňková sestava s dělenými šatními skříňkami, dvě policové skříně.

WC personálu – závěsné skříňky na hygienické potřeby

Ostatní vybavení především spotřebiče si provozovatel zajistí na vlastní náklady.

V příloze č. 3 je uveden půdorys gastrotechniky, červeně je vyznačeno vybavení, které si zajistí provozovatel.

Provoz

Předpokládá se podávání širokého sortimentu kvalitních teplých a chlazených nápojů, dovážených cukrářských výrobků, výrobků studené kuchyně. Prvotřídní kvalita je podmínkou.

V kavárně nebudou instalovány hrací automaty, biliár a jiná podobná zařízení.

Otvírací doba:

Celoroční provoz v minimálním časovém rozsahu, který odpovídá otevírací době galerie, tj. Út – Ne od 10:00 – 18:00 h.

Maximální doba provozu bude do 23 h.

Výjimečně bude otvírací doba i mimo běžnou otvírací dobu v případě konání kulturní či jiné akce v prostorách galerie.

Ostatní:

Vyhlašovatel si vyhrazuje právo ovlivňovat, omezit nebo upravit nabídku sortimentu.

Vyhlašovatel si vyhrazuje právo na úpravu výše nájemného o index průměrné míry inflace.

Náklady na el. energii, teplo, vodné a stočné, svoz odpadů nejsou v ceně nájmu.

Nájemce na své náklady zařídí denní úklid pronajímaných prostor včetně poskytnutých sociálních zařízení.

Požadavky na způsob zpracování nabídky

1. Identifikace uchazeče
2. Podnikatelský záměr provozu kavárny
Charakteristika provozu kavárny z hlediska otvírací doby, sortimentu (např. návrh originálního zákusku inspirovaného dílem/díly ze sbírek VČG nebo architekturou J. Gočára, zastoupení zdravého sortimentu), způsobu obsluhy, vybavení a celkové filozofie
Preferována bude originalita záměru a jeho vhodnost ve spojení s provozem galerie.
3. Výše nabízeného nájemného
4. Doklady prokazující splnění kvalifikačních předpokladů
 - a) Platné živnostenské oprávnění pro živnost hostinská činnost – doklad v ověřené kopii
 - b) Čestné prohlášení dle vzoru v příloze č. 4

Lhůta a místo pro podání nabídky

Lhůta pro podání nabídek končí dne 21. 12. 2022 v 10:00 hodin

Místem pro podání nabídek v rozsahu dle této výzvy je Východočeská galerie v Pardubicích, Zámek čp. 3, 53002 Pardubice. Nabídky lze doručit osobně nebo poštou.

Zalepenou obálku s nabídkou označte názvem a adresou zájemce a výrazným textem „VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ – KAVÁRNA – NEOTVÍRAT!“

Způsob hodnocení nabídek

Nabídky budou hodnoceny podle následujících kritérií:

- Kvalita a komplexnost podnikatelského záměru provozu kavárny – váha kritéria 60%
- Nabídková cena nájmu – váha kritéria 40%

Neveřejné otevírání návrhů a jejich hodnocení uskuteční hodnotící komise do 5. 1. 2023. S vítězem výběrového řízení bude následně uzavřena nájemní smlouva.

Výsledek výběrového řízení bude e-mailem oznámen všem uchazečům do 10 dnů od zasedání hodnotící komise.

Závěrečná ustanovení

Zadavatel si vyhrazuje právo:

- a) upravit, změnit nebo doplnit podmínky výběrového řízení;
- b) zrušit výběrové řízení kdykoliv i bez udání důvodu a bez náhrady škody, a to až do doby uzavření nájemní smlouvy s vybraným uchazečem;
- c) odmítnout všechny předložené nabídky;
- d) nevracet uchazeči podanou nabídku; uchazeči berou na vědomí, že zadavatel bude dokumentovat způsob výběru nabídky a že o předložených nabídkách učiní dokumentaci pro účely archivování. Zadavatel si je vědom autorského práva uchazečů k předloženým nabídkám a zavazuje se, že bez vědomí autorů nabídku žádným způsobem nepoužije ani nezveřejní;
- e) neposkytnout náhradu nákladů spojených se zpracováním a podáním nabídky;
- f) vyloučit uchazeče, jehož nabídka není zpracována dle podmínek této výzvy.

Nájemní smlouva bude uzavřena s vítězným uchazečem. Může a nemusí být uzavřena s druhým v pořadí, pokud vítězný uchazeč odmítne uzavřít smlouvu se zadavatelem nebo neposkytne zadavateli dostatečnou součinnost.

Nejedná se o zakázku ve smyslu Zákona o veřejných zakázkách č. 134/2016 Sb.

Přílohy:

- Příloha č. 1 – Nájemní smlouva
- Příloha č. 2 – Plán kavárny
- Příloha č. 3 – Vybavení kavárny včetně plánu
- Příloha č. 4 – Čestné prohlášení
- Příloha č. 5 – Souhlas s podmínkami
- Příloha č. 6 – Propočet spotřeby



**Východočeská galerie
v Pardubicích**

zámek č. p. 3 \ 530 00 Pardubice
tel. 466 510 003 \ fax 466 535 716 \ vcg@vcg.cz \ www.vcg.cz

Čj. VČG507/2022

Výběrové řízení

**Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů
Evidence došlých nabídek**

Datum zveřejnění výzvy: 24. 11. 2022
Termín podání nabídek: 21. 12. 2022 do 10:00 hodin

Pořadové číslo	Název subjektu	Způsob doručení	Datum a čas doručení
1	Epifany s.r.o.	osobně	20. 12. 2022, 17:08 hod.
2	Galerie Café Pardubice s.r.o.	osobně	21. 12. 2022, 8:06 hod

Vyhotovil: Ing. Milena Skálová Kliková

XXXXXXXXXXXXX

V Pardubicích dne 21. 12. 2022

Čj. VČG506/2022

Výběrové řízení

Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů Jmenování hodnotící komise

Zasedání hodnotící komise se uskuteční dne 2. 1. 2023 od 8:30 hodin v pracovně ředitelky Východočeské galerie v Pardubicích (od 1. 1. 2023 Gočárový galerie).

Členové hodnotící komise:

Mgr. et Mgr. Klára Zářecká, Ph. D.
Ing. Jan Holík
Ing. Milena Skálová Kliková
Mgr. Eliška Jedličková
Mgr. Eliška Burdová
Mgr. Michaela Johnová Čapková
Mgr. Tereza Adolfová



Mgr. et Mgr. Klára Zářecká Ph.D.
Ředitelka VČG

V Pardubicích dne 19. 12. 2022

Příloha č. 1 k jmenování hodnotící komise

Výběrové řízení

Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů

Výpočet váhy kritéria kvality a komplexnosti podnikatelského záměru:

Koeficient = 60 / max. možný počet bodů

Váha = získané body x koeficient

Výpočet váhy ceny nájmu:

Koeficient = 40 / počet uchazečů

Váha = získaný bod (dle počtu uchazečů) x koeficient

V Pardubicích dne 19. 12. 2022

Epifany s.r.o.
Mezi mosty 436
Pardubice 530 03
IČ: 07205139
DIČ: CZ07205139

Přihláška do výběrového řízení- KAVÁRNA

V provozovně v areálu Automatických Mlýnů jsem měla otevřenou kavárnu od roku 2018. Její provoz trval 4 roky, a náš podnik se během nich stal velmi oblíbeným. Prodávali jsme kvalitní dezerty naší vlastní výroby, řemeslnou zmrzlinu (námi vyráběnou, bez použití směsí, barviv a dochucovadel) a pracovali s výběrovou kávou. Automatické Mlýny se za tu dobu staly naší srdeční záležitostí.

Máme k celému projektu silný vztah a sledujeme ho od samého začátku. Nejen my, ale i naši zákazníci se nemohou dočkat, až Epifany opět otevře své dveře právě ve Mlýnech.

V kavárně bychom prodávali: výběrovou kávu
dezerty naší výroby
pralinky
řemeslnou zmrzlinu
nealko nápoje
víno
slané občerstvení

V objektu kavárny, o kterou se ucházíme ve výběrovém řízení, bychom rádi zachovali náš koncept. Prodej výběrové kávy, kterou připravujeme i alternativními způsoby. Preferujeme malé české pražírny, s kterými máme velmi úzké vztahy. Prodáváme i malé balení kávy pro domácí použití, a zde by byla možnost mít vlastní design obalů, kde by mohly být vyobrazeny automatické Mlýny.

Naše výroba dezertů probíhá v Zaječicích, a do kavárny v Mlýnech by se denně dovážely. Kládeme důraz na použité suroviny, rukodělnou výrobu a tradiční postupy. Stejně jako u zmrzliny, ani u dezertů nepoužíváme žádné chemické konzervanty, barviva a „zlepšovače“ chuti. Nenahrazujeme chuť základních surovin cukrem, takže naše dezerty by se daly považovat za zdravé.

Za nejdůležitější považujeme chuť! Když vyrobíme pistáciový zákusek, musí tam být hlavní surovinou právě pistácie (v ostatních cukrárnách se běžně použije třeba pouze 20% pistácií, doplní se levnějšími mandlemi a cukrem).

Sami si tvoříme i receptury nových zákusků. Vše co vyrobíme je originální produkt. I zde jsme schopni vytvořit originální zákusek na počest pana Gočára a jeho architektonických návrhů.

Vyrábíme i čokoládové dragée (oříšky a lyofilizované ovoce v kvalitní francouzské čokoládě) nebo pralinky (z čokolády Michel Cluizel), do kterých také nepoužíváme žádné konzervanty, a na jejich chuti to je opravdu znát.

Neplánujeme žádné vaření, ale prodej salátů, obložených kváskových chlebičků a francouzského slaného pečiva, eventuálně i prodej polévky dle denní nabídky je možný. Toto vše by se připravovalo v druhé provozovně, a dováželo se společně se zákusky do Galerie v Mlýnech.

V Epifany klademe důraz i na způsob obsluhy. Naši zákazníci si nejdou pouze pro produkt, ale i pro zážitek. Proto je i obsluhující personál pravidelně proškolen ohledně způsobu obsluhy, komunikace se zákazníky, apod. Vše musí být na velmi vysoké úrovni. Není to ale pod nějakými pohrůžkami, vytváříme vzájemně přátelské prostředí, kam se těší nejen zákazníci, ale i ti lidé, kteří u nás pracují.

Nabízená výše nájmu je 1888,- m²/rok (počítáno s celkovou plochou kavárny 169m²)

Provozní dobu kavárny bychom rádi zachovali tak, jako ve všech našich provozech- máme otevřeno denně včetně všech státních svátků, zavíráme pouze na Vánoce. Otevírací doba pravděpodobně tak, jak bylo dříve v Mlýnech-od 8.00 do 18.00/19.00.

Pevně věřím, že vás naše nabídka zaujala, a těším se na spolupráci .

Jana Novotná – jednatel Epifany s.r.o.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Epifany s.r.o.
Mezi Mosty 43 531 01 Pardubice
IČ: 07205139

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NABÍDKA

zpracovaná do **Výběrového řízení na pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů**

vyhlášeného **Východočeskou galerií v Pardubicích**
se sídlem Zámek čp. 3, 530 00 Pardubice
IČO: 00085278

uchazečem: **Galerie Café Pardubice s.r.o.**
se sídlem 28. října 152, 535 01 Přelouč
IČ: 06601596
DIČ: CZ06601596
zapsané v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Hradci
Králové, oddíl C, vložka 40600
jednatel Patrikem Holečkem, jednatelem
bankovní spojení: MONETA Money Bank, a.s., č. ú.: 2338399990/0600
tel.: 776058748, e-mail: holflor@holflor.cz

Přílohy:

- *Živnostenské oprávnění na hostinskou činnost v ověřené kopii*
- *Čestné prohlášení*
- *Souhlas s podmínkami výběrového řízení*

I.

Podnikatelský záměr provozu kavárny

Naše společnost Galerie Café Pardubice s.r.o. se sídlem 28. října 152, 535 01 Přelouč, IČ 06601596 by se ráda ucházela o možnost pronájmu a provozu kavárny umístěné v budově zrekonstruovaných Automatických mlýnů. Kavárna má doplnit nové prostory Východočeské galerie a poskytnout příjemné prostředí pro vychutnání kulturních zážitků z návštěvy Galerie. Dle našeho názoru kavárna by měla být natolik atraktivní, aby byla vyhledávaným cílem i pro hosty ze širokého okolí (nejen primární zájemce o umění), které přiláká jedinečné prostředí, atmosféra Gočárových Mlýnů a kvalitní a pestrá nabídka kavárny. Díky tomu bude kavárna ekonomicky úspěšná a zároveň svou atraktivitou podpoří i návštěvnost Galerie. Naše představa je vytvořit v daném prostoru kavárnu ve stylu francouzského bistra, kde bude hezký a stylový interiér doplněný vkusnými dekoracemi se živými květinami. Kavárna by měla poskytnout prostor pro lidi, kteří si budou chtít odpočinout od každodenního shonu a přenést se na chvíli do jiného světa pohody, dobré nálady a hezké atmosféry.

Naše společnost provozuje v Pardubicích velmi úspěšnou kavárnu – restauraci Galerie Café v parku Tyršovy sady. Tuto skutečnost vnímáme jako výhodu, a to hned z několika důvodů: jednak máme již zkušenost z podnikání v oboru, máme stále spolehlivé dodavatele a zaměstnance, a tedy nehrozí nám výpadek provozu z personálních důvodů nebo jakýchkoliv jiných důvodů. V restauraci Galerie Café máme vlastní cukrářskou výrobu a zajistíme zde i výrobu občerstvení studené kuchyně, jako např. sandwiche, obložené chleby, jakýkoliv catering pro speciální akce apod.

Koncept kavárny:

Název: Galerie Café Mlýny

Otevírací doba: Denně od 8.00 hod do min. 18.00 hod (v letních měsících do 22.00 hod)
V případě akce organizované pronajímatelem zajistíme provoz dle potřeby.

Budeme nabízet:

- kvalitní kávu v širokém provedení (espresso, cappuccino, café latté v různých variantách)
- široký výběr čajů a jiných teplých nápojů
- čerstvé fresh džusy 100% ovoce
- studené nealko nápoje typu domácí limonády apod.
- kvalitní vína od našich dodavatelů (Morava, JAR, Itálie, Francie)
- Prosecca (Itálie Valdobbiadene)
- Min. jeden druh točeného piva (Pilsner Urquell)
- Denně čerstvé dorty a zákusky, makronky – vše z naší vlastní výroby a vždy více druhů
- Čerstvé pečivo (máslové croissanty, ovocné koláče apod.)
- Plněná foccacia [fokáča] s prosciuttem, lososem, mozzarella caprese apod.
- Sandwiche

Gočárova galerie

Zámek 3, 530 02 Pardubice, IČO: 00085278
DS: s9exswj, [http: www.gocarovagalerie.cz](http://www.gocarovagalerie.cz)

Č.j.: GG/2/2023

Datum: 2. 1. 2023

Zápis ze zasedání hodnotící komise na výběrové řízení „Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů“

Dne 2. 1. 2023 od 8:30 zasedala v ředitelně Gočárovy galerie v Pardubicích, Zámek 3, 530 02 Pardubice hodnotící komise na výběrové řízení „Pronájem a provozování kavárny v budově Automatických mlýnů“.

Komise zasedala v tomto složení:

Mgr. et Mgr. Klára Zářecká, Ph. D.

Ing. Jan Holík

Ing. Milena Skálová Kliková

Mgr. Eliška Jedličková

Mgr. Eliška Burdová

Mgr. Michaela Johnová Čapková

Hana Růžičková, která nahradila nepřítomnou Mgr. Terezu Adolfovou

Na základě Výzvy k podání nabídek z 24. 11. 2022 obdržela galerie do 21. 12. 2022 do 10:00 hodin dvě nabídky v zalepených obálkách. A to od uvedených subjektů

Epifany s.r.o.

IČ: 07205139

Galerie Café Pardubice s.r.o.

IČ: 06601596

Po otevření obálek a kontrole obsahu komise konstatovala, že všichni uchazeči splnili podmínky výzvy.

Na základě vyplněné hodnotící tabulky a stanoveného výpočtu váhy kritérií bylo stanoveno uvedené bodové ohodnocení.

Epifany s.r.o.

Kvalita a komplexnost podnikatelského záměru: 30 bodů

Nabízená cena nájmu: 20 bodů

Gočárova galerie

Zámek 3, 530 02 Pardubice, IČO: 00085278
DS: s9exswj, http: www.gocarovagalerie.cz

Celkem **50 bodů**

Galerie Café Pardubice s.r.o.

Kvalita a komplexnost podnikatelského záměru: 60 bodů

Nabízená cena nájmu: 40 bodů

Celkem **100 bodů**

Komise konstatovala, že zájemci se umístili v následujícím pořadí:

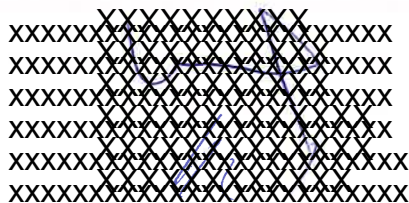
1. Galerie Café Pardubice s.r.o.
2. Epifany s.r.o.

V Pardubicích dne 2. 1. 2023

Mgr. et Mgr. Klára Zářecká, Ph. D.



Ing. Jan Holík

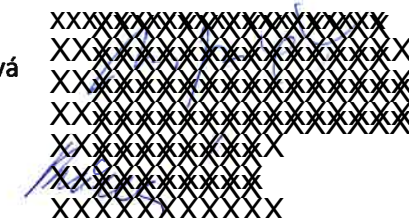


Ing. Milena Skálová Kliková



Mgr. Eliška Jedličková

Mgr. Eliška Burdová



Mgr. Michaela Johnová Čapková

Hana Růžičková

