

PROTOKÓŁ z dnia 22 czerwca 2026 r.

z prac Komisji Konkursowej powołanej do przeprowadzenia i rozstrzygnięcia konkursu ofert na wynajem i prowadzenie kawiarni w Centrum Dialogu im. Marka Edelmana w Łodzi

Podstawa działania Komisji: Zarządzenia Nr 169/2026 Dyrektora Centrum Dialogu im. Marka Edelmana w Łodzi z dnia 27.05.2026 r.

Informacja o przebiegu konkursu

Termin składania ofert upłynął w dniu: 16.06.2026 r.

Liczba ofert złożonych w terminie: 2

Liczba ofert odrzuconych na etapie oceny formalnej: 0

Liczba ofert dopuszczonych do oceny merytorycznej: 2

Wyniki oceny ofert

Lp.	Nazwa oferenta	Ocena formalna	Liczba punktów
1	Culti Bites by Tucem - Tucem Sancakli	spełnia	486 pkt
2	Kawy Świata Rodzinna firma braci Borkowskich	spełnia	263 pkt

Rekomendacja Komisji

Po przeprowadzeniu oceny formalnej i merytorycznej Komisja Konkursowa rekomenduje Dyrektorowi Centrum Dialogu im. Marka Edelmana w Łodzi:

wybór oferty złożonej przez: **Culti Bites by Tucem - Tucem Sancakli**

UZASADNIENIE:

Komisja konkursowa po przeprowadzeniu oceny formalnej i merytorycznej ofert złożonych w konkursie na wynajem i prowadzenie kawiarni w Centrum Dialogu im. Marka Edelmana w Łodzi stwierdziła, że oferta „Culti Bites by Tucem” uzyskała najwyższą liczbę punktów spośród ocenianych propozycji.

Przedłożona koncepcja w najwyższym stopniu odpowiada celom i misji Centrum Dialogu, określonym w Regulaminie konkursu, w szczególności w zakresie wspierania dialogu międzykulturowego, promowania różnorodności kulturowej, budowania wspólnoty lokalnej oraz integracji środowisk

lokalnych i międzynarodowych. Projekt zakłada stworzenie nie tylko punktu gastronomicznego, ale także otwartej przestrzeni spotkań, wymiany doświadczeń i działań społeczno-kulturalnych.

Szczególnie wysoko oceniono spójność koncepcji programowej z charakterem działalności Centrum Dialogu. Oferta przewiduje organizację warsztatów, spotkań tematycznych, wydarzeń rodzinnych oraz inicjatyw wspierających dialog międzykulturowy i integrację mieszkańców. Zaproponowane działania stanowią realną wartość dodaną dla działalności instytucji i przyczyniają się do zwiększenia aktywności społecznej wokół Centrum Dialogu.

Komisja szczególnie wysoko oceniła unikatowy charakter oferty gastronomicznej. Projekt „Culti Bites by Tucem” opiera się na autorskich recepturach i produktach inspirowanych różnymi kulturami świata, które nie są powszechnie dostępne na lokalnym rynku gastronomicznym. Zaproponowane desery, takie jak Baklava Cheesecake czy Tiramisu San Sebastian Cheesecake, stanowią oryginalne połączenie tradycji kulinarnych różnych regionów i tworzą rozpoznawalną tożsamość miejsca. W ocenie Komisji oferta wyróżnia się kreatywnością, wysokim potencjałem promocyjnym oraz zdolnością do budowania wyjątkowych doświadczeń odwiedzających, co pozostaje w bezpośredniej zgodności z międzykulturowym charakterem działalności Centrum Dialogu. Autorskie przepisy, produkcja wyrobów na miejscu oraz planowane rozwijanie menu o kolejne inspiracje kulinarne zostały uznane za istotną wartość dodaną projektu.

Komisja wysoko oceniła również proponowaną aranżację przestrzeni, zakładającą stworzenie estetycznego, przyjaznego i funkcjonalnego miejsca harmonijnie wpisującego się w charakter Centrum Dialogu. Istotnym atutem jest także plan wykorzystania przestrzeni zewnętrznej oraz gotowość do ścisłej współpracy z instytucją przy organizacji wydarzeń i obsłudze gości.

Mając na uwadze zgodność projektu z misją Centrum Dialogu, wysoką jakość koncepcji programowej i aranżacyjnej, atrakcyjność oraz oryginalność oferty gastronomicznej, a także spełnienie wymagań formalnych określonych w Regulaminie konkursu, Komisja rekomenduje wybór oferty „Culti Bites by Tucem” jako najkorzystniejszej.

Do niniejszego protokołu załącza się:

1. karty oceny formalnej;
2. karty oceny merytorycznej;
3. oświadczenia członków Komisji o bezstronności i poufności;