

Załącznik nr 4
do Regulaminu konkursu ofert
na wybór operatora gastronomii w budynku
Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

§ 1
Dane ogólne

I. Parametry wielkościowe:

Dwupoziomowy bar - sala barowa wraz z zapleczem: 218,16 m²

- 1) poziom -3 o powierzchni 121,42 m²
- 2) poziom -2 o powierzchni 96,74 m²

Restauracja wraz z kawiarnią oraz zapleczem: 565,42 m²

- 1) poziom +4 o powierzchni 432,74 m²
- 2) poziom +5 o powierzchni 132,68 m²

Łączna powierzchnia lokali gastronomicznych 783,58 m²

II. Komunikacja:

Główne wejście do budynku znajduje się na poziomie -1. W strefie wejściowej znajdują się 4 windy łączące poziom wejścia z poziomami użytkowymi lokali gastronomicznych. Budynek posiada dwupoziomowy parking podziemny na 140 miejsc postojowych. Wyjście z parkingu znajduje się na poziomie -1.

Dla personelu nie jest przewidziane oddzielne wejście.

§ 2
Bar

1. Bar wraz z zapleczem zlokalizowany jest na poziomie -2 oraz -3 w budynku Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku.
2. Bar znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wyjścia z wystawy głównej oraz w pobliżu sklepu muzealnego na poziomie -3.
3. Kuchnia baru na poziomie -3 połączona jest z poziomem -2 windą gastronomiczną.
4. Lokal będzie działać na bazie produktów przygotowywanych na miejscu jak i półproduktów przygotowanych do obróbki termicznej oraz produktów zakupywanych jako przeznaczone do bezpośredniego spożycia np. gotowe sałatki, drożdżówki itp.
5. Przewiduje się samoobsługę. Klienci będą składać zamówienie, odbierać posiłki i odnosić brudne naczynia do pomieszczenia zmywalni.
6. Bar będzie działała na zasadzie baru szybkiej obsługi.
7. Nie dopuszcza się serwowania napoi alkoholowych.

8. Przewiduje się, że Bar będzie działać w godzinach pracy Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy baru np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
9. Liczba miejsc konsumpcyjnych na obu poziomach wynosi 70 (60 miejsc przy stolikach + 10 hokerów przy barach).

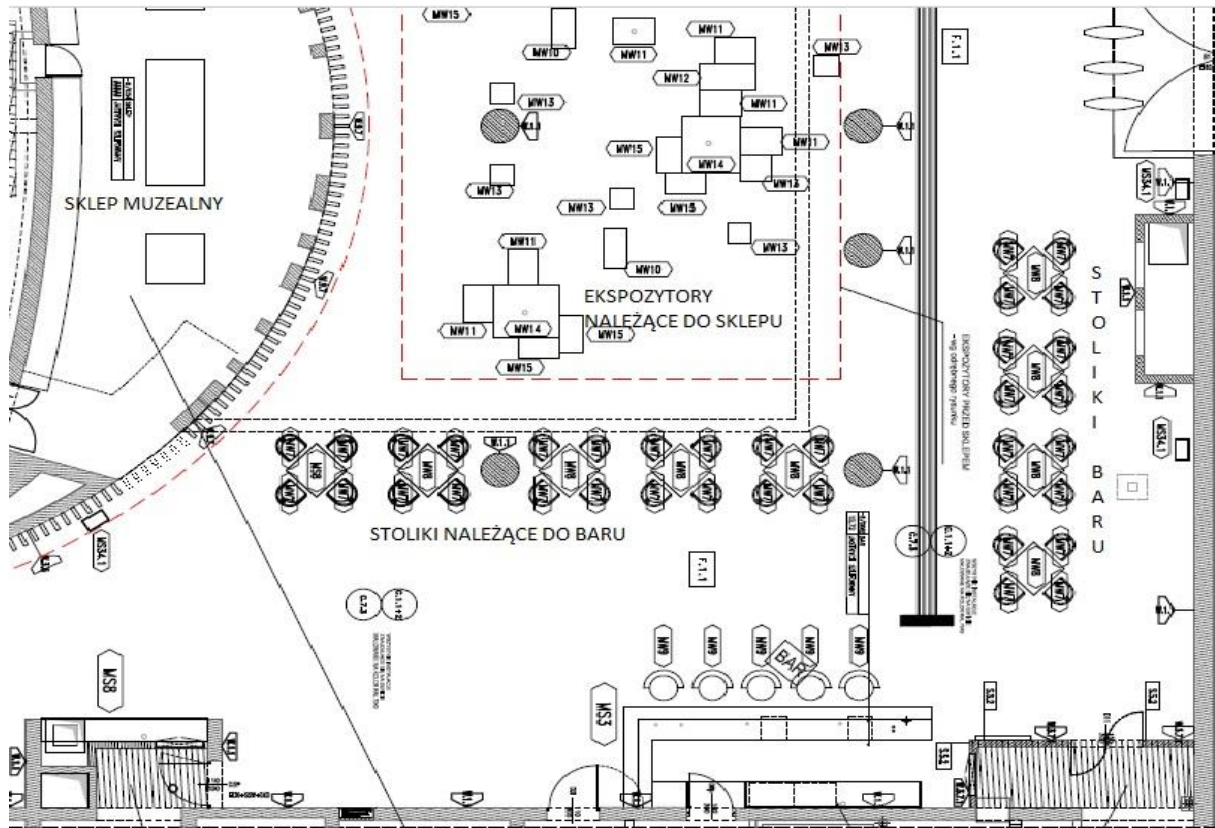
Na poniższych zdjęciach przedstawiona została wizualizacja części usługowej baru. Najemca ma obowiązek dokonania wizji lokalnej baru i dokonania pomiarów z natury.

STREFA WEJŚCIA -2_006



BAR -6_006





Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	powierzchnia w m ²
-3/006B	BAR	15,72
-3/015	ROZDZ. KELNERSKA RESTAURACJI	9,13
-3/016	KUCHNIA RESTAURACJI	32,22
-3/017	ZMYWALNIA RESTAURACJI	5,38
-3/018	CHŁODNIA RESTAURACJI	5,16
-3/019	WINDY PODAWCZE - KUCHNIA	2
-3/020	MAGAZYN RESTAURACJI	7
-3/021	MAGAZYN RESTAURACJI	4,51
-3/022	WC PRACOWNIKÓW RESTAURACJI	3,42
-3/023	WINDA 9 RESTAURACJI	4,27
-3/024	MAGAZYN BARU RESTAURACJI	4,9
-3/025	KOMUNIKACJA RESTAURACJI	16,06
-3/026	PRZEDSIONEK 2B	5,92
-3/027	SEPARATOR TŁUSZCZÓW	5,73
Razem powierzchnia poziomu -3		121,42
-2/009	ROZDZIELNIA KELNERSKA RESTAURACJI	11,63
-2/010	POM. KIEROWNIKA RESTAURACJI	5,39
-2/011	MOP RESTAURACJI	1,69
-2/012	KOMUNIKACJA RESTAURACJI	20,67
-2/013	MAGAZYN RESTAURACJI	9,12
-2/014	SZATNIA MĘSKA RESTAURACJI	5,58
-2/015	WĘZEŁ SANITARNY MĘSKI PRAC. REST.	5,04
-2/016	WĘZEŁ SANITARNY DAMSKI PRAC. REST.	4,95
-2/017	POKÓJ ŚNIADAŃ PRAC. RESTAURACJI	10,36
-2/018	SZATNIA DAMSKA RESTAURACJI	6,19
-2/019	WC PRACOWNIKÓW RESTAURACJI	3,36
-2/020	WINDA NR 9 RESTAURACJI	-
-2/021	MAGAZYN BARU RESTAURACJI	0,92
-2/022	PRZEDSIONEK NR 2	8,8
-2/023	MAGAZYN RESTAURACJI	3,04
Razem powierzchnia poziomu -2		96,74
Razem powierzchnia baru na poziomie -3 oraz -2		218,16

§ 3 Restauracja

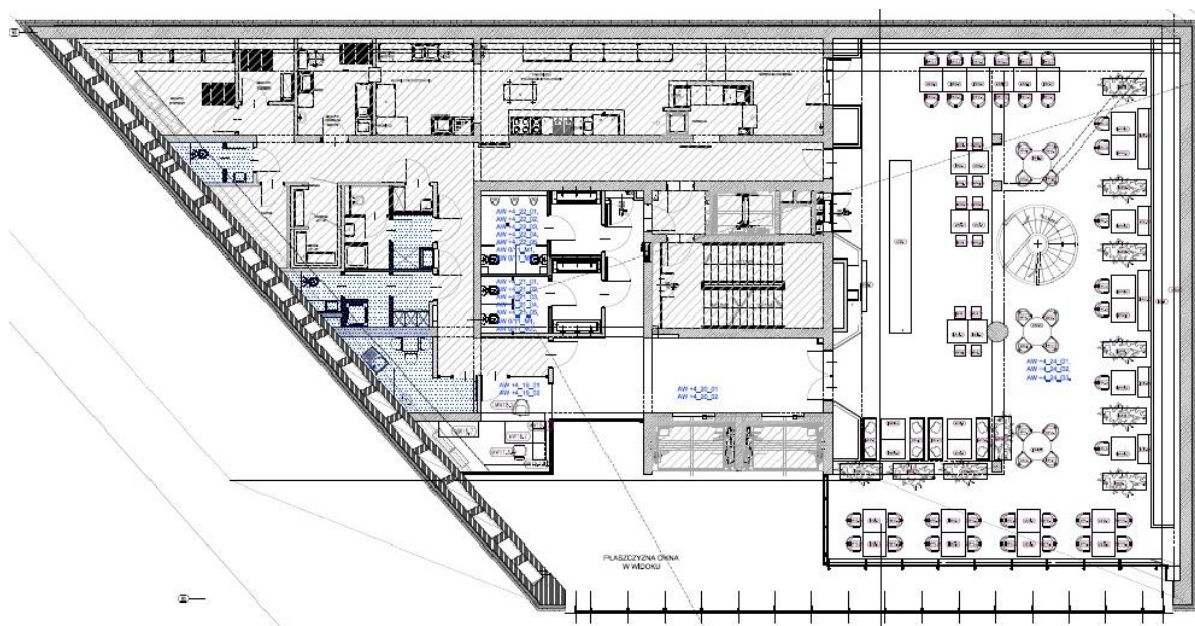
1. Restauracja wraz z zapleczem zlokalizowana jest na poziomie +4 w budynku Muzeum II Wojny Światowej.
2. Kuchnia restauracji na poziomie +4 połączona jest z kawiarnią na poziomie +5 windą gastronomiczną.
3. Lokal będzie działać na bazie produktów przygotowywanych na miejscu jak i półproduktów przygotowanych do obróbki termicznej oraz produktów zakupywanych jako przeznaczone do bezpośredniego spożycia np. gotowe sałatki, ciasta itp.
4. Restauracja ma przygotowywać pełne posiłki na ciepło i zimno: obiady trzydaniowe (zupa, danie główne, deser) oraz kolacje.
5. Przewiduje się pełną obsługę kelnerską. Kelnerzy będą przyjmować zamówienie, przynosić posiłek, odnosić brudne naczynia oraz przyjmować opłatę.
6. Nie dopuszcza się serwowania dań na naczyniach jednorazowego użytku.
7. Przewiduje się, że restauracja będzie działać w godzinach otwarcia Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy restauracji np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
8. Restauracja nie posiada niezależnego wejścia.
9. Restauracja może posiadać w ofercie napoje alkoholowe.
10. Liczba miejsc konsumpcyjnych wynosi ok. 74.

Na poniższych zdjęciach przedstawiona została wizualizacja części usługowej restauracji. Najemca ma obowiązek dokonania wizji lokalnej restauracji i dokonania pomiarów z natury.

RESTAURACJA +4_24



Rzut Sali restauracyjnej wraz z zapleczem:



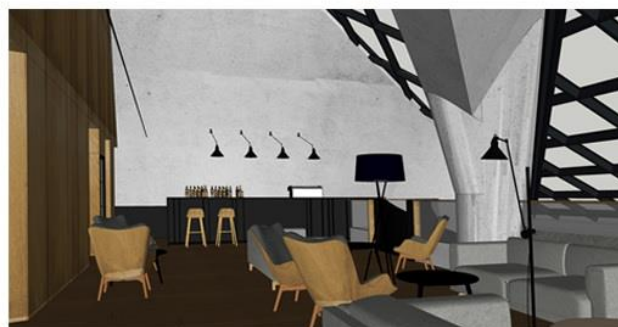
Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	powierzchnia w m ²
+4/04	ZAPLECZE RESTAURACJI	50,11
+4/05	ROZDZIELNIA KELNERSKA	9,02
+4/06	ZMYWALNIA	4,29
+4/07	WINDA GASTRONOM.	-
+4/08	KUCHNIA	28,44
+4/09	PRZYGOTOWALNIA	12,41
+4/10	OBIERALNIA WARZYW	9,55
+4/11	MAGAZYN ZASOBÓW	4,18
+4/11a	MAGAZYN SPOŻYWCZY	13,03
+4/12	TOALETA PRACOWN.	3,21
+4/13	MAG.NAPOJE	4,13
+4/14	CHŁODNIA/MROŹNIA	5,7
+4/15	POM. PORZĄDKOWE	1,48
+4/16	SZATNIA DAMSKA	8,16
+4/17	SZATNIA MĘSKA	8,96
+4/18	POM.SOCJALNE	8,04
+4/19	BIURO	12,5
+4/23	WINDY PANORAMICZNE	-
+4/24	SALA RESTAURACYJNA	249,53
Razem powierzchnia poziomu +4		432,74

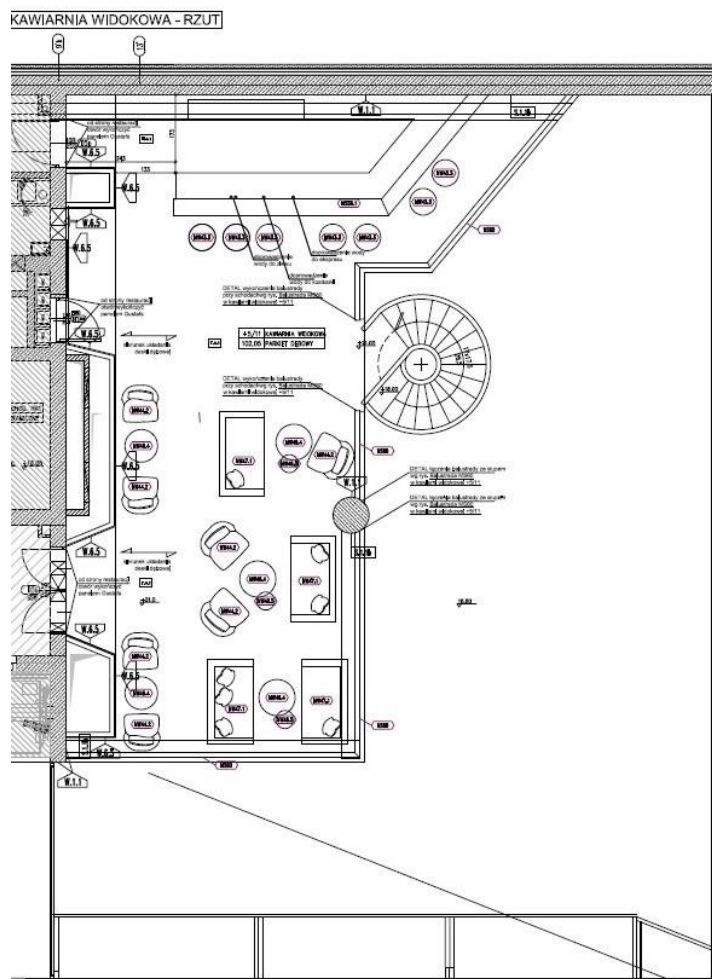
§ 4 Kawiarnia

1. Kawiarnia wraz z zapleczem zlokalizowane są na poziomie +5 w budynku Muzeum.
2. Kawiarnia będzie działać na bazie gotowych półproduktów typu: kanapki, sałatki, wyroby cukiernicze itp.
3. Przewiduje się pełną obsługę kelnerską. Kelnerzy będą przyjmować zamówienie, przynosić posiłek, odnosić brudne naczynia oraz przyjmować opłatę.
4. Nie dopuszcza się serwowania dań na naczyniach jednorazowego użytku.
5. Przewiduje się, że kawiarnia będzie działać w godzinach otwarcia Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy kawiarni np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
6. Liczba miejsc konsumpcyjnych wynosi ok. 20.
7. Na poziomie +5 znajduje się również pomieszczenie biurowe Muzeum. Drzwi łączące to pomieszczenie z zapleczem kawiarni pozostają zamknięte.

Na poniższych zdjęciach przedstawiona została wizualizacja części usługowej kawiarni, Najemca ma obowiązek dokonania wizji lokalnej kawiarni i dokonania pomiarów z natury.

KAWIARNIA +5_11





Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	powierzchnia w m ²
+5/03	WINDA OSOB. NR 1	-
+5/04	ZAPLECZE BARU	30,63
+5/05	WINDA GASTRONOM.	-
+5/10	WINDY PANORAM.	-
+5/11	KAWIARNIA WIDOKOWA	102,05
Razem powierzchnia poziomu +5		132,68

Dostawy do lokali gastronomicznych Muzeum należy prowadzić przez strefę dostaw zlokalizowaną w garażu na poziomie „-1”.

Najemca ponosi koszt umeblowania i wyposażenia kuchni lokali gastronomicznych zapewniający wykonywanie usług zgodnie z projektem będącym elementem oferty. Wyposażenie zaplecza socjalnego w niezbędne meble oraz urządzenia leży po stronie Najemcy.

W dokumentacji projektowej, architektonicznej i branżowej zostało szczegółowo opisane przygotowanie techniczne lokali do podłączenia sprzętów gastronomicznych. Projekty architektoniczne i branżowe (instalacyjne) stanowią integralną część załącznika i są dostępne na stronie www.muzeum1939.pl w zakładce BIP.