

Załącznik nr 4
do Regulaminu konkursu ofert
na wybór operatora gastronomii na terenie
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.

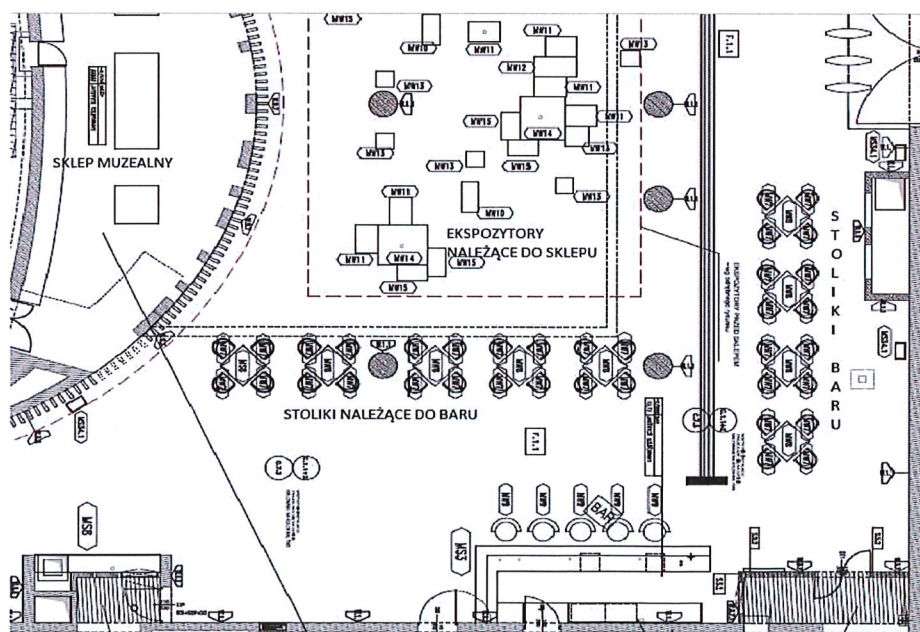
Dla personelu nie jest przewidziane oddzielne wejście.

§2

Bar

- Bar wraz z zapleczem zlokalizowany jest na poziomie -2 oraz -3 w budynku Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku
- Bar znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wyjścia z wystawy głównej oraz w pobliżu sklepu muzealnego na poziomie -3
- Kuchnia baru na poziomie -3 połączona jest z poziomem -2 windą gastronomiczną
- Lokal będzie działał 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.
- Przewiduje się samoobsługę. Klienci będą składać zamówienie, odbierać posiłki i odnosić brudne naczynia do pomieszczenia zmywalni.
- Bar będzie działał na zasadzie baru szybkiej obsługi
- Nie dopuszcza się serwowania napoi alkoholowych.
- Przewiduje się, że Bar będzie działał w godzinach pracy Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy baru np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
- 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.



Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	powierzchnia w m2
-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	WĘŻEŁ SANITARNY MĘSKI PRAC. REST.	5,04
-2/016	WĘŻEŁ 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

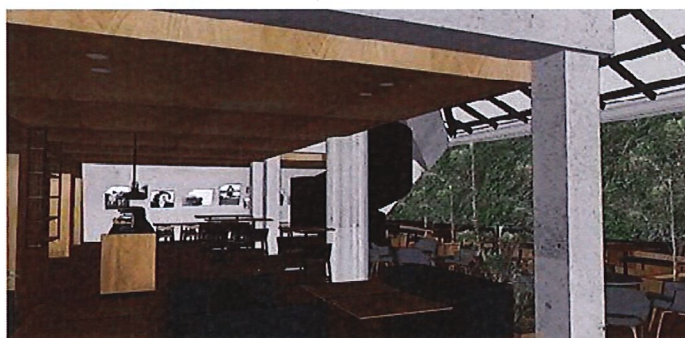
§3

Restauracja

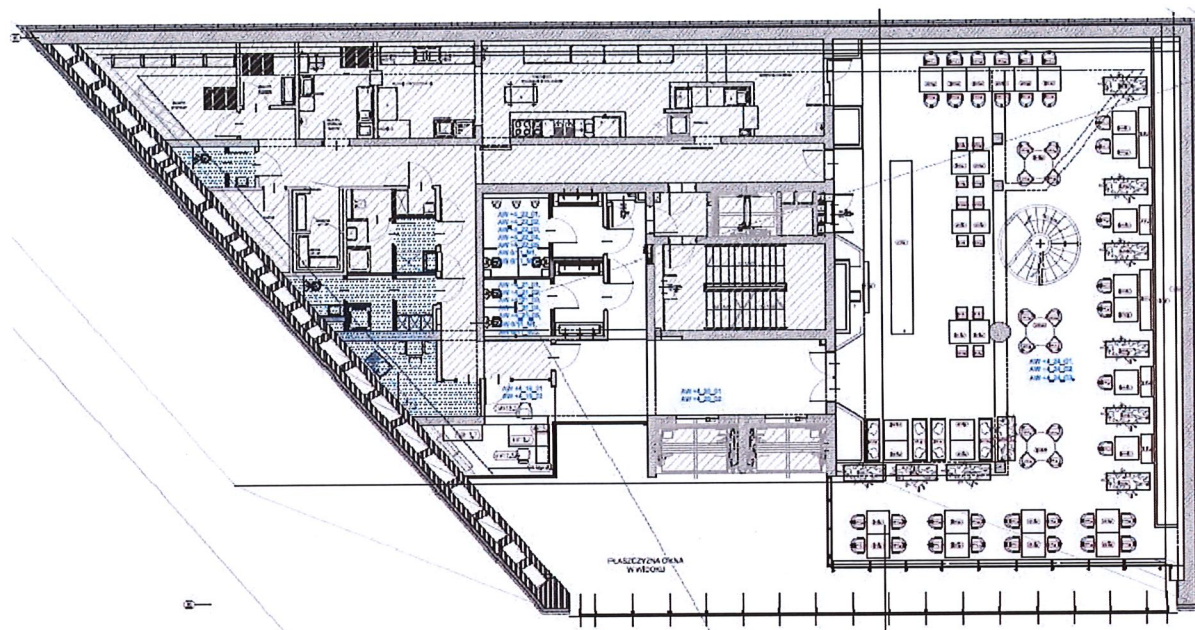
- Restauracja wraz z zapleczem zlokalizowana jest na poziomie +4 w budynku Muzeum II Wojny Światowej.
- Kuchnia restauracji na poziomie +4 połączona jest z kawiarnią na poziomie +5 windą gastronomiczną.
- Lokal będzie działał na bazie produktów przygotowywanych na miejscu jak i półproduktów przygotowanych do obróbki termicznej oraz produktów zakupywanych jako przeznaczone do bezpośredniego spożycia np. gotowe sałatki, ciasta itp.
- Restauracja ma przygotowywać pełne posiłki na ciepło i zimno: obiady trzydaniowe (zupa, danie główne, deser) oraz kolacje
- Przewiduje się pełną obsługę kelnerską. Kelnerzy będą przyjmować zamówienie, przynosić posiłek, odnosić brudne naczynia oraz przyjmować opłatę.
- Nie dopuszcza się serwowania dań na naczyniach jednorazowego użytku.
- Przewiduje się, że restauracja będzie działać w godzinach otwarcia Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy restauracji np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
- Restauracja nie posiada niezależnego wejścia.
- Restauracja może posiadać w ofercie napoje alkoholowe.
- 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 m2
+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/MROŻNIA	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 poziom +4		432,74

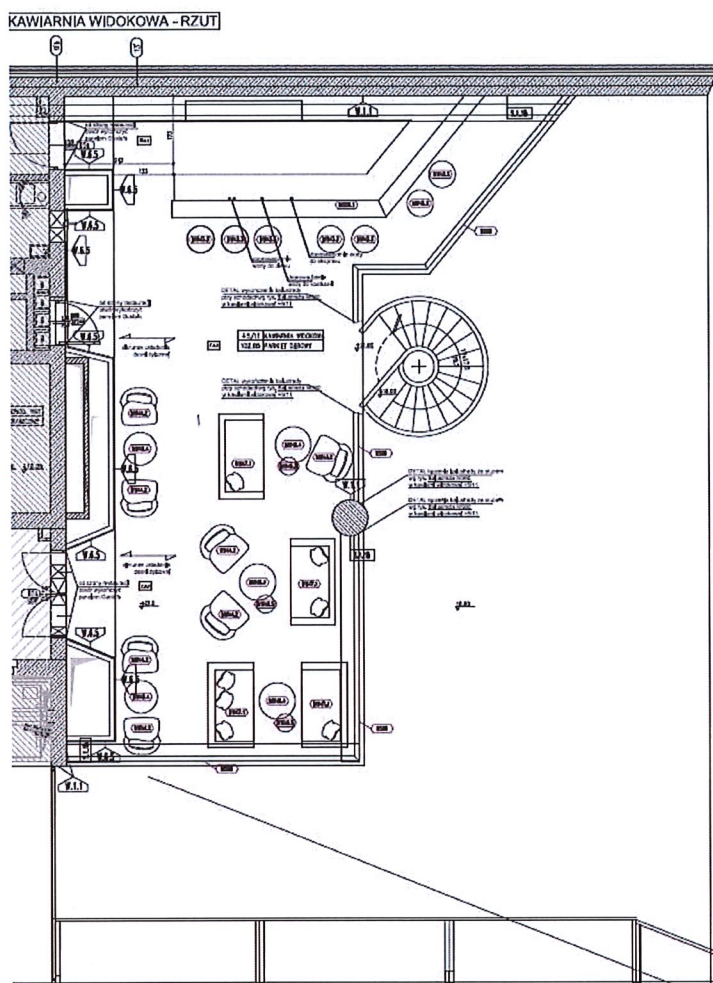
§4 Kawiarnia

- Kawiarnia wraz z zapleczem zlokalizowane są na poziomie +5 w budynku Muzeum
- Kawiarnia będzie działać na bazie gotowych półproduktów typu: kanapki, sałatki, wyroby cukiernicze itp.
- Przewiduje się pełną obsługę kelnerską. Kelnerzy będą przyjmować zamówienie, przynosić posiłek, odnosić brudne naczynia oraz przyjmować opłatę.
- Nie dopuszcza się serwowania dań na naczyniach jednorazowego użytku.
- Przewiduje się, że kawiarnia będzie działać w godzinach otwarcia Muzeum. Istnieje możliwość przedłużenia godzin pracy kawiarni np. w przypadku organizacji imprez w budynku Muzeum.
- Liczba miejsc konsumpcyjnych wynosi ok. 20
- 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 m2
+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.

DYREKTOR

Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku

Krzysztof Mioduski

