

DO.283.6.2019

### Załącznik nr 3 do Regulaminu

#### **WYMAGANIA Wynajmującego**

##### **OGÓLNE:**

1. Lokal (zwany dalej Restauracja-Bistro) znajduje się na parterze w Budynku III PPNT Gdynia (zwany dalej Budynkiem), w Gdyni przy al. Zwycięstwa 96/98.
2. Restauracja - Bistro posiada przestronną salę konsumencką z trzema wejściami dla klientów od strony al. Zwycięstwa. Sala jest w kształcie prostokąta, gdzie w jednym z jego krótszych boków jest wyznaczone miejsce do wydawania posiłków, a drugi z krótszych boków jest połączony otwartą przestrzenią z foyer Budynku.
3. Wynajmujący wymaga aby w Restauracji - Bistro prowadzona była działalność gastronomiczna.
4. Wszelkie koszty związane z planowaną aranżacją oraz dostosowaniem pomieszczeń do potrzeb funkcjonowania Restauracji - Bistro leżą po stronie Najemcy. W szczególności dotyczy to części Sali konsumenckiej przewidzianej do wydawania posiłków oraz pozostałych pomieszczeń zaplecza, które nie są wykończone w standardzie „pod klucz”. Wynajmujący informuje jednocześnie, że elementy stałe wykończenia pomieszczeń zaplecza takie jak: glazura, terakota, inne okładziny podłogowe czy lamperii, elementy elektryczne jak gniazda, oprawy oświetleniowe, włączniki, tab. rozdzielcze, elementy hydrauliczne i biała armatura w tym krany, odpływy, miski ustępowe, umywalki, zawory instalacji wodnej, elementy wentylacji takie jak klimatyzatory, wentylatory, wyciągi oraz elementy ich rozprowadzenia, leżą w gestii Najemcy (z wyjątkiem istniejących elementów).
5. Restauracja - Bistro musi być czynna przez cały rok od wtorku do niedzieli przynajmniej 8 godzin dziennie jednak nie później niż do 19.00 (z uwzględnieniem godzin otwarcia Centrum Nauki Experiment). Zakres działania Restauracji – Bistro w poniedziałek pozostaje w gestii Najemcy. Wynajmujący informuje, że ze względu na fakt, iż wejście do Restauracji - Bistro jest z zewnątrz i z wewnątrz Budynku a Sali konsumenckiej nie można oddzielić drzwiami lub roletą od pozostałej powierzchni Budynku, Restauracja – Bistro może funkcjonować również w większym wymiarze godzin po uzgodnieniu z Wynajmującym.
6. Nadanie nazwy własnej Restauracji - Bistro przez Najemcę, wymaga wcześniejszej akceptacji Wynajmującego.
7. Sala konsumencka Restauracji – Bistro musi być wyposażona przez Najemcę w niezbędne meble i/lub urządzenia w ilości odpowiadającej potrzebie konsumpcji posiłku minimum 60 osób jednocześnie.
8. Najemca będzie zobowiązany do rozpoczęciem działalności (tj. faktycznego uruchomienia „Restauracji-Bistro”) w terminie 3 miesięcy od dnia protokolarnego przekazania lokalu, w tym czasie, na własny koszt, w uzgodnieniu z Działem Administracji PPNT Gdynia, powinien przygotować wynajmowane pomieszczenia na potrzeby prowadzenia działalności, w tym dokonać renowacji podłogi w Sali konsumenckiej. Renowacja podłogi ma obejmować m.in. czyszczenie i polerowanie podłogi, uzupełnienie ewentualnych ubytków, zakonserwowanie oraz olejowanie, z użyciem profesjonalnych środków do tego przeznaczonych. W ramach tego zadania, Najemca zostanie zwolniony z płatności czynszu za dwa miesiące.

##### **SZCZEGÓLWE:**

##### **Oferta Restauracji – Bistro**

1. Oferowany w Restauracji - Bistro zakres i forma usług gastronomicznych powinna być skierowana przede wszystkim do firm zlokalizowanych w PPNT Gdynia oraz ich pracowników, a także uczestników konferencji, warsztatów i spotkań branżowych, gości Centrum Nauki EXPERYMENT, gości strefy StartUp.
2. Wynajmujący wymaga, aby Restauracja - Bistro była prowadzona w typie np. baru szybkiej obsługi, baru bezobsługowego, baru mlecznego, bistro, jadalni, stołówki, a nie restauracji z obsługą kelnerską. Istotą założeń powyższej działalności jest przede wszystkim szybkość wydania, jakość i cena posiłków.
3. Ważnym elementem jest cena posiłku, która nie powinna ograniczać dostępu do usługi gastronomicznej mniej zamożnym odwiedzającym i gościom korzystającym z usług firm na terenie PPNT Gdynia. Ponadto Wynajmujący określa, że większość dań powinna być możliwa do indywidualnego skomponowania przez klienta z poszczególnych komponentów menu.

4. Wynajmujący oczekuje, że w ofercie Restauracji – Bistro poza posiłkami znajdują się również napoje. Napoje w ofercie Najemcy powinny być różnorodne, z czego część napoi powinna być ciepła, a część zimna. Szczegółowa oferta pozostaje w gestii Najemcy.
5. Sprzedawany asortyment powinien być różnorodny. Najemca może w ramach swojej oferty prowadzić sprzedaż posiłków, potraw i ich komponentów na miejscu, na wynos oraz prowadzić usługi cateringowe.
6. Wszystkie produkty spożywcze używane do przygotowywania posiłków, potraw i ich komponentów muszą spełniać wymogi jakościowe zgodnie z przepisami krajowymi i unijnymi.
7. Wszelkie sprzedawane w Restauracji – Bistro produkty, potrawy i ich komponenty muszą widnieć w menu, opracowanym w języku polskim i angielskim.
8. Restauracja – Bistro nie może oferować w swoim asortymencie: papierosów, środków odurzających czy psychoaktywnych, suplementów diety i innych produktów wykraczających poza działalność gastronomiczną. Wszelkie odstępstwa od powyższego zakazu muszą być skonsultowane z Wynajmującym.
9. Wynajmujący ma prawo żądać wycofania produktu, który nie spełnia wymogów bezpieczeństwa i/lub jakości.
10. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie usługi objętej przedmiotową umową, w tym również odpowiedzialność wobec osób trzecich korzystających z Restauracji – Bistro.
11. W Restauracji mogą odbywać się imprezy zamknięte po uzyskaniu każdorazowo pisemnej zgody Wynajmującego.
12. Organizacja imprez typu wesela, stypy, sylwester itp. jest zabroniona. Wszelki sposób działalności odbiegających od Wymagań Wynajmującego w szczególności wymagań dotyczących prowadzenia działalności w typie baru szybkiej obsługi, baru bezobsługowego, baru mlecznego, bistro, jadalni, stołówki a nie restauracji z obsługą kelnerską, wymaga wcześniejszej pisemnej zgody Wynajmującego.
13. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie usługi objętej przedmiotową umową, w tym również odpowiedzialność wobec osób trzecich korzystających z Restauracji – Bistro.

#### **Kadra**

1. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji – Bistro.
2. Pracownicy Najemcy powinni wykazywać się wysoką kulturą osobistą.
3. Pracownicy Najemcy powinni posiadać jednolity strój umożliwiający ich łatwą identyfikację.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. ubioru pracowników Najemcy oraz jakości obsługi klientów. Najemca jest zobowiązany do zastosowania się do uwag Wynajmującego.
5. Pracownicy Najemcy muszą spełniać wymagania określone przepisami prawa.

#### **Powierzchnia i charakterystyka Restauracji – Bistro**

1. Lokal ma powierzchnię całkowitą 336,1m<sup>2</sup>. Sala konsumencka 210,09 m<sup>2</sup> oraz zaplecze, w tym kuchnia i magazyny i inne pomieszczenia zaplecza o łącznej powierzchni 126,01 m<sup>2</sup>. Dla Restauracji - Bistro przewidziano zaplecze z osobnym wejściem od ulicy/chodnika.
2. Informacje o pomieszczeniach:  
W Restauracji – Bistro sala konsumencka jest przygotowana do rozpoczęcia działalności po wstawieniu przez Najemcę umeblowania (posiada posadzkę wykończoną parkietem przemysłowym). Pomieszczenie jest w kształcie prostokąta. Ściany dłuższych boków wykonane są z przegród szklanych, przezroczystych. Większa część Sali konsumenckiej ma wysokość 8,73m, pozostała część 4,58m. Zaplecze składa się z: baru 13,65m, kuchni 36,11m, zmywalni 6,66m, szatni dla pracowników 5,28, toalety 3,97m, dwóch magazynów 7,49m i 7,99m, chłodni wyrobów gotowych 4,80m, pomieszczenia socjalnego 4,24m, przygotowalni warzyw 7,36m oraz komunikacji o łącznej powierzchni 28,46m (układ pomieszczeń na załączonym rysunku nr 1). Pomieszczenia zaplecza przekazane Najemcy w standardzie: ściany z płyt gipsowo-kartonowych do wykończenia, i betonowe, oraz z pustaków SILKA, sufity do wykonania, zamontowana stolarka okienna i drzwiowa, rozprowadzone podłączenia wod. - kan., rozprowadzona instalacja elektryczna.
3. Zalecane jest przeprowadzenie wizji lokalnej, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Wynajmującym.
4. Toaleta dla pracowników Restauracji znajduje się w części zaplecza. Toalety dla klientów Restauracji-Bistro są toaletami ogólnodostępnymi i znajdują się poza Restauracją-Bistro przy recepcji Budynku III.
5. Aktualna moc zainstalowana i przydzielona do lokalu wynosi: Pi = 31kW , Ps = 24,8 kW.

6. W Budynku znajduje się całodobowa ochrona i monitoring, jednakże Wynajmujący nie zapewnia ochrony pomieszczeń przekazanych w najem oraz znajdującego się w nim mienia. Najemca nie będzie miał możliwości wprowadzenia innej/dodatkowej firmy ochroniarskiej. Dopuszcza się rozszerzenie zakresu ochrony przy wykorzystaniu firmy ochroniarskiej wybranej przez Wynajmującego, koszt dodatkowej ochrony ponosi Najemca.
7. Dostawa towaru musi się odbywać w sposób niezakłócający pracy PPNT Gdynia oraz firm zlokalizowanych na jego terenie.
8. PPNT Gdynia nie zapewnia Najemcy bezpłatnych miejsc parkingowych na potrzeby działalności Restauracji-Bistro.

#### **Adaptacja i użytkowanie.**

1. Pełne wyposażenie i urządzenie Restauracji - Bistro w tym również sali konsumenckiej, w niezbędne meble i wyposażenie w tym urządzenia gastronomiczne, należy do Najemcy i pozostaje jego własnością.
2. Aranżacja Restauracji - Bistro musi być dostosowana do architektury i kolorystyki Budynku. Powinna być nowoczesna i ciekawa. Dominującymi materiałami w budynku jest szkło, stal i beton. Dominująca kolorystyka to szarość.
3. Estetyka, wystrój wnętrza oraz elementy wyposażenia lokalu (m.in. stoły, krzesła, kanapy) powinny uprzyjemniać odpoczynek wszystkim gości lokalu. Aranżacja lokalu musi uwzględniać ułatwienia dla dzieci (w sąsiedztwie znajduje się Centrum Nauki Experiment) oraz osób niepełnosprawnych.
4. Propozycja aranżacji Restauracji-Bistro musi zostać przedstawiona do akceptacji Wynajmującego. Najemca zobowiązany jest do uwzględnienia uwag Wynajmującego.
5. Wszystkie prace remontowe i modernizacyjne muszą być wcześniej uzgodnione z Wynajmującym, również w zakresie ich terminu i czasu trwania .
6. Wynajmujący oddaje Najemcy lokal w najem, w zamian za opłacanie czynszu. Kwota miesięcznego czynszu nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokalu oraz pozostałych opłat, które ponosić będzie przyszły Najemca m.in. opłat związanych z energią elektryczną, ogrzewaniem, wodą, z usługami telekomunikacyjnymi oraz inne koszty bezpośrednio generowane przez przyszłego Najemcę z tytułu zamówionych przez Niego usług. Najemca będzie zobowiązany regulować powyższe koszty zgodnie z zasadami określonymi u Zamawiającego.
7. Najemca we własnym zakresie odpowiada za segregację oraz wywóz odpadów i ponosi z tego tytułu koszty. Wynajmujący wskaże miejsce do postawienia pojemników na śmieci.
8. Wynajmujący odstępuje w części przypadającej za salę konsumencką od pobierania opłat związanych z utrzymaniem i eksploatacją lokalu, tj.: opłat związanych z ogrzewaniem, zużyciem energii elektrycznej w ramach eksploatacji części wspólnych. Do części wspólnych w szczególności należy pobór energii związany z pracą urządzeń klimatyzacji, wentylacji, oświetlenia budynku i ciągów komunikacyjnych, systemów bezpieczeństwa instalacji budynku.
9. Najemca będzie zobowiązany we własnym zakresie do codziennego sprzątnięcia wynajętego lokalu.
10. Najemca zobowiązuje się utrzymywać Restaurację-Bistro w należyтым stanie technicznym, sanitarnym, porządkowym (zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami, w szczególności dotyczącymi m.in. gastronomii oraz p.poż, bhp,), umożliwiającym jego prawidłową eksploatację oraz dokonywać drobnych bieżących napraw na własny koszt.
11. Koszty ewentualnych napraw drzwi (wejść zewnętrznych dla klientów Restauracji-Bistro) znajdują się po stronie Najemcy.
12. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wykorzystania części powierzchni Sali konsumenckiej na potrzeby organizowanych wydarzeń, takich jak Gdynia Design Days.
13. W lokalu nie dopuszcza się instalowania automatów do gier zręcznościowych i innych temu podobnych.

Załączniki:

Rysunek nr 1 - rzut parteru Budynku III