MUZEUM GÓRNICTWA WĘGLOWEGO W ZABRZU
41-800 Zabrze, ul. Georgiusa Agricoli 2
tel: +48 32 630 30 91
fax: +48 32 277 11 25
biuro@muzeumgornictwa.pl
www.muzeumgornictwa.pl

KOPALNIA GUIDO
ul. 3 Maja 93,
41-800 Zabrze,
kopalniaguido.pl

SZTOLNIA KRÓLOWA LUIZA
ul. Wolności 410,
41-800 Zabrze,
sztolnialuiza.pl

Szczegółowy opis potrzeb i wymagań – Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest najem i eksploatacja przestrzeni gastronomicznej w Hostelu Guido w Zabrzu, w celu prowadzenia działalności gastronomicznej na rzecz klientów Hostelu Guido oraz innych klientów indywidualnych i grupowych.

2. Pod pojęciem usług gastronomicznych Wynajmujący rozumie usługi obejmujące prowadzenie działalności restauracyjnej w przestrzeni zlokalizowanej w Hostelu Guido, obejmującej restaurację, kuchnię, zaplecze magazynowe i socjalne oraz niezbędne ciągi komunikacyjne, wraz z możliwością prowadzenia ogródka gastronomicznego.

3. Opis obiektu:
   1) Szczegółowe dane obiektu „Hostel Guido"
      a) Adres obiektu: 41-800 Zabrze, ul. 3 Maja 93A
      b) Charakter obiektu: wielofunkcyjny
      c) Obiekt położony jest na działce nr 1923/9, o powierzchni 0,4521 ha
      d) Obiekt posiada wpis w Kartotece Budynków nr 247801_1.0012.G25981
      e) Obiekt posiada wpis do Księgi Wieczystej nr KW GL1Z 00039303/9, Sąd Rejonowy w Zabrzu VI Wydział Ksiąg Wieczystych
      f) Dane obiektu:
         - Powierzchnia zabudowy: 1266,33 m^2
         - Powierzchnia użytkowa netto: 2983,74 m^2
         - Kubatura budynku: 8554 m^3
         - Kubatura ogrzewana: 7743,44 m^3
         - Wysokość budynku: 10,58 m
         - Forma obiektu: obiekt tworzą budynki A, B i C, których zabudowa tworzy układ zbliżony do litery „C"
      g) Obiekt dwu- i czterokondygnacyjny (trzy kondygnacje nadziemne)
      h) Obiekt posiada całodobową recepcję Hostelu Guido
      i) Obiekt wyposażony jest w monitoring (CCTV) zapisujący obraz z kamer
      j) obiekt chroniony jest przeciwpożarowo zgodnie z przepisami dla obiektów tego typu; wyposażony jest w gaśnice i posiada: centralę oddymiania, sieć hydrantów, drzwi przeciwpożarowe, system sygnalizacji pożaru (podłączony do Państwowej Straży Pożarnej
   2) Najemcy zostanie oddana w najem część pomieszczeń znajdujących się w budynku B Hostelu Guido (część B obiektu Hostel Guido) opisana w pkt 3, w tym: restauracja, zaplecze techniczne, kuchenne, magazynowe, socjalne, szatnia oraz udostępnione zostaną ciągi komunikacyjne („Przedmiot najmu").
   3) Przedmiot najmu obejmuje:
      a) restaurację wraz z szatnią i węzłem sanitarnym dla gości restauracji na tym samym piętrze budynku (Poziom +1) - 212,37 m2

b) pełnowymiarową kuchnię wyposażoną w meble i sprzęty gastronomiczne niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, znajdującą się na tym samym piętrze co restauracja (Poziom +1) – 113,28 m2
c) pomieszczenia socjalne dla pracowników Wynajmującego i pomieszczenia magazynowe, wraz z urządzeniami chłodniczymi i dodatkowym sprzętem umożliwiającym przechowywanie i obróbkę produktów spożywczych, znajdujące się poziom niżej, w piwnicy pod restauracją i kuchnią (Parter budynku B*) – 108,86 m2.
*Parter budynku B stanowi piwnicę obiektu i w dalszej części dokumentacji będzie nazywany „piwnicą"
d) 2 dźwigi towarowe (windy gastronomiczne), które usprawniają pracę kuchni, znajdujące się na dwóch kondygnacjach budynku,
e) ciągi komunikacyjne na 2 poziomach budynku,
f) osobne wejście do piwnicy dla gastronomii wraz z doprowadzonym podjazdem dostosowanym do celów zaopatrzeniowych obiektu; wejście, z którego Najemca będzie zobowiązany korzystać w celu zaopatrywania restauracji,
g) miejsce do krótkotrwałego postoju samochodu do obsługi działalności gastronomicznej, dostępne na czas załadunku lub rozładunku niezbędnego sprzętu, urządzeń, produktów spożywczych lub innych dostaw koniecznych do prowadzenia działalności gastronomicznej,
h) teren zielony znajdujący się przy wejściu do Restauracji oraz przy wejściu głównym do budynku Hostelu Guido – miejsce na utworzenie ogródka gastronomicznego.

4) Szczegółowy wykaz pomieszczeń i ich wyposażenie oraz rzuty stanowią załączniki nr 1 do niniejszego dokumentu.
5) Wizja lokalna przedmiotu najmu jest obowiązkowa.
6) Baza lokalowa udostępniana Najemcy wykorzystana będzie pod prowadzenie działalności gastronomicznej o charakterze restauracji. Wynajmujący dopuszcza możliwość prowadzenia restauracji w formie samoobsługowej (bez obsługi kelnerskiej).
7) Restauracja znajduje się w odległości ok. 200m (jest najbliżej położonym lokalem gastronomicznym) od Kopalni Guido i będzie jedną z nielicznych restauracji w tej części Zabrza.
8) Wynajmujący wyraża zgodę na utworzenie na zewnątrz, przed restauracją, dodatkowej strefy konsumpcyjnej (ogródka gastronomicznego), o powierzchni 34 m2, w wyznaczonym miejscu.
9) Obiekt posiada podłączone media dostawców zewnętrznych: energia elektryczna, woda, gaz.
10) Sala konsumpcyjna (restauracyjna) o powierzchni 120,63 m2 przeznaczona jest dla 84 osób. Wejście do sali konsumpcyjnej zapewnione jest z trzech stron:
    - z zewnątrz budynku – do drzwi wejściowych prowadzą zadaszone schody,
    - z zewnątrz budynku – wejście na salę konsumpcyjną bezpośrednio z windy dostosowanej do osób niepełnosprawnych,
    - od strony pokoi gościnnych Hostelu Guido.

4. Sposób rozliczenia za przedmiot zamówienia
   1) Najemca zobowiązany jest do płacenia miesięcznego czynszu w wysokości nie mniejszej niż 10 500,00 zł brutto, który obejmuje, dzierżawę powierzchni użytkowej wraz z wyposażeniem i sprzętem Wynajmującego,
   2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Najemca będzie zobowiązany do ponoszenia opłat eksploatacyjnych obejmujących:
      a) konserwacje i przeglądy techniczne urządzeń obiektu oraz systemów przeciwpożarowych znajdujących się w pomieszczeniach udostępnianych Najemcy oraz w tej części obiektu Hostelu Guido, w której funkcjonuje Restauracja
      b) koszty energii elektrycznej i jej dostawy, rozliczane na podstawie refaktury wystawionej przez Wynajmującego,
      c) koszty wody i korzystania z kanalizacji, rozliczane na podstawie refaktury wystawionej przez Wynajmującego,
      d) koszty gazu, rozliczane na podstawie refaktury wystawionej przez Wynajmującego,
      e) koszty ogrzewania oraz przygotowania ciepłej wody użytkowej, rozliczane na podstawie refaktury wystawionej przez Wynajmującego,
      f) koszty gospodarowania odpadami (wywozu nieczystości stałych), które Najemca będzie zobowiązany regulować bezpośrednio na rzecz dostawcy usług, na podstawie odrębnej umowy zawartej przez Najemcę z dostawcą usług gospodarowania odpadami,
      g) podatek od nieruchomości.
   3) Rozliczenie kosztów energii elektrycznej, wody, gazu oraz ogrzewania i przygotowania ciepłej wody użytkowej będzie następowało na podstawie rzeczywistego zużycia, według wskazań istniejących urządzeń pomiarowych, a w przypadku braku możliwości dokonania odczytu zużycia – według zasad określonych w umowie dzierżawy.
   4) W przypadku mediów rozliczanych przez Wynajmującego na podstawie faktur wystawianych przez dostawców, Najemca zostanie obciążony kosztami odpowiadającymi zużyciu przypisanemu do przedmiotu dzierżawy, na podstawie refaktury wystawionej przez Wynajmującego.
   5) Najemca zobowiązany jest do terminowego regulowania należności z tytułu czynszu oraz opłat eksploatacyjnych, o których mowa powyżej.
   6) Czynsz podlegać będzie corocznej waloryzacji o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za rok poprzedni, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Szczegółowe zasady waloryzacji zostaną określone w umowie dzierżawy.

5. W ramach realizacji zamówienia w zakresie usług gastronomicznych, realizowanych w Restauracji, Najemca jest zobowiązany do:
   1) Przestrzegania obowiązujących przepisów, regulaminów Wynajmującego, w szczególności zaś przepisów z zakresu ochrony przeciwpożarowej, przepisów BHP, przepisów sanitarnych. Zabrania się Najemcy przenoszenia i wywożenia gaśnic ze wskazanych miejsc w przedmiocie dzierżawy. Najemca odpowiada za uszkodzenia powierzonego sprzętu gaśniczego.

2) Pozyskania zgody SANEPID na użytkowanie punktu gastronomicznego, zaopatrzenia w gaśnice gastronomiczne oraz pozyskania odpowiednich licencji i koncesji, przed rozpoczęciem działalności w dzierżawionym obiekcie.
3) Zawarcia i utrzymywania przez cały okres obowiązywania umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną, obejmującego szkody osobowe i rzeczowe wyrządzone osobom trzecim oraz szkody związane z prowadzoną działalnością gastronomiczną, w tym odpowiedzialność za produkt. Minimalna suma gwarancyjna ubezpieczenia wynosi 200 000,00 zł.
4) Wykonywania wszelkich działań dot. zaleceń pokontrolnych oraz do regulowania kar wystawionych za uchybienia i nieprawidłowości w działalności prowadzonej przez Najemcę na terenie MGW.
5) Prowadzenia działalności gastronomicznej w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało podstawowej działalności prowadzonej w Hostelu Guido.
6) Wyposażenie Restauracji w dodatkowy sprzęt, w tym zastawę, sztućce, szkło oraz inne elementy niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, należy do obowiązków Najemcy.
7) Współpracy z Wynajmującym przy organizacji wydarzeń specjalnych, festiwali i innych wydarzeń organizowanych na terenie Hostelu Guido lub w jego bezpośrednim otoczeniu. Zakres współpracy będzie każdorazowo uzgadniany przed planowanym wydarzeniem.
8) Udostępniania klientom Restauracji materiałów promocyjno-informacyjnych Wynajmującego dotyczących oferty turystycznej, eventowej i hostelowej.
9) Umieszczania na materiałach promocyjno-reklamowych związanych z działalnością Restauracji logotypów Wynajmującego, zgodnie z zasadami określonymi przez Wynajmującego.
10) Utrzymywania Restauracji oraz pomieszczeń powierzonych mu w ramach dzierżawy w należytym stanie sanitarnym i technicznym, w tym do wykonywania bieżących czynności porządkowych, dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11) Regularnego opróżniania i czyszczenia separatorów tłuszczu oraz instalacji do odprowadzania tłuszczu, zgodnie z wymaganiami technicznymi i sanitarnymi, nie rzadziej jednak niż raz na 3 miesiące.
12) Zakupu odpowiedniej wielkości pojemników na odpady, składowania odpadów w miejscu wskazanym przez Wynajmującego oraz ponoszenia kosztów ich wywozu, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
13) Uiszczenia opłat ZAiKS i STOART, związanych z prowadzoną przez siebie działalnością, z wyłączeniem imprez organizowanych przez Wynajmującego.
14) Najemca zobowiązany jest do prowadzenia Restauracji przez cały rok, z zachowaniem ciągłości świadczenia usług. Minimalne godziny otwarcia Restauracji:
    a) poniedziałek – niedziela: 11:00–22:00,
    b) w godzinach 7:00–10:00 Najemca zobowiązany jest zapewnić świadczenie usług gastronomicznych dla klientów Hostelu Guido.

    Najemca może prowadzić Restaurację w szerszych godzinach otwarcia, według własnych potrzeb, pod warunkiem że nie koliduje to z funkcjonowaniem Hostelu Guido oraz obowiązującymi regulacjami. Niedopuszczalna jest sytuacja, w której Restauracja pozostaje zamknięta bez wcześniejszego uzgodnienia z Wynajmującym.
15) Restauracja powinna posiadać menu w co najmniej w języku polskim i angielskim.

16) Zapewnienia profesjonalnego i odpowiednio licznego personelu, dostosowanego do natężenia ruchu klientów oraz realizowanych zamówień.
17) Zapewnienia jednolitego, czystego i estetycznego stroju personelu.
18) Korzystania z wyposażenia i sprzętu powierzonego przez Wynajmującego zgodnie z jego przeznaczeniem oraz do dbania o jego należyty stan techniczny. W przypadku awarii lub uszkodzenia powierzonego sprzętu Najemca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Wynajmującego oraz zabezpieczyć miejsce awarii przed powstaniem dalszych szkód.
19) Oddania przedmiotu dzierżawy po zakończeniu umowy w stanie niepogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia wynikającego z prawidłowego użytkowania.
20) Wyposażenia ogródka gastronomicznego, jeżeli zdecyduje się na jego prowadzenie, na własny koszt.
21) Zapewnienia czystości w Restauracji, pomieszczeniach zaplecza oraz na terenie ogródka gastronomicznego.
22) Udostępniania pomieszczeń Wynajmującemu oraz uprawnionym organom kontrolnym w celu przeprowadzenia kontroli stanu technicznego, sanitarnego oraz zgodności sposobu użytkowania pomieszczeń z zawartą umową.
23) Przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów poza miejscami wyznaczonymi przez Wynajmującego.
24) Posiadania wymaganych prawem zezwoleń i decyzji niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej.

6. W ramach realizacji zamówienia w zakresie usług gastronomicznych, realizowanych w Restauracji, Wynajmujący wskazuje, że:
   1) Wynajmujący umożliwia Najemcy wprowadzenie własnej nazwy Restauracji, przy czym ostateczna nazwa, projekt graficzny szyldu oraz materiały promocyjne wymagają uprzedniej akceptacji Wynajmującego.
   2) Najemca może dokonać aranżacji wnętrza Restauracji po wcześniejszym przedstawieniu projektu i uzyskaniu akceptacji Wynajmującego. Aranżacja powinna być spójna z charakterem i kolorystyką Hostelu Guido.
   3) Wynajmujący nie zezwala na instalowanie ani użytkowanie w Restauracji automatów do gier hazardowych lub zręcznościowych.
   4) Najemca może prowadzić sprzedaż napojów bezalkoholowych i alkoholowych, po uzyskaniu wymaganych prawem zezwoleń i koncesji oraz z zachowaniem warunków określonych przez Wynajmującego.
   5) Wynajmujący wyznaczy koordynatora na cały okres trwania umowy.
   6) Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za niezawinione przerwy w dostawach energii elektrycznej, gazu, wody lub w odprowadzaniu ścieków.
   7) Wynajmujący nie odpowiada za szkody wyrządzone ruchomościom Najemcy w wyniku zalania, ognia, włamania i innych zdarzeń losowych, z zastrzeżeniem odpowiedzialności wynikającej z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa.

8) Odpłatne udostępnianie Restauracji osobom trzecim wymaga uprzedniego uzgodnienia z Wynajmującym i nie może powodować ograniczenia możliwości świadczenia ogólnodostępnych usług gastronomicznych ani zakłócać funkcjonowania Hostelu Guido.
9) Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę stanu lokalu oraz sposobu realizacji umowy przez Najemcę. Kontrola wymaga uprzedniego poinformowania Najemcy o jej terminie, z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z wyjątkiem sytuacji wymagających niezwłocznej interwencji.
10) Najemca może prowadzić usługi gastronomiczne z dostawą na rzecz podmiotów zewnętrznych, pod warunkiem że działalność ta nie zakłóca funkcjonowania Hostelu Guido ani realizacji podstawowych obowiązków wynikających z umowy.
11) Najemca może prowadzić działania promocyjne i posiadać profile Restauracji w mediach społecznościowych. Nazwa, identyfikacja wizualna oraz materiały promocyjne wymagają akceptacji Wynajmującego i powinny być zgodne z zasadami identyfikacji wizualnej MGW.

Bartłomiej Szewczyk

DYREKTOR

MUZEUM GÓRNICTWA WĘGLOWEGO
w Zabrzu
DYREKTOR
Bartłomiej Szewczyk

podpis i pieczątka

MUZEUM GÓRNICTWA WĘGLOWEGO w ZABRZU
KIEROWNIK DZIAŁU
ds. sprzedaży i organizacji imprez
Anna Langdon