



## Załącznik nr 2 do Regulaminu

### Założenia dla Najemcy

Przedmiotem konkursu jest dokonanie wyboru najkorzystniejszej Oferty najmu powierzchni lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej (bufetu) na Wydziale Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.

#### 1. Opis lokalu i powierzchnia

Lokal składa się z Sali konsumpcyjnej, która ma rozsuwana ściankę działową i można ją podzielić na dwie sale oraz pomieszczeń zaplecza. Do lokalu prowadzą dwa wejścia z holu: do Sali konsumpcyjnej i do pomieszczeń zaplecza. Istnieje również możliwość wyjścia z Sali konsumpcyjnej bezpośrednio na zewnątrz na utwardzoną przestrzeń przy budynku.

Zaplecze lokalu składa się z pomieszczeń magazynowych, kuchni, pomieszczeń socjalnych i sanitarnych. Wejście na zaplecze z Sali konsumpcyjnej.

Elementy wykończenia:

- Drzwi zewnętrzne przeszklone w ramach aluminiowych
- Drzwi wewnętrzne pełne, płytowe drewniane oraz ze stali nierdzewnej
- Okna w ramach aluminiowych oraz z profili PCV
- Ściany wewnętrzne wykończone płytami gipsowo- kartonowymi na ruszcie stalowym
- Sufit podwieszany rastrowy z umieszczonym oświetleniem i czujkami p.poż.

Podłogi:

- W Sali konsumpcyjnej- płytki ceramiczne podłogowe
- W części zaplecza- gres i płytki ceramiczne kwasoodporne

Wykończenie ścian:

- Ściany malowane
- W pomieszczeniach sanitarnych i w pomieszczeniach zaplecza wyłożone płytkami ceramicznymi ściennymi

Lokal wyposażony w instalacje:

- Wody zimnej
- Ciepłej wody użytkowej – ciepła woda uzyskiwana jest z bojlera zainstalowanego w pomieszczeniu kuchennym
- Kanalizacji sanitarnej
- Centralnego ogrzewania
- Wentylacji mechanicznej
- Elektryczna
- P.poż

Powierzchnie zgodnie z przewidzianą funkcją podzielono na część gastronomiczną (bar+ zaplecze) o powierzchni 61,76 m<sup>2</sup> oraz na część przeznaczoną na działalność kulturalną i rozrywkową (sala konsumencka) – 132,86 m<sup>2</sup>.

Szczegóły dotyczące dokładnej lokalizacji w budynku i rozmieszczenia ww. powierzchni znajdują się w dokumencie RZUT LOKALU.pdf – Załącznik nr 2a do Regulaminu.

Najem dotyczy pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej 194,62 m<sup>2</sup>.



Wartość rynkowa czynszu dzierżawnego na czas ogłoszenia wg operatu szacunkowego wynosi dla tego lokalu 29,00 PLN netto/ m<sup>2</sup>.

## **2. Szacowana liczba pracowników, studentów, słuchaczy Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej**

Na Wydziale ZiE zatrudnionych jest ok. 170 pracowników, natomiast liczba studentów którzy przebywają w budynkach Wydziału przekracza 2000.

## **3. Wymagana przez Wynajmującego funkcja użytkownika pomieszczenia**

- bufet – Wynajmujący pod tym pojęciem rozumie działalność polegającą na przygotowaniu i sprzedaży dań (kanapki świeże z różnego rodzaju pieczywa i zapiekane, zestawy śniadaniowe, obiadowe, przystawki ciepłe i zimne, wyroby garmażeryjne, napoje zimne i gorące) oraz sprzedaży artykułów spożywczych (pieczywo, ciasta, słodczyce, napoje);
- dystrybucja posiłków – preferowane jest wydawanie w systemie samoobsługowym;
- danie dnia zupa z drugim daniem
- codziennie min. jedna pozycja pierogi lub naleśniki itp.;
- codziennie sałatki min. dwa rodzaje;
- świeże soki 100%;
- koktajle;
- ciasto wyrób własny min. raz w tygodniu;
- surówki wyrób własny;
- opakowania na wynos w cenie dania;
- dania wegetariańskie min. jedno danie każdego dnia;
- karnety miesięczne z uwzględnieniem niższej ceny;
- najemca ma obowiązek utrzymywać równy poziom gramatury przez siedem dni w tygodniu;
- możliwość kupienia dodatków: surówki, ziemniaków, frytki itp.
- w porze obiadowej obsada przy wydawaniu posiłków, kasowaniu min. dwuosobowa

## **3. Wymagany przez Wynajmującego asortyment gastronomiczny:**

- a) przygotowywane menu powinno być różnorodne, preferowana jest zdrowa żywność.
- b) Najemca nie ma zgody na sprzedaż alkoholu.
- c) na terenie uczelni, budynku i lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów, Najemca nie może prowadzić ich sprzedaży.

## **4. Dodatkowe wymagania/informacje:**

- a) bufet powinien być otwarty w godzinach:
  - od poniedziałku do piątku w godz. 7:00 do 18:00,
  - w soboty i niedziele w godz. od 08:00 do 18:00 – zgodnie z planem zajęć każdego roku akademickiego,
  - w dni świąteczne oraz w związku z dniami wolnymi dla pracowników Wydziału i studentów bufet będzie nieczynny,
  - w okresie wakacyjnym (lipiec – sierpień) bufet może być czynny w innych godzinach dopuszcza się zamknięcie bufetu na okres uzgodniony z Wynajmującym;
- b) bufet powinien być przygotowany do obsługi grup odwiedzających Wydział (dni otwarte Wydziału, targi pracy, wykłady otwarte);
- c) Wynajmujący zastrzega sobie prawo do okazjonalnego korzystania z **sali konsumpcyjnej**, na zasadach każdorazowo uzgodnionych z Najemcą. Wynajmujący zobowiązuje się do posprzątania jadalni po jej użytkowaniu i pozostawienia jej w stanie umożliwiającym korzystanie z niej przez Najemcę;



- d) Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniego personelu do obsługi kuchni oraz wszystkich powierzchni, gdzie świadczone będą usługi gastronomiczne;
- e) Najemca wyposaży pomieszczenia w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności, który pozostaje własnością Najemcy.

#### 5. Wyposażenie/ wystrój bufetu:

- a) Najemca zapewnia na własny koszt dostosowanie oraz wyposażenie **sali konsumpcyjnej**, miejsca wydawania posiłków (w tym kasy) oraz pomieszczeń zaplecza/kuchni zgodnie z wymaganiami dotyczącymi prowadzenia działalności gospodarczej zarówno w sprzęt jak i w meble,
- b) aranżacja wnętrza musi zostać zaakceptowana przez Wynajmującego przed podpisaniem Umowy najmu,
- c) cechy pomieszczenia do wynajęcia:
  - przejrzysta struktura, duża otwarta przestrzeń
  - większość przestrzeni oszklona
  - dominujące materiały: aluminium, beton, szkło
- d) Meble nie mogą być przykręcane do podłogi, muszą być zabezpieczone przed zarysowaniem podłogi. Ściany mogą być pomalowane farbą, jednak kolor musi zostać zaakceptowany przez Wynajmującego. W ofercie należy wskazać z jakiego materiału zostaną zainstalowane meble w jakim będą kolorze i jak będą rozmieszczone. Z tego względu należy przedstawić rysunek planowanej aranżacji wnętrza bufetu. Rozmieszczenie mebli w obu pomieszczeniach winno uwzględniać obowiązki wynikające z przepisów bhp, p.poż i Sanepidu. Przedstawiony rysunek aranżacji wnętrza winien zostać pisemnie zatwierdzony przez Wynajmującego.
- e) Sztuczne winny być wykonane z metali nieszlachetnych. Sztuczne jednorazowe i plastikowe mogą być oferowane jedynie dla napojów i potraw „na wynos”.
- f) Zastawa stołowa (talerze, kubki, filiżanki) winny być porcelanowe. Należy zapewnić możliwość korzystania z plastikowych lub papierowych talerzy i kubków, ale jedynie dla potraw i napojów na wynos.
- g) Należy zapewnić możliwość korzystania na bieżąco z serwetek jednorazowych.
- h) Należy zapewnić przechowywanie żywności w lodówkach, które będą umieszczone na terenie bufetu. Ekspres do kawy oraz inne urządzenia również winny znajdować się na terenie bufetu.

#### 6. Dostarczenie towaru / wywóz śmieci:

- a) dostarczanie towaru – dostawa towaru oraz usuwanie odpadów musi odbywać się w godzinach pracy bufetu,
- b) segregacja odpadów – po stronie Najemcy powstaje obowiązek ustawienia pojemników / koszy na terenie bufetu (jadalnia) oraz ich odpowiednie oznakowanie.

#### 7. Dodatkowe informacje:

- a) niezbędna moc energii elektrycznej zostanie zainstalowana i przydzielona do pomieszczenia zgodnie z potrzebami Najemcy.
- b) toalety dla gości bufetu znajdują się w korytarzu budynku WZIE.
- c) w budynku WZIE jest 24h portiernia i monitoring całego budynku. Nie przewiduje się wprowadzenia przez Najemcę innej / dodatkowej firmy ochroniarskiej.
- d) sprzątanie pomieszczeń nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania lokalu leży po stronie Najemcy.
- e) **powierzchnię do wynajęcia można obejrzeć w godzinach ustalonych z Wynajmującym po wcześniejszym kontakcie telefonicznym. Nr telefonu kontaktowego: 058 347 25 81.**



- f) Najemca będzie dodatkowo ponosił koszty eksploatacyjne (np. energii elektrycznej, wywóz śmieci,) związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej.
- g) Najemca będzie ponosił koszty serwisu i konserwacji urządzeń wchodzących w wyposażenie kuchni i pomieszczenia restauracyjnego, a także koszty codziennego utrzymania powierzchni gastronomicznej.
- h) Najemca będzie przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.

**8. Remont:**

- a) Najemca ma obowiązek usunąć z okien żaluzje, w pierwszej części Sali konsumpcyjnej na dolne okna należy zamontować mleczne folie, natomiast w drugiej części za ścianką działową należy zainstalować nowe żaluzje lub folie (ustalić z Wynajmującym);
- b) Najemca ma obowiązek odświeżyć ściany w obu pomieszczeniach na zapleczu i w sali konsumpcyjnej.

