

ZAŁOŻENIA DLA PODDZIERŻAWCY LOKALU

1. Lokal gastronomiczny o łącznej powierzchni użytkowej 111.65 m² znajdujący się w budynku Planetarium i Obserwatorium Astronomicznego im. M. Kopernika w Chorzowie dalej „Budynek”.
2. Na powierzchnię całkowitą składają się:
 - 2.1. zaplecze: 47,65 m² oraz
 - 2.2. jadalnia 64,00 m² dalej „Lokal”.
3. Dodatkowa powierzchnia użytkowa do lokalu na poziomie 0:
 - 3.1. w okresie 1 maja - 31 października jest przestrzeń na zewnątrz budynku, dalej „ogródek letni” o powierzchni 70 m². Dzierżawca wyposaży tę powierzchnię w 10 (+/- 2) stolików wraz z krzesłami/ leżakami. Poddzierżawca wyposaży powierzchnię w nieobrandowane, jednolite pod względem rodzaju i kolorystyki parasole ogrodowe i/lub inne wyposażenie gwarantujące zacienienie miejsc siedzących. W przypadku, gdy Poddzierżawca posiada obrandowane wyposażenie musi uzyskać zgodę Dzierżawcy na ich postawienie. Parasole nie mogą być przytwierdzone na stałe do gruntu, gdyż miejsce wyznaczone jest w strefie wejścia do budynku administracyjnego Dzierżawcy. Rodzaj i kolorystyka parasoli podlegają zatwierdzeniu przez Dzierżawcę. Lokal wyposażony jest w instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnej ciepłej wody, c.o., sygnalizacji pożaru.
4. Wyposażenie lokalu:
 - 4.1. Wyszczególnienie urządzeń gastronomicznych zawiera załącznik nr 4 do Regulaminu.
 - 4.2. Zakres umeblowania ruchomego ponad udostępniony przez Dzierżawcę, w szczególności ogródka letniego leży po stronie Poddzierżawcy po akceptacji Dzierżawcy.
5. Aranżacja wnętrza powierzchni poddzierżawy powinna być dopasowana do obecnej identyfikacji wizualnej Planetarium i podlega akceptacji Dzierżawcy.
6. Stan techniczny: budynek zmodernizowany w 2022 roku, sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, posiadający aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno-budowlane. Dostosowany dla osób niepełnosprawnych.
7. Szacowana liczba pracowników, współpracowników i osób odwiedzających Planetarium Śląskie:
 - 7.1. stała grupa pracowników i współpracowników Dzierżawcy podczas dnia pracy: ok. 50 osób;
 - 7.2. odwiedzający Budynek (w zależności od okresu, dane z 2024 r.);
 - 7.2.1.w tygodniu głównie grupy zorganizowane ok. 1 000 osób dziennie
 - 7.2.2.w weekendy i w wakacje rodziny z dziećmi oraz osoby indywidualne ok. 1 100 osób dziennie
8. Wymagana przez Dzierżawcę funkcja Lokalu:
 - 8.1. Przestrzeń Bistro - przez co należy rozumieć działalność gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu oraz sprzedaży dań, produktów, napojów zimnych i gorących oraz sprzedaży artykułów spożywczych.

- 8.2. Poddzierżawca może nadać polskojęzyczną własną nazwę dla Bistro; musi ona nawiązywać do działalności Dzierżawcy i wymaga jego akceptacji. Zaakceptowaną nazwę poddzierżawca umieści nad tablicą menu za pomocą liter w kolorze i czcionce zaakceptowanej przez Dzierżawcę.
9. Wymagany przez Dzierżawcę asortyment gastronomiczny:
 - 9.1. Poddzierżawca lokalu przewiduje wyłącznie prowadzenie działalności gastronomicznej - kafeletterii. Działalność ta polegać będzie na prowadzeniu kafeletterii z posiłkami dostosowanymi do możliwości produkcyjnych lokalu, tj. kawiarni i baru przekąskowego.
 - 9.2. Przewiduje się prowadzenie sprzedaży produktów przygotowywanych na miejscu w oparciu o produkty i surowce dostarczane z zewnątrz.
 - 9.3. Dzierżawca oczekuje wprowadzenia do sprzedaży m.in.: przekąsek dostosowanych dla dzieci tj.
 - 9.3.1. zbilansowane kanapki z warzywami, wędliną, nabiałem, skomponowane na świeżym pieczywie (nie dopuszcza się pieczywa tostowego i wysoko przetworzonego)
 - 9.3.2. świeże owoce, lub świeżo wyciskane soki owocowe,
 - 9.3.3. koktajle,
 - 9.3.4. galaretki owocowe z dodatkiem świeżych owoców
 - 9.3.5. lody rzemieślnicze
 - 9.3.6. rurki z bitą śmietaną
 - 9.3.7. gofry
 - 9.3.8. wyroby cukiernicze (bułki, drożdżówki, pączki, ciasta)
 - 9.3.9. słodycze
 - 9.3.10. zimne napoje (np.: woda mineralna gazowana i niegazowana, lemoniada itp.)
 - 9.3.11. napoje gorące (kawa, herbata itp.).
 - 9.4. Ze względu na ogólne dobro i bezpieczeństwo żywienia m. in. dzieci, Poddzierżawca do 3 dni od daty podpisania umowy przedstawi pełną listę produktów, które zamierza wprowadzić do sprzedaży do akceptacji Dzierżawcy, ponadto Dzierżawca zastrzega sobie możliwość wskazania produktu lub grupy produktów, które Poddzierżawca wycofa ze sprzedaży od następnego dnia roboczego bez podania przyczyny, przez cały okres trwania umowy.
 - 9.5. Nie dopuszcza się prowadzenia żadnej innej formy działalności niż ta wymieniona powyżej.
 - 9.6. Nie dopuszcza się sprzedaży pamiątek, lub innych niezaakceptowanych produktów, w żadnej postaci.
 - 9.7. Poddzierżawca zobowiązany jest do wprowadzenia rabatu dla pracowników Dzierżawcy oraz gości Dzierżawcy, po okazaniu legitymacji pracowniczej, bądź innego dokumentu potwierdzającego zatrudnienie. Wysokość rabatu stanowi kryterium oceny ofert.
 - 9.8. Działalność poddzierżawca prowadzić będzie przez wszystkie dni tygodnia za wyjątkiem dni w których siedziba Dzierżawcy jest zamknięta, w godzinach zgodnych z godzinami otwarcia. Dzierżawca nie zezwala na prowadzenie działalności poza ww. godzinami.

- 9.9. Dzierżawca wymaga przerwy w działalności w dniach zamknięcia obiektów Dzierżawcy dla odwiedzających.
- 9.10. Przygotowywane menu powinno być różnorodne, promować zdrowe żywienie oraz zawierać specjalne posiłki dla dzieci.
- 9.11. Prezentacja menu powinna być prosta, jasna i czytelna.
- 9.12. Alkohol – Dzierżawca nie wyraża zgody na sprzedaż alkoholu.
- 9.13. Papierosy, e-papierosy – na terenie Lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia (zakaz palenia obowiązuje w całym Budynku). Poddzierżawca nie może prowadzić ich sprzedaży.
10. Okres Poddzierżawy
- 10.1. Umowa poddzierżawy zostanie zawarta na okres 3 lat od daty podpisania umowy z możliwością jej przedłużenia o jeden rok. Termin uruchomienia działalności gastronomicznej w lokalu nastąpi do 21 dni od daty podpisania umowy.
11. Dodatkowe wymagania/informacje:
- 11.1. Poddzierżawca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalu uzyska własnym kosztem i staraniem wszystkie niezbędne zgody i pozwolenia wynikające z obowiązujących przepisów, umożliwiające prowadzenie działalności będącej przedmiotem konkursu. Dokumenty te Poddzierżawca przedłoży Dzierżawcy najpóźniej na 3 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu, o którym mowa w pkt 5.1.
- 11.2. Poddzierżawca niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej, dokona we własnym imieniu i na własny rachunek zakupu i montażu wyposażenia i wystroju, zgodnie z zaakceptowaną przez Dzierżawcę aranżacją bez prawa dochodzenia roszczeń, w tym zakresie wobec Dzierżawcy. Wystrój, aranżacja lokalu powinna być dostosowana do charakteru oraz identyfikacji wizualnej prowadzonej przez Dzierżawcę działalności. Na wystrój składać się będą:
- 11.2.1. Donice z roślinnością dostosowaną do warunków wewnętrznych w kolorze zaakceptowanym przez Dzierżawcę,
- 11.2.2. Elementy dekoracyjne, zaakceptowane przez Dzierżawcę
- 11.3. Poddzierżawca niezwłocznie po przekazaniu lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w lokalu odpadów. Miejsce ustawienia pojemników na odpady zapewni Dzierżawca. Dokumenty umów na wywóz nieczystości, poddzierżawca przedłoży Dzierżawcy najpóźniej na 3 dni przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu. Poddzierżawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na wywóz nieczystości odpowiadający ilości wytworzonych odpadów, co najmniej 1 pojemnik na odpady zmieszane 1100 l, jeden pojemnik na odpady plastikowe 1100 l., jeden pojemnik na papier 1100 l., 1 pojemnik na szkło min. 120 l. Nie dopuszcza się możliwości składowania odpadów poza pojemnikami.
- 11.4. Poddzierżawca zobowiązuje się używać przedmiot poddzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i przy przestrzeganiu przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych oraz ochrony mienia.

- 11.5. Poddzierżawca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający prowadzenie statutowej działalności Dzierżawcy.
- 11.6. Dzierżawca oddaje do użytkowania tablicę menu wraz z literami i cyframi. W przypadku zbyt małej ilości znaków Poddzierżawca we własnym zakresie zaopatrzy się w identyczne litery i cyfry. Wzór znaków zostanie przekazany przez Dzierżawcę.
- 11.7. Dzierżawca dostarczy Poddzierżawcy dwa trzykomorowe pojemniki na odpady. Poddzierżawca zobowiązany jest do systematycznego ich opróżniania.
- 11.8. Poddzierżawca zobowiązany jest do wyposażenia lokalu gastronomicznego w pozostałe kosze na śmieci dostępne dla klientów oraz ich systematyczne opróżnianie.
- 11.9. Poddzierżawca bez pisemnej zgody Dzierżawcy nie może zmieniać przeznaczenia przedmiotu poddzierżawy na inną działalność, zarówno w całości jak i w części.
- 11.10. Dzierżawca preferuje wydawanie posiłków na wielorazowych, porcelanowych naczyniach wraz z wielorazowymi, stalowymi sztućcami. Dzierżawca dopuszcza podawanie asortymentu w naczyniach biodegradowalnych, jednorazowych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- 11.11. Poddzierżawca nie może oddać części lub całości przedmiotu poddzierżawy osobom trzecim do używania lub poddzierżawy bez pisemnej zgody Dzierżawcy.
- 11.12. Zabrania się ustawiania automatów vendingowych, automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w poddzierżawionym lokalu.
- 11.13. Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Poddzierżawcy wewnątrz i na zewnątrz budynku wymaga uzyskania pisemnej zgody Dzierżawcy.
- 11.14. Poddzierżawcy nie wolno umieszczać w dzierżawionym lokalu oraz przynależnym do niego ogródku letnim, żadnych oznaczeń, nazw, logotypów, informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich zarówno dostawców jak i klientów Poddzierżawcy bez pisemnej zgody Dzierżawcy.
- 11.15. Zmiana nazwy, aranżacji wnętrza lokalu a także każdorazowa zmiana stałego menu wymaga akceptacji Dzierżawcy.
- 11.16. Poddzierżawca zostanie obciążony kosztami usunięcia uszkodzeń i awarii ogólnych jak i awarii wyposażenia powstałych z winy Poddzierżawcy.
- 11.17. Poddzierżawca ponosi wszelkie koszty napraw wykraczających poza zakres napraw gwarancyjnych, serwisów urządzeń i sprzętów m.in. baterii, zlewozmywaków, umywalk, sprzętów gastronomicznych, mebli kuchennych, ogrzewaczy wody, stanowiących wyposażenie lokalu, ujętych w protokole zdawczo-odbiorczym lokalu. Poddzierżawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnych wymaganych przez producenta urządzenia i sprzętu, przeglądów i serwisów, o których poinformuje Dzierżawcę na 3 dni przed planowanym przeglądem lub serwisem.
- 11.18. Wszelkie dodatkowe wyposażenie gastronomiczne w szczególności sprzęt i urządzenia gastronomiczne, elektryczne, elektroniczne, które poddzierżawca chce wprowadzić na własny koszt do lokalu wymaga akceptacji Dzierżawcy. Do wniosku o akceptację Poddzierżawca ma obowiązek dołączyć kartę DTR.

- 11.19. Poddzierżawcy nie wolno bez pisemnej zgody Dzierżawcy wykonywać żadnych czynności w zakresie napraw, serwisów, konserwacji czy przeglądów na instalacjach wewnętrznych budynkowych technicznych m.in. zapewniających korzystanie z wentylacji, klimatyzacji i ogrzewania.
- 11.20. Poddzierżawca zobowiązuje się do informowania Dzierżawcy na min. 3 dni przed, o planowanych terminach obowiązkowych przeglądów, serwisów i konserwacji instalacji które pozostają po stronie Poddzierżawcy
- 11.21. Poddzierżawca jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Dzierżawcę o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi i budynku.
- 11.22. Poddzierżawca ma obowiązek dbać o lokal i poddawać go po uprzedniej zgodzie Dzierżawcy systematycznemu odświeżaniu tj. malowanie ścian (min. co 2 lata), gruntowne czyszczenie podłóg (min. 1 raz w miesiącu) środkami do tego przeznaczonymi wskazanymi przez Dzierżawcę.
- 11.23. W przypadku konieczności dokonania w lokalu lub budynku napraw obciążających Dzierżawcę, Poddzierżawca zobowiązany jest, po powiadomieniu go przez Dzierżawcę, na co najmniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem prac, umożliwić swobodny dostęp do lokalu.
- 11.24. Dzierżawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody Poddzierżawcy powstałe wskutek niesprawności lub awarii instalacji technicznych.
- 11.25. Dzierżawca nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności wobec poddzierżawcy za majątek Poddzierżawcy znajdujący się w lokalu. Zabezpieczenie tego majątku oraz majątku Dzierżawcy przed kradzieżą i włamaniem oraz ubezpieczenie majątku od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Poddzierżawcy i jego obciążają koszty z tym związane.
- 11.26. Po rozwiązaniu umowy Poddzierżawca zobowiązuje się do zwrotu lokalu w stanie nie pogorszonego, jednak nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie lokalu będące następstwem jego prawidłowego używania. Przed wydaniem lokalu Dzierżawcy strony sporządzają protokół, w którym określają stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w nim instalacji i urządzeń. Protokół stanowi podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
- 11.27. Poddzierżawca będzie na bieżąco sprzątał lokal, dbał o czystość stolików, krzeseł oraz wyposażenia, mył podłogi, usuwał zabrudzenia i dbał o estetykę przestrzeni.
- 11.28. Poddzierżawca zobowiązany będzie do utrzymania czystości we wspólnej wiacie na odpady. Czyszczenie wiaty będzie odbywało się naprzemiennie z Dzierżawcą nie rzadziej niż raz w tygodniu.
- 11.29. W celu zapewnienia kontroli właściwej eksploatacji lokalu, sprawdzenia czystości lokalu oraz wyposażenia Dzierżawca ma prawo do dokonywania wizji lokalu, bez uprzedniego powiadomienia Poddzierżawcy. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości m.in. w czystości lokalu Dzierżawca ma prawo do naliczenia kar umownych.
- 11.30. Poddzierżawca zobowiązany jest do uiszczania czynszu w wyznaczonym terminie.
- 11.31. Wysokość czynszu może być waloryzowana narastająco corocznie, o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa Głównego

Urzędu Statystycznego za rok kalendarzowy poprzedzający rok w którym dokonuje się waloryzacji. Zmiana ta nie powoduje wypowiedzenia umowy i następuje w formie pisemnego zawiadomienia doręzonego Poddzierżawcy. Poza waloryzacją czynsz nie będzie ulegał zmianie przez cały okres poddzierżawy.

11.32. Poza czynszem Poddzierżawca zobowiązany jest do uiszczenia następujących opłat:

- 11.32.1. woda, według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
- 11.32.2. energia elektryczna, według zużycia, na podstawie oddzielnego podlicznika,
- 11.32.3. wywóz nieczystości - na podstawie odrębnej umowy z podmiotem, z którym Poddzierżawca zawarze umowę,

11.33. opłaty eksploatacyjne, tj. ogrzewanie, utrzymanie wind i instalacji wewnątrz dzierżawionego lokalu, utrzymanie zieleni zewnętrznej, odśnieżanie, koszty z tytułu ubezpieczenia budynku i ochrony budynku - zawarte w opłacie czynszowej.

11.34. W przypadku nie płacenia czynszu i opłat przez dwa kolejne miesiące, gospodarowania przedmiotem umowy poddzierżawy w sposób sprzeczny z umową lub stwierdzenia zniszczeń lub dewastacji przedmiotu poddzierżawy, Dzierżawca ma prawo wypowiedzieć umowę poddzierżawy ze skutkiem natychmiastowym.

11.35. Dzierżawcy oraz poddzierżawcy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

11.36. Stronom przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy Poddzierżawy za porozumieniem stron.

11.37. Poddzierżawca zobowiązany jest dbać o czystość terenu wokół budynku w związku z prowadzoną przez siebie działalnością.

12. Zniżka, abonament dla pracowników, współpracowników Dzierżawcy oraz członków PTMA:

- 12.1. W ofercie poddzierżawcy powinna się znaleźć propozycja zniżki, dla pracowników, współpracowników Dzierżawcy oraz członków Polskiego Towarzystwa miłośników Astronomii, z zastrzeżeniem, że zniżka nie będzie niższa niż 10%.
- 12.2. Wysokość zaproponowanej przez Poddzierżawcę na etapie oferty zniżki stanowić będzie kryterium oceny ofert.

13. Wyposażenie / Wystrój:

- 13.1. Poddzierżawca zapewnia na własny koszt dostosowanie oraz wyposażenie jadalni, sali wydawania posiłków (w tym kasy) oraz pomieszczeń zaplecza/kuchni zgodnie z wymaganiami dotyczącymi prowadzenia działalności gastronomicznej.
- 13.2. Aranżacja musi uwzględniać ułatwienia dla dzieci oraz osób niepełnosprawnych.
- 13.3. Wskazówki do aranżacji Lokalu:

13.3.1. Architektura Budynku ma charakter industrialny. Cechy Budynku:

- 13.3.1.1. przejrzysta struktura, sprzyjająca orientacji;
- 13.3.1.2. duża, otwarta przestrzeń;

- 13.3.1.3. większość przestrzeni przeszklonych lub ażurowych;
 - 13.3.1.4. niewielka ilość korytarzy, wind, klatek schodowych i wąskich przejść;
 - 13.3.1.5. ograniczone oświetlenie;
 - 13.3.1.6. dominujące materiały: stal, beton, szkło;
 - 13.3.1.7. dominująca kolorystyka: szarości
- 13.3.2. Bistro nie powinno mieć charakteru "szkolnej stołówki". Może być urozmaicone ciekawymi dodatkami (np. nowoczesnymi stołami, krzesłami, roślinami, meblami).
- 13.3.3. Ważne jest zastosowanie trwałych materiałów. Wyposażenie powinno być odporne na czyszczenie, zarysowania, obtłuczenia, itd. Meble nie mogą być przykręcane do podłogi, muszą być zabezpieczone przed rysowaniem podłogi. Jeśli z powodów technologicznych powstanie potrzeba mocowania elementów do podłogi (wiercenia), należy każdorazowo uzgodnić to z Dzierżawcą i uzyskać jego zgodę. Ściany, które są wykonane w technice betonu architektonicznego, wykluczają wiercenie w nich dziur. Koncepcja powinna przewidywać system montażowy uwzględniający powyższe wymogi. Aranżacja Lokalu powinna być nowoczesna, sprawiać wrażenie świeżości i lekkości.

14. Dodatkowe informacje:

- 14.1. Aktualne przyłącze elektryczne posiada zabezpieczenie 63 A trzy fazy. Obecnie nie ma możliwości zwiększenia przydzielonej mocy.
- 14.2. Podłączenie Internetu – dostępny w ramach opłaty czynszowej, ale z ograniczeniem dostępu do określonych kategorii stron (m. in. strony pornograficzne) i limitem (ograniczenie prędkości 50 Mb/s łącze symetryczne).
- 14.3. W Budynku jest 24h ochrona i monitoring całego Budynku.
- 14.4. Sprzątanie Lokalu nie jest wliczone w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątania lokalu leży po stronie Poddzierżawcy. Wspólnie z Planetarium zostanie stworzony system kontroli czystości.