

Założenia dla Najemcy powierzchni gastronomicznej w budynku Pracowni Przewrotu Kopernikańskiego (PPK)

1. OPIS DOT. POWIERZCHNI LOKALU:

KAWIARNIA W PPK

Lokal gastronomiczny o powierzchni całkowitej 116,25 m² znajduje się w budynku Pracowni Przewrotu Kopernikańskiego (PPK). Na powierzchnię całkowitą Lokalu składają się:

- Strefa konsumpcyjna 87,13 m²,
- Zaplecze kawiarni 15,77 m²,
- zmywalnia 3,64 m²,
- szatnia 3,16 m²,
- chłodnia 4,85 m²,
- WC personelu 1,7 m².

Obszar na którym postawiony jest budynek PPK , w którym umiejscowiony jest lokal pod kawiarnię jest bardzo dobrze skomunikowany z pozostałą częścią miasta poprzez miejski transport publiczny. Bezpośrednio przy kompleksie znajduje się stacja II linii metra Centrum Nauki Kopernik. W pobliżu znajdują się również przystanki autobusowe.

2. SZACOWANA LICZBA PRACOWNIKÓW I WSPÓŁPRACOWNIKÓW

a. Budynek PPK będzie oferował przestrzeń pracy dla około 250 pracowników oraz partnerów. Jednocześnie przewiduje się, że w budynku może jednorazowo przebywać około 500 osób, w tym pracowników, partnerów i użytkowników zewnętrznych, w tym grupy dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.

b. W budynku na parterze znajduje się otwarta przestrzeń dostępna dla spacerowiczów bulwarów wiślanych, dodatkowo do kawiarni będzie można wejść od strony parteru budynku PPK i od strony bulwarów wiślanych.

3. WYMAGANIA ORGANIZATORA CO DO FUNKCJI LOKALU:

- a. W Kawiarni w PPK planowana jest działalność polegająca na przygotowaniu i sprzedaży napojów gorących i zimnych oraz sprzedaży deserów (dostawa z zewnątrz);
- b. Dystrybucja posiłków zimnych i gorących – wydawanych z lady kawiarnianej;
- c. Najemca zadba, aby w asortymencie znalazły się m.in zdrowe przekąski utrzymane w trendach diety wegańskiej, bez glutenu itp...sałatki, kanapki i przekąski na wynos.
- d. W lokalu nie został zainstalowany separator tłuszczu.
- e. Najemca może sprzedawać drobne gadżety promujące tematykę popularnonaukową oraz książki z w/w tematyki, asortyment musi zostać zaakceptowany przez Organizatora.

4. WYMAGANY PRZEZ ORGANIZATORA ASORTYMENT GASTRONOMICZNY:

- a. Oferowane menu powinno być zdrowe, proste, promujące zdrowe żywienie.
- b. Oferta powinna uwzględniać:
 - NAPOJE: Różnorodne odmiany kaw, herbat, yerba mate, smoothie i soki owocowe/warzywne, wybór lemoniad, itp.
 - PRZEKĄSKI: Tarty, sałatki, kanapki, suszone owoce itp.
 - DESERY: bakalie, lekkie ciasta czy ciastka, jogurty z musli itp.
- c. W lokalu może być prowadzona sprzedaż produktów spożywczych będących wyrobem Najemcy: paczkowane kawy, herbaty, zioła czy mała zastawa stołowa itp.
- d. Prezentacja menu powinna być prosta, jasna i czytelna. Dostępna w min. 2 wersjach językowych (PL, ANG).
- e. Papierosy, e-papierosy, artykuły kolekcjonerskie – na terenie Lokalu obowiązuje całkowity zakaz palenia. Najemca nie może prowadzić sprzedaży tego typu produktów.
- f. Alkohol – obowiązuje całkowity zakaz spożycia i sprzedaży.

5. DODATKOWE INFORMACJE:

a) Kawiarnia musi być otwarta w godzinach otwarcia budynku tj: 7:30 -17:30.

Kawiarnia musi być otwarta w sposób ciągły, w godzinach otwarcia budynku PPK dla spacerowiczów, współpracowników oraz pracowników. Organizator może wejść do przestrzeni wynajmowanych po godzinach zamknięcia lokalu tylko w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa budynku lub zagrożenia pożarowego. Każde inne wejście musi być każdorazowo uzgodnione z Najemcą.

b) Zniżka:

Najemca zaproponuje zniżkę dla pracowników, współpracowników Organizatora i Członków Klubu Kopernika, na wszystkie oferowane przez Lokal produkty z zastrzeżeniem, że zniżka nie będzie niższa niż 10%.

c) Obsługa – pracownicy Lokalu:

- Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Lokalu.
- Najemca zadba o odpowiedni, jednolity strój pracowników, umożliwiającą łatwą ich identyfikację.
- Wymagania stawiane pracownikom:
 - znajomość języka angielskiego i jednego innego języka obcego w stopniu komunikatywnym,
 - wysoka kultura osobista,
 - komunikatywność oraz łatwość nawiązywania kontaktów,
 - Organizator zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. m.in.: ubioru pracowników Najemcy, jakości obsługi klientów, czy jakości produktów sprzedawanych przez Najemcę, a Najemca zobowiązany jest do niezwłocznego zastosowania się do uwag Organizatora.

6. WYPOSAŻENIE/WYSTRÓJ LOKALU

- ✓ Najemca na własny koszt zapewni dostosowanie oraz wyposażenie Lokalu, m.in. wszelkich mebli i urządzeń niezbędnych do prowadzenia działalności zgodnie z wymogami dotyczącymi prowadzenia działalności gastronomicznej/spożywczej.

- ✓ Projekt aranżacji powinien być zgodny z poniższymi wytycznymi Organizatora oraz załączony do Oferty w formie zwymiarowanego rzutu/planu przestrzeni oraz wizualizacji pokazujących materiały i przyjęte rozwiązania. Projekt będzie podstawą do akceptacji założeń Najemcy i jest wiążący. Projekt podlega ocenie jako jedno z kryteriów wyboru ofert.
- ✓ Aranżacja powinna uwzględniać zarys projektu technologicznego wraz ze specyfikacją sprzętu. Poprzez zarys projektu technologicznego Organizator rozumie projekt wykonany przez osobę posiadającą kwalifikacje i niezbędne uprawnienia.
- ✓ Najemca zapewnia na własny koszt dostosowanie oraz wyposażenie jadalni, sali wydawania posiłków (w tym kasy) oraz pomieszczeń zaplecza/kuchni zgodnie z aranżacją przedstawioną w Ofercie i wymaganiami dotyczącymi prowadzenia działalności gastronomicznej.

7. WYTYCZNE DO ARANŻACJI KAWIARNI W BUDYNKU PPK:

„Kreatywność”, „interdyscyplinarność”, „elastyczność”, „ekologia”, „energooszczędność” to pojęcia, które mają swoje odzwierciedlenie w kształcie i formie innowacyjnego budynku PPK. Prosta i zwarta bryła budynku oparta na rzucie kwadratu została zlokalizowana w południowo-wschodniej części działki. Nowoczesny i technologiczny wyraz PPK jest zgodny z założeniem „żywej architektonicznej eko-maszyny”. Układ przestrzenny wnętrza oraz modularność rzutu służą przede wszystkim tworzeniu przestrzeni wspólnych przeznaczonych do pracy, nauki i odpoczynku oraz obszarów dla kreatywności użytkowników zarówno zewnętrznych, jak i wewnętrznych

Architektura Budynku ma charakter nowoczesny . Cechy Budynku:

- ✓ przejrzysta struktura,
- ✓ duża, otwarta przestrzeń,
- ✓ większość przestrzeni przeszklonych lub ażurowych,
- ✓ niewielka ilość korytarzy, wind,
- ✓ klatka schodowa betonowo drewniana pełni funkcję siedzisk,
- ✓ dominujące materiały: szkło, beton, drewno,
- ✓ dominująca kolorystyka: skandynawska

Pod względem kolorystyki i form przestrzennych, Budynek jest stonowany. Mocniejsze akcenty znajdują się we wspólnych przestrzeniach oraz przestrzeniach co-workingowych. Dlatego też ważne jest by w przestrzeni kawiarni dominowała kolorystyka sprzyjająca wyciszeniu i relaksacji z zachowaniem nowoczesności w meblach czy wystroju.

Kawiarnia nie może mieć charakteru "szkolnej stołówki". Ma być przestrzenią w której nie tylko można wypić dobrą kawę, herbatę czy zjeść drobną przekąskę , ale również usiąść wygodnie z laptopem czy książką. Ważne jest zastosowanie trwałych materiałów. Wyposażenie powinno być odporne na czyszczenie, zarysowania, obtłuczenia, itd. Jeśli z powodów technologicznych powstanie potrzeba mocowania elementów do podłogi (wiercenia) lub w jakikolwiek zajdzie potrzeba ingerowania w konstrukcję lub instalację budynku, należy każdorazowo uzgodnić to z Wynajmującym i uzyskać jego zgodę. Koncepcja powinna przewidywać system montażowy uwzględniający powyższe wymogi.

Wystrój wnętrza kawiarni powinien wpisywać się w architekturę budynku zarówno PPK jak i otoczenia. Projekt aranżacji może zawierać detale oraz elementy pasujące tematycznie do głównej funkcji budynku, jednak nie mogą one dominować wystroju i tworzyć sztucznej scenografii. Przed uruchomieniem Kawiarni Najemca jest zobowiązany przedstawić do akceptacji Organizatora layout menu oraz oznaczenia. Najemca przedstawi do akceptacji Organizatora – stoły, krzesła, pufy, hamaki, fotele etc.. planowane dodatkowe elementy. Najemca przedstawi ww. w formie plików graficznych lub wydrukowanej wizualizacji po podpisaniu umowy, a przed otwarciem lokalu.

8. DOSTARCZANIE TOWARU ORAZ WYWÓZ ŚMIECI:

- a. Ograniczenia godzinowe – dostawa towaru oraz usuwanie śmieci muszą odbywać się poza godzinami otwarcia Lokalu od strony jadalnej.
- b. Segregacja odpadów – po stronie Najemcy obowiązek ustawienia pojemników/ koszy na odpady na terenie Lokalu (w części kawiarnianej) + ich odpowiednie oznakowanie – wzór i oznakowanie wymagają uzgodnienia z Organizatorem.
- c. Udział Najemcy we wspólnych kosztach eksploatacyjnych Budynku obejmujących naprawy, konserwację, sprzątnięcie Powierzchni wspólnych Budynku, ochronę Lokalu w ramach ochrony Budynku, usługi recepcji, podłączenie do łącza internetowego w Budynku i bieżące utrzymanie Budynku wynosi 25,00 zł (słownie: dwadzieścia pięć 00/100) netto za każdy m² powierzchni Lokalu.

- Umowę z operatorem telekomunikacyjnym zapewniającym dostęp (transfer danych) do Internetu Najemca zawrze we własnym zakresie i na własny koszt.
- Opłaty za dostawę energii elektrycznej Najemca będzie ponosić w wysokości wynikającej ze wskazań podlicznika energii elektrycznej zamontowanego w Lokalu.
- Opłatę za dostawę gorącej i zimnej wody oraz odprowadzanie ścieków Najemca będzie ponosić w wysokości wynikającej ze wskazań wodomierzy zamontowanych w Lokalu. Wynajmujący niezwłocznie po zawarciu Umowy zamontuje na koszt Najemcy w Lokalu wodomierze w ilości wymaganej przez dostawców wody adaptacji.
- Opłatę za ogrzewanie/klimatyzację Lokalu Najemca będzie ponosić w wysokości odpowiadającej proporcji metrażu Lokalu do powierzchni użytkowej Budynku;
- Opłatę za wywóz śmieci Najemca będzie ponosić w wysokości odpowiadającej liczbie pojemników na odpady wg zgłoszonego przez Najemcę zapotrzebowania w stosunku do wszystkich pojemników na odpady zgłoszonych dla Budynku.
- Opłaty wskazane powyżej regulowane będą przez Najemcę w okresach rozliczeniowych określonych przez dostawców poszczególnych usług/mediów i na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wynajmującego. Najemcy przysługuje prawo wglądu do faktur wystawianych przez dostawców usług lub mediów.

9. DODATKOWE INFORMACJE:

- ✓ Opłata za sprzątanie Lokalu nie jest wliczona w czynsz i opłaty eksploatacyjne. Obowiązek codziennego sprzątanía leży po stronie Najemcy.
- ✓ Aktualna moc zainstalowana i przydzielona do Kawiarni 30kW (razem z oświetleniem, wentylacją itp.).

Z uwagi na kwalifikację CNK jak dużego odbiorcę energii elektrycznej Najemca będzie zobowiązany do współpracy z CNK w zakresie ograniczenia poboru energii elektrycznej w przypadku ogłoszenia przez lokalnego Operatora Systemu Dystrybucji energii (w przypadku CNK jest STOEN Operator) ograniczeń w poborze mocy zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 8 listopada 2021 r. w sprawie szczegółowych zasad i trybu wprowadzania ograniczeń w sprzedaży paliw stałych oraz w dostarczaniu i poborze energii elektrycznej lub ciepła (Dz.U. z 2021 r. poz. 2209) wydanym na podstawie art. 11 ust. 6 i 6a ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 716 ze zm.).

Obecnie nie ma możliwości zwiększenia przydzielonej mocy.

- ✓ Podłączenie Internetu – dostępne w ramach opłaty, ale z ograniczeniem dostępu do określonych kategorii stron (m.in. stron pornograficznych) i limitem transferu danych (ograniczenie prędkości 10 Mb/s).
- ✓ Toalety dla gości Lokalu znajdują się na poziomie parteru budynku PPK.
- ✓ Wynajmujący zapewnienia ochrony Lokalu w ramach ochrony Budynku, tj.
 - recepcji Budynku działającej w Dni robocze, w godzinach otwarcia Budynku (7:30-17:30),
 - ochrony Budynku w postaci monitoringu wizyjnego świadczonego przez 24 godziny na dobę 7 dni w tygodniu oraz ochrony fizycznej w Dni robocze przez przeszkolony i posiadający odpowiednie uprawnienia personel zatrudniony przez licencjonowany podmiot zewnętrzny świadczący usługi z zakresu ochrony mienia lub osób. Nie przewiduje się możliwości wprowadzenia przez Najemcę innej/dodatkowej firmy ochroniarskiej.

10. Pozostałe opłaty, które ponosi Najemca:

Inne koszty, bezpośrednio generowane przez Najemcę z tytułu zamawianych przez Najemcę usług (do uzgodnienia z Organizatorem przed zamówieniem przez Najemcę danej usługi).

11. Naprawy

- Naprawy i przeglądy Lokalu obciążają Najemcę, naprawy będą realizowane przez Najemcę.

12. Sytuacje awaryjne (m.in.: zalania, pożary):

Najemca zobowiązuje się w obecności ochrony udostępnić Lokale służbom technicznym.

(warunki zostaną określone odrębnymi ustaleniami).