

Opis Przedmiotu Zamówienia – najem powierzchni restauracyjnych

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest wynajęcie lokali o łącznej powierzchni 897,57 m² w celu prowadzenia usług gastronomicznych i cateringowych, znajdujących się w obiekcie Stadionu Miejskiego przy al. Unii Lubelskiej 2 w Łodzi.

Ww. obiekt jest budynkiem wielofunkcyjnym zespolonym z trybuną zachodnią Stadionu piłkarskiego.



Rysunek 1. Widok ogólny obiektu

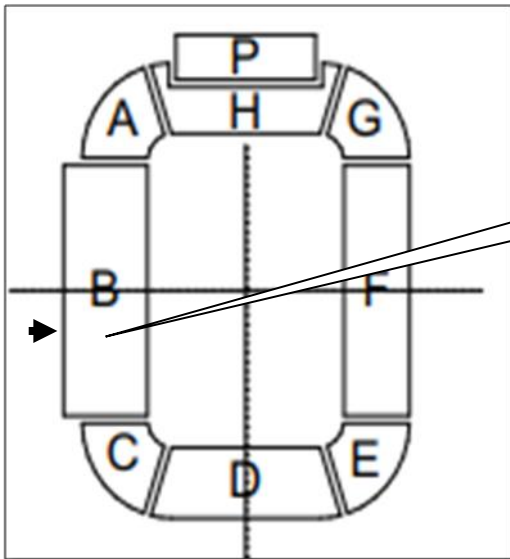


Rysunek 2. Widok Stadionu z powierzchni restauracji

Rysunek 3. Widok restauracji z trybuny północnej

Restauracja wraz z magazynami podręcznymi znajduje się na poziomie 1 (1 piętro). Posiada dostęp z klatek schodowych oraz wind.

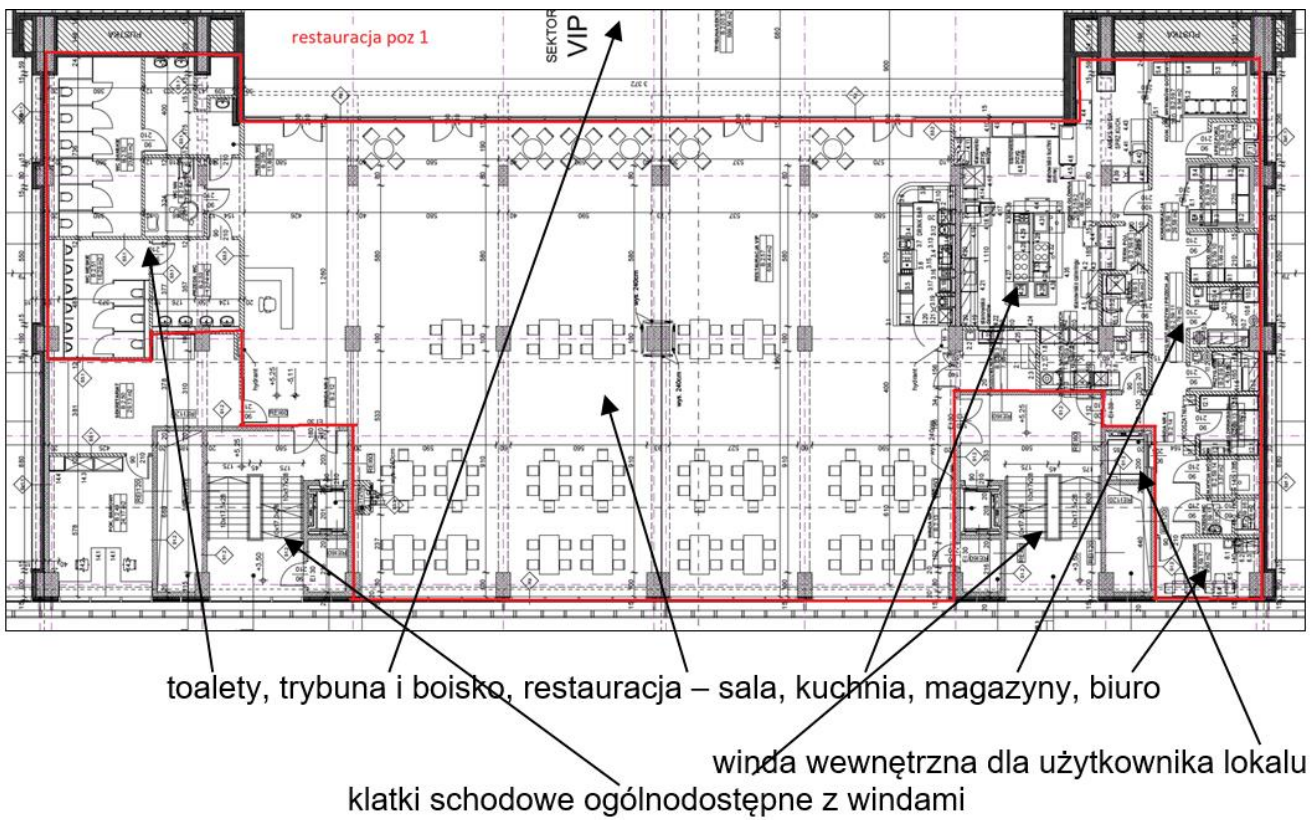
Magazyny znajdują się na poziomie -1. Dostęp wyłącznie przez zjazd windą z poziomu 0.



Powierzchnia użytkowa
 „RESTAURACJA I MAGAZYNY”
 POZIOM -1 i 1

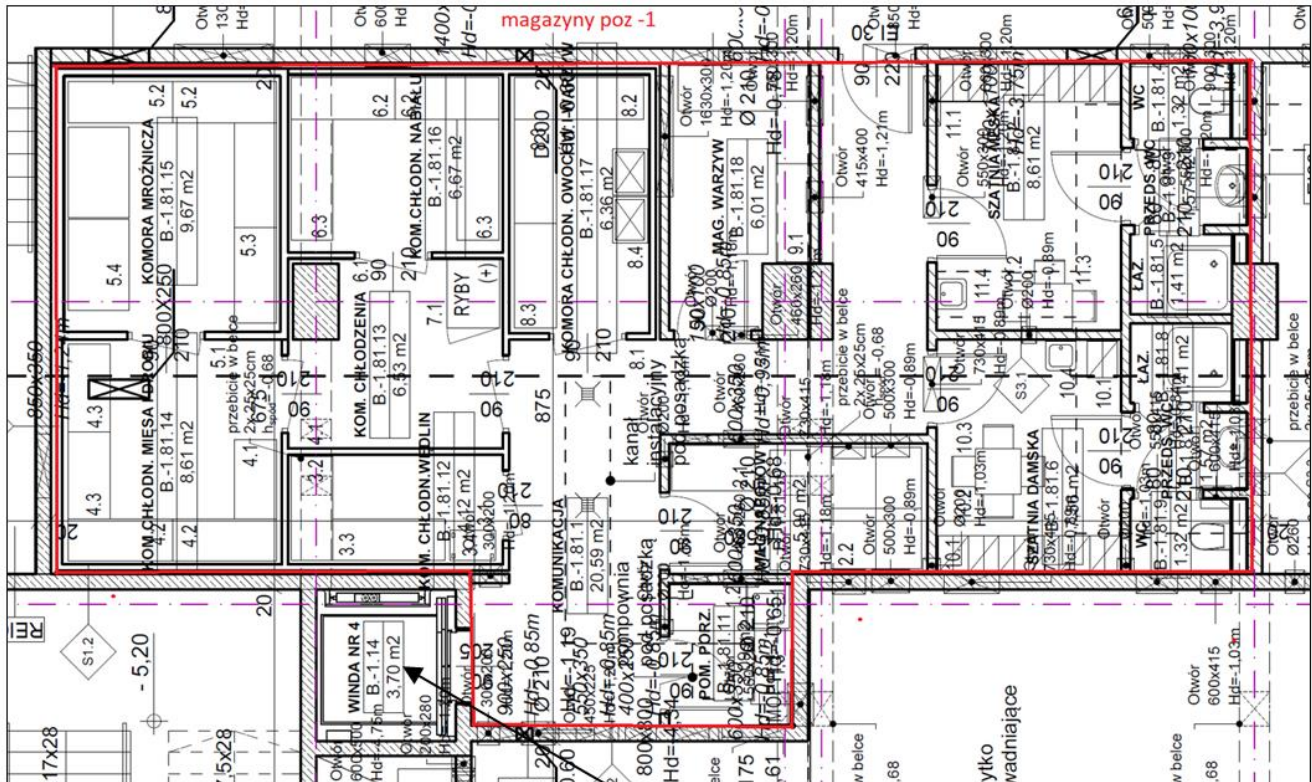
Rysunek 4. Położenie szczegółowe

Rzut lokalu - restauracja:



Rysunek 5. Rzut pomieszczeń restauracyjnych znajdujących się na poziomie 1

Rzut lokalu - magazyny:



winda wewnętrzna dla użytkownika lokalu

Rysunek 6. Rzut pomieszczeń dodatkowych dla obsługi restauracji znajdujących się na poziomie -1

Komunikacja wewnętrzna w budynku:

- 2 klatki schodowe
- 2 dźwigi osobowe

Komunikacja zewnętrzna :

Dostęp do obiektu odbywa się z otwartego terenu od strony zachodniej z wjazdem od al. Bandurskiego poprzez wejście do obiektu trybuny zachodniej z poziomu 0.

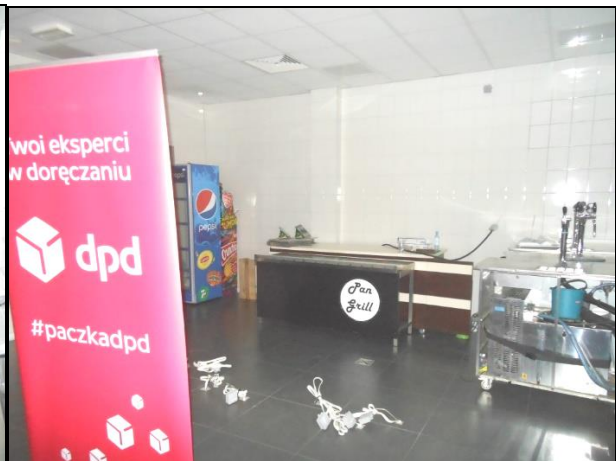
Widok przedmiotowej powierzchni:

Restauracja z kuchnią z magazynami podręcznymi (poziom 1):





Rysunek 7. Sala restauracyjna



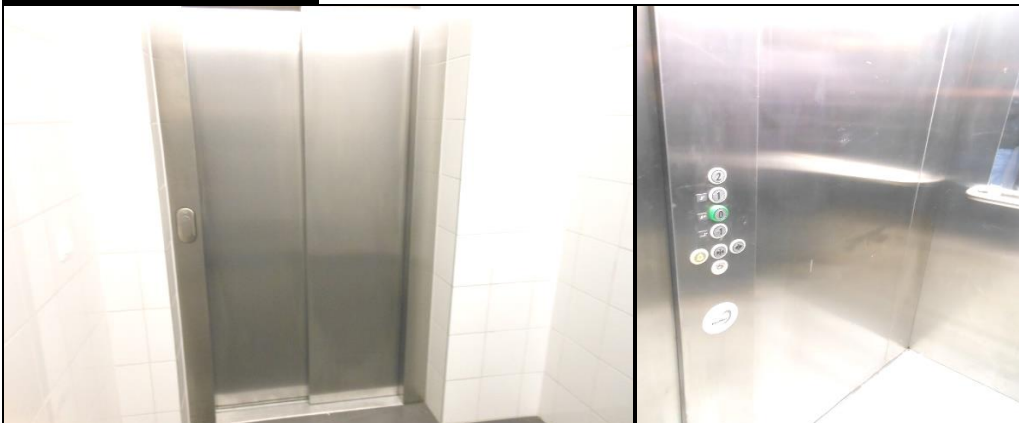


Rysunek 8. Kuchnia



Rysunek 9. Magazyn podręczny i biuro

Magazyny (poziom -1):







Rysunek 10. Pomieszczenia dodatkowe znajdujące się na poziomie -1

* Wyposażenie (m.in. stoły, krzesła, rollbary, ścianki mobilne, lodówki, rollapy, wózki serwisowe) przedstawione na załączonych zdjęciach jest przykładowe i nie stanowi wyposażenia lokali.

Stan powierzchni udostępnianej do najmu:

1. Restauracja – stan wykończony, media dostępne.
 Dostęp z klatki schodowej oraz komunikacja pionowa (winda).
 Powierzchnia zasadnicza typu open-space
 Powierzchnia przeszklona z widokiem na część zachodnia kompleksu MAKiS oraz bezpośrednim dostępem do trybuny sportowej VIP z widokiem na boisko piłkarskie.

2. Magazyny – stan wykończony, media dostępne.
 Dostęp wyłącznie poprzez komunikację pionową – winda.
 Powierzchnia bez okien, podzielona na 18 pomieszczeń z komunikacją wewnętrzną.

Zestawienie powierzchni przewidzianych do wynajmu:

Tabela 1. Zestawienie pomieszczeń restauracyjnych znajdujących się na poziomie 1

| L.p. | Nr pomieszczenia | Nazwa pomieszczenia | Powierzchnia (m ²) |
|------|------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 1. | B.2.57 | Restauracja VIP | 538,44 |
| 2. | B.2.54 | WC NN | 7,66 |
| 3. | B.2.53 | Przedsionek | 12,74 |
| 4. | B.2.51 | WC męskie | 16,29 |
| 5. | B.2.55 | Przedsionek | 11,80 |
| 6. | B.2.52 | WC damskie | 23,63 |
| 7. | B.2.59.3 | Rozdzielnia kelnerska | 7,50 |
| 8. | B.2.59.4 | Zmywalnia naczyń stołowych | 18,00 |
| 9. | B.2.59.2 | Kuchnia główna | 63,66 |
| 10. | B.2.59.6 | Term poi | 3,52 |
| 11. | B.2.59.5 | ZM.term | 4,09 |
| 12. | B.2.59.17 | Pomieszczenie biurowe | 9,8 |
| 13. | B.2.59.15 | Przedsionek | 2,01 |
| 14. | B.2.59.16 | WC | 1,28 |
| 15. | B.2.59.14 | Mycie wózków | 3,57 |
| 16. | B.2.59.13 | Magazyn drinkbaru | 6,15 |
| 17. | B.2.59.12 | Przygotownia ryb | 4,7 |

| | | | |
|--------------|-----------|-----------------------------|---------------|
| 18. | B.2.59.10 | Magazyn produktów suchych | 5,99 |
| 19. | B.2.59.1 | Komunikacja | 29,58 |
| 20. | B.2.59.8 | Sprz. Poż. | 2,92 |
| 21. | B.2.59.7 | Chłodnia wyrobów gotowych | 8,94 |
| 22. | B.2.59.9 | Komora chłodnicza produktów | 6,2 |
| 23. | B.2.59.11 | Przygotownia warzyw | 6,78 |
| SUMA: | | | 795,25 |

Tabela 2. Zestawienie pomieszczeń dodatkowych dla obsługi restauracji znajdujących się na poziomie -1

| L.p. | Nr pomieszczenia | Nazwa pomieszczenia | Powierzchnia (m ²) |
|--------------|------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 1. | B-1.81.1 | Komunikacja | 20,59 |
| 2. | B-1.81.11 | Pomieszczenie porządkowe | 3,09 |
| 3. | B-1.81.12 | Chłodnia wędlin | 4,12 |
| 4. | B-1.81.13 | Komora chłodzenia | 6,53 |
| 5. | B-1.81.14 | Chłodnia mięsa i drobiu | 8,61 |
| 6. | B-1.81.15 | Komora mroźna | 9,67 |
| 7. | B-1.81.16 | Chłodnia nabiału | 6,67 |
| 8. | B-1.81.17 | Chłodnia owoców i warzyw | 6,36 |
| 9. | B-1.81.18 | Magazyn warzyw | 6,01 |
| 10. | B-1.81.23 | Szatnia męska | 8,61 |
| 11. | B-1.81.3 | Przedsionek | 1,57 |
| 12. | B-1.81.4 | WC | 1,32 |
| 13. | B-1.81.5 | Łaż | 1,41 |
| 14. | B-1.81.6 | Szatnia damska | 7,56 |
| 15. | B-1.81.7 | Przedsionek | 1,57 |
| 16. | B-1.81.8 | Łaż | 1,41 |
| 17. | B-1.81.9 | WC | 1,32 |
| 18. | B-1.81.10 | Magazyn napojów | 5,90 |
| SUMA: | | | 102,32 |

- Wynajmujący przewiduje zawarcie umowy na okres do 26.10.2030 r.
- Miesięczna stawka czynszu najmu 1 m² powierzchni lokalu użytkowego, bez podatku od towarów i usług (VAT) oraz podatku od nieruchomości zostanie ustalona w wysokości zadeklarowanej w ofercie wybranego Najemcy i nie może zostać obniżona.
- Ustalona stawka czynszu nie zawiera kosztów dostawy wody i odprowadzenia ścieków, energii elektrycznej, centralnego ogrzewania oraz wywozu nieczystości. Wynajmujący wskazuje miejsce na umieszczenie pojemników na nieczystości stałe. Stawka czynszu najmu nie zawiera podatku od nieruchomości, którym Najemca będzie dodatkowo obciążany przez Wynajmującego.
- Powierzchnia punktu gastronomicznego została wyposażona w zestaw przyłączy mediów, umożliwiającą Najemcy aranżację zaplecza socjalnego: sieć wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną.
- Wynajmujący wymaga, aby Najemca zawarł odrębną umowę ubezpieczenia lokalu, tj. umowę ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności i NNW. Zaleca się również, aby Najemca zawarł ubezpieczenie majątkowe na wyposażenie wynajmowanego lokalu.
- Podczas wymagających tego imprez Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zamknięcia restauracji. Za czas zamknięcia restauracji podczas imprezy Najemcy przysługuje obniżka czynszu w wysokości 1/30 miesięcznej stawki czynszu najmu za każdy dzień trwania imprezy. Najemca zostanie poinformowany o zaistnieniu takiej konieczności z wyprzedzeniem minimum 7 dniowym.

Przed złożeniem oferty, Wynajmujący umożliwi przeprowadzenie wizji lokalnej w dni robocze w godzinach od 9⁰⁰ - 15⁰⁰ po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Wynajmującym.

II. OBOWIĄZKI WYNAJMUJĄCEGO

1. Najemca oświadcza, że ma pozwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych oraz posiada odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonywania przedmiotu umowy.
2. Składając ofertę Najemca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przez okres minimum jednego roku prowadził restaurację lub produkcję gastronomiczną.
3. Najemca zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej prowadzonej w budynku Stadionu Miejskiego przy al. Unii Lubelskiej 2 w Łodzi.
4. Koncepcja organizacji przestrzeni, aranżacji wnętrza i wyposażenia przestrzeni konsumpcyjnej musi być przed realizacją przedstawiona dla Wynajmującego i musi zostać przez Wynajmującego zaakceptowana.
5. Najemca będzie utrzymywał lokal w należyłym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, będzie dbał o utrzymanie czystości, a także przestrzegał zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponosił odpowiedzialność z tego tytułu.
6. Najemca będzie zobowiązany do zapewnienia we własnym zakresie i na własny koszt sprzątnięcia wynajętych pomieszczeń, dokonywania czynności dezynfekcyjnych i dezynsekcyjnych.
7. Wszelkie przeróbki i prace adaptacyjne niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej Najemca będzie wykonywał tylko za pisemną uprzednią zgodą Wynajmującego zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Najemca ponosi wszelkie koszty związane z tymi pracami.
8. Wynajmujący na swój koszt wykona i umieści tablice reklamujące punkt gastronomiczny oraz tablice informacyjne kierujące do punktu gastronomicznego. Treść i miejsce umieszczenia w/w tablic muszą być uzgodnione z Wynajmującym.

III. NADZÓR WYNAJMUJĄCEGO NAD DZIAŁALNOŚCIĄ NAJEMCY

1. Najemca będzie zobowiązany udostępnić Wynajmującemu, na każde jego żądanie, dostęp do wynajmowanego lokalu w celu zbadania bezpieczeństwa sanitarnego i przeciwpożarowego.
2. Najemca przyjmuje do wiadomości, że w przypadku stwierdzenia przez kontrolę wymienioną w części III pkt. 1 nieprawidłowości, Wynajmujący może każdorazowo nałożyć na Najemcę karę pieniężną w wysokości adekwatnej do stwierdzonych uchybień lub zniszczeń, a w przypadku powtarzania się nieprawidłowości, może rozwiązać umowę najmu bez okresu wypowiedzenia.
3. Kary za w/w nieprawidłowości będą doliczane do opłaty najmu ze wskazaniem daty kontroli przeprowadzonej przez Wynajmującego dotyczącej stwierdzenia w/w nieprawidłowości.
4. Podstawą do wymierzenia w/w kary będzie protokół pokontrolny wskazujący datę przeprowadzonej kontroli oraz stwierdzone nieprawidłowości. Protokół będzie przedłożony Najemcy do podpisu.
5. W przypadkach spornych (czy zaszła w/w nieprawidłowość czy nie), Najemca będzie miał prawo wnieść odwołanie do Wynajmującego w terminie siedmiu dni od dnia otrzymania protokołu pokontrolnego wymienionego w części III pkt. 4. Odwołanie od nałożonej kary będzie musiało zawierać merytoryczne uzasadnienie wniesionego odwołania.
6. W przypadku braku odpowiedzi Wynajmującego na wniesione odwołanie w ciągu siedmiu dni od dnia jego złożenia, spór zostanie uznany, jako rozstrzygnięty na korzyść Najemcy.

7. W przypadku negatywnego rozpatrzenia w/w odwołania, Najemca zostanie o tym poinformowany na piśmie.
8. Pisma wymienione w części III pkt. 4 i 7 będą wysyłane na adres Najemcy lub będą dostarczane bezpośrednio do osób upoważnionych przez Najemcę do kontaktu z Wynajmującym, określonych w umowie najmu.