

Koncepcja działalności gastronomicznej oraz aranżacji lokalu

Opis obiektu:

- zmodernizowany budynek dawnego zajazdu „Szmaragd”
- obecnie w obiekcie znajdują się pomieszczenia siedziby ZPKWZ
- planowane jest zlokalizowanie w budynku ośrodka edukacji przyrodniczej wraz z noclegami dla grup zorganizowanych

Warunki dla prowadzenia działalności gastronomicznej:

- 1) Prowadzona działalność gastronomiczna ma mieć charakter kawiarniano-restauracyjny. Najemca powinien w swojej ofercie handlowej uwzględnić aspekt grupy docelowej jaką w intencji Wynajmującego są przebywający w okolicach jez. Szmaragdowego turyści – zakazuje się w szczególności prowadzenia lokalu gastronomicznego o profilu fast-food, pijalni napojów alkoholowych, dyskotek *i klubów nocnych lub działalności, która polega na udostępnieniu miejsca do tańczenia* czy lokalu gastronomicznego z ofertą skierowaną jedynie „na wynos” i innej działalności nielicującej z profilem planowanej w obiekcie działalności edukacyjno-noclegowej;
- 2) Nazwa prowadzonego lokalu gastronomicznego, sposób identyfikacji wizualnej prowadzonej działalności w tym charakter i kolorystyka urządzeń reklamowych w szczególności szyldu reklamowego, tablic informacyjnych lub potykaczy powinna licować z charakterem obiektu „Szmaragd” jako budynku użyteczności publicznej (siedziba ZPKWZ) oraz ośrodka edukacyjnego. ZPKWZ zastrzega sobie prawo do wnoszenia uwag do projektu identyfikacji wizualnej – Wynajmujący nie wyraża zgody na stosowanie rozwiązań o charakterze prowizorycznym, tymczasowym, zakłócającym odbiór krajobrazu;
- 3) Zakazuje się organizacji imprez o charakterze zamkniętym „na wyłączność” dotyczącą całości dostępnej powierzchni lokalu tzn. prowadzony lokal gastronomiczny powinien być stale dostępny również dla osób z zewnątrz, przy czym najemca nie będzie zobowiązany dla zapewnienia miejsca siedzącego dla wszystkich odwiedzających lokal. Zakazuje się także dalszej poddzierżawy bądź udostępniania lokalu lub jego części podmiotowi innemu niż wyłoniony w przedmiotowym postępowaniu;
- 4) Najemca będzie miał możliwość wykorzystywania dla potrzeb lokalu tarasu letniego bez możliwości jego adaptacji tymczasowymi rozwiązaniami typu ściany zewnętrzne/namiot;
- 5) W związku z prowadzonym przez Wynajmującego w obiekcie ośrodkiem edukacji przyrodniczej wraz z noclegami dla grup zorganizowanych dopuszcza się funkcjonowanie lokalu gastronomicznego codziennie, w dniach poniedziałek – czwartek maksymalnie w godzinach od 6:00 do 22:00 (obowiązuje cisza nocna), w

dniach piątek – niedziela dopuszcza się wydłużenie godzin pracy lokalu do godziny 24;

6) Wynajmujący dopuszcza sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia „na miejscu” w prowadzonym w wynajmowanej nieruchomości lokalu gastronomicznym zgodnie z:

a) Koncesją typu „A” na sprzedaż napojów zawierających do 4,5 proc. alkoholu i piwa, lub

b) Koncesją typu „B” na sprzedaż napojów zawierających powyżej 4,5 proc. do 18 proc. alkoholu (z wyjątkiem piwa)

– jednakże ryzyko braku uzyskania lub cofnięcia ww. koncesji w całości obciąża Najemcę.

7) Wynajmujący nie dopuszcza sezonowości funkcjonowania lokalu (tzn. powinien być on dostępny dla odwiedzających o każdej porze roku, z ewentualnym wyłączeniem na okres 2 tygodni w roku). Działalność lokalu zapewniająca obsługę odwiedzających powinna być uruchomiona nie później niż w przeciągu 3 miesięcy od podpisania umowy pomiędzy Wynajmującym a Najemcą.

Wytyczne dla aranżacji lokalu:

- Wynajmujący dysponuje opracowaniem koncepcyjnym dla aranżacji lokalu. Najemca będzie zobowiązany przy aranżacji lokalu do uwzględnienia tego opracowania w zakresie ogólnego charakteru wystroju i stonowanej kolorystyki celem ujednolicenia charakteru wystroju do pozostałej części budynku. Najemca nie jest zaś związany przedstawionymi w opracowaniu wykorzystanymi materiałami, ilością wyposażenia czy też jego kształtem, nazwą lokalu, dodatkami do wystroju wnętrza takim jak kwiaty, obrazy, ozdoby.

- Opracowanie koncepcyjne stanowi Załącznik A do Załącznika nr 3 do Ogłoszenia o przetargu Załącznik nr 2 do Umowy najmu