

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

### §1

#### Dane ogólne

1. **Przedmiotem konkursu** jest najem lokalu użytkowego o łącznej powierzchni użytkowej 215,93 m<sup>2</sup>, w tym m.in.:
  - a. bar: 64,40 m<sup>2</sup>
  - b. sala restauracyjna: 64,81 m<sup>2</sup>
  - c. kuchnia i pomieszczenia gastronomii: 74,35 m<sup>2</sup>
  - d. zaplecze kelnerskie: 12,37 m<sup>2</sup>z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej.
2. **Usytuowanie:** budynek stanowiący przedmiot najmu to zrewitalizowany budynek byłej maszynowni wieży Warszawa I, znajdujący się obok wejścia głównego do Muzeum Śląskiego, adres budynku: ul. Tadeusza Dobrowolskiego 1A, Katowice. Teren na którym znajduje się budynek do wynajmu położony jest w kompleksie budynków Muzeum Śląskiego w obszarze dzielnicy Bogucice, tuż za Spodkiem, Międzynarodowym Centrum Kongresowym i budynkiem NOSPR, w obrębie tzw. Strefy Kultury, dzięki czemu dostęp do budynków jest ułatwiony.
3. **Opis budynku:** sala restauracyjna znajduje się na poziomie drugim, na poziomie pierwszym znajdują się bar i sanitariaty dla gości, na poziomie parteru - zaplecze z pomieszczeniami kuchennymi i magazynowymi. Główne wejście do budynku znajduje się od strony wschodniej. W strefie wejściowej jest winda łącząca poziom wejścia z poziomami użytkowymi restauracji oraz tunelem łączącym gmach główny Muzeum Śląskiego z Holem Centralnym. Dla personelu przewidziane jest niezależne wejście od strony północnej. W sąsiedztwie budynku jest droga dojazdowa oraz parking podziemny i naziemny. Budynek posiada następujące instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, ciepłej wody użytkowej, c.o., klimatyzacyjno-wentylacyjną, sygnalizacji pożaru, sygnalizacji włamania, dźwiękowy system ostrzegawczy, system kontroli dostępu. UWAGA: budynek nie posiada żadnych instalacji gazowych.
4. **Wyposażenie lokalu:** lokal posiada w pełni wyposażoną w sprzęt AGD kuchnię (kuchnie elektryczne, zmywarki, piece konwekcyjne, chłodziarki, zamrażarki, szafki ze stali nierdzewnej, itp.), bar oraz zaplecze magazynowe. Szczegóły wyposażenia zawiera załącznik do niniejszego opisu. Wszelkie wyposażenie ruchome pozostaje po stronie najemcy.
5. **Stan techniczny budynku:** budynek zrewitalizowany, sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, mający aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno-budowlane. Budynek dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami.

### §2

#### Przeznaczenie lokalu

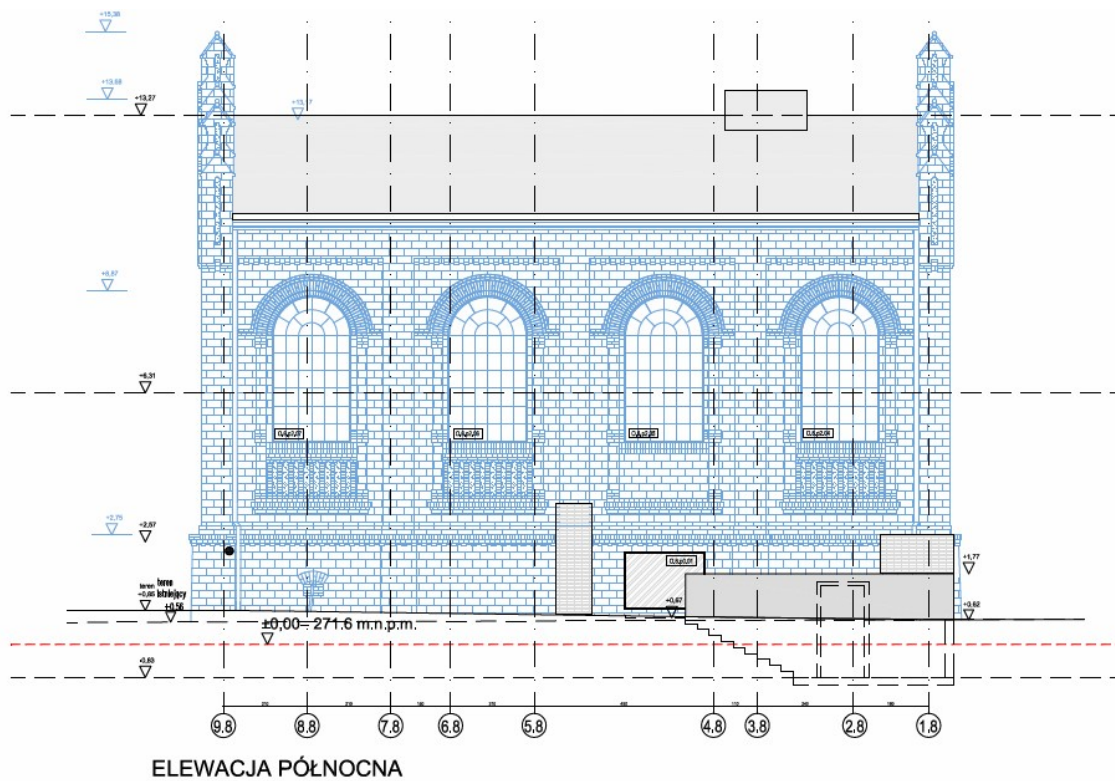
1. Dopuszcza się wynajem lokalu tylko na usługi gastronomiczne w tym usługi z obsługą kelnerską. Poprzez usługi gastronomiczne należy rozumieć przygotowywanie posiłków na miejscu oraz obsługę cateringu. Najemca może organizować w najmowanym budynku imprezy o charakterze zamkniętym.
2. Wynajmujący dopuszcza możliwość przeprowadzenia przez najemcę zmian w budynku w zakresie usytuowania wyposażenia, bądź przeznaczenia poszczególnych pomieszczeń. Warunkiem realizacji powyższych zmian jest uzyskanie pisemnej bądź emaliowej akceptacji ze strony Wynajmującego.

**§3**  
**Parametry wielkościowe budynku**

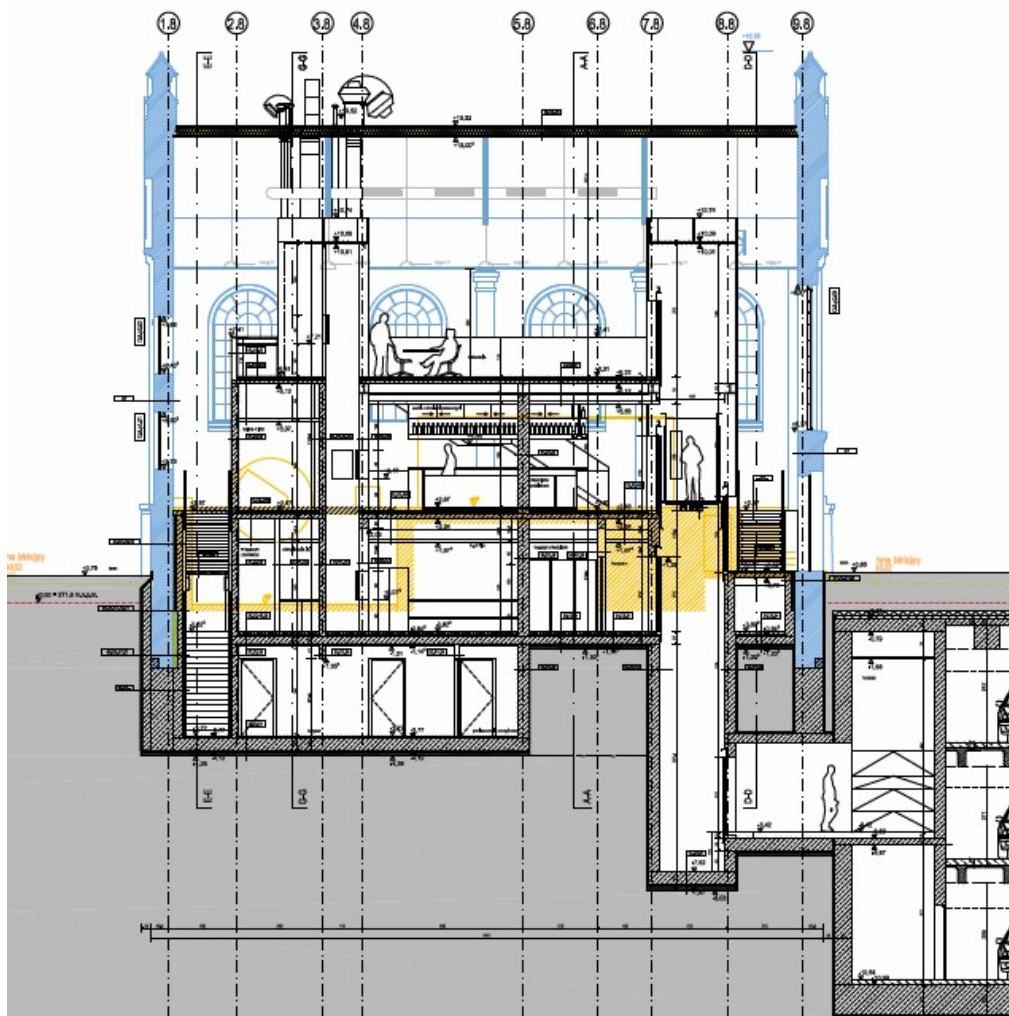
**1. Powierzchnie poszczególnych kondygnacji.**

Pomieszczenie	powierzchnia całkowita [m <sup>2</sup> ]	powierzchnia użytkowa [m <sup>2</sup> ]	Uwagi
kondygnacja P-2 (technika)	8,92		Nie objęte wynajmem
kondygnacja P-1 (technika)	54,19	24,37	Nie objęte wynajmem
kondygnacja 0 (kuchnia)	135,62	62,66	
kondygnacja P1 (bar)	135,67	76,09	
kondygnacja P2 (sala restauracyjna)	81,46	77,18	
<b>RAZEM</b>	<b>415,86</b>	<b>240,3</b>	

**2. Przekroje budynku.**





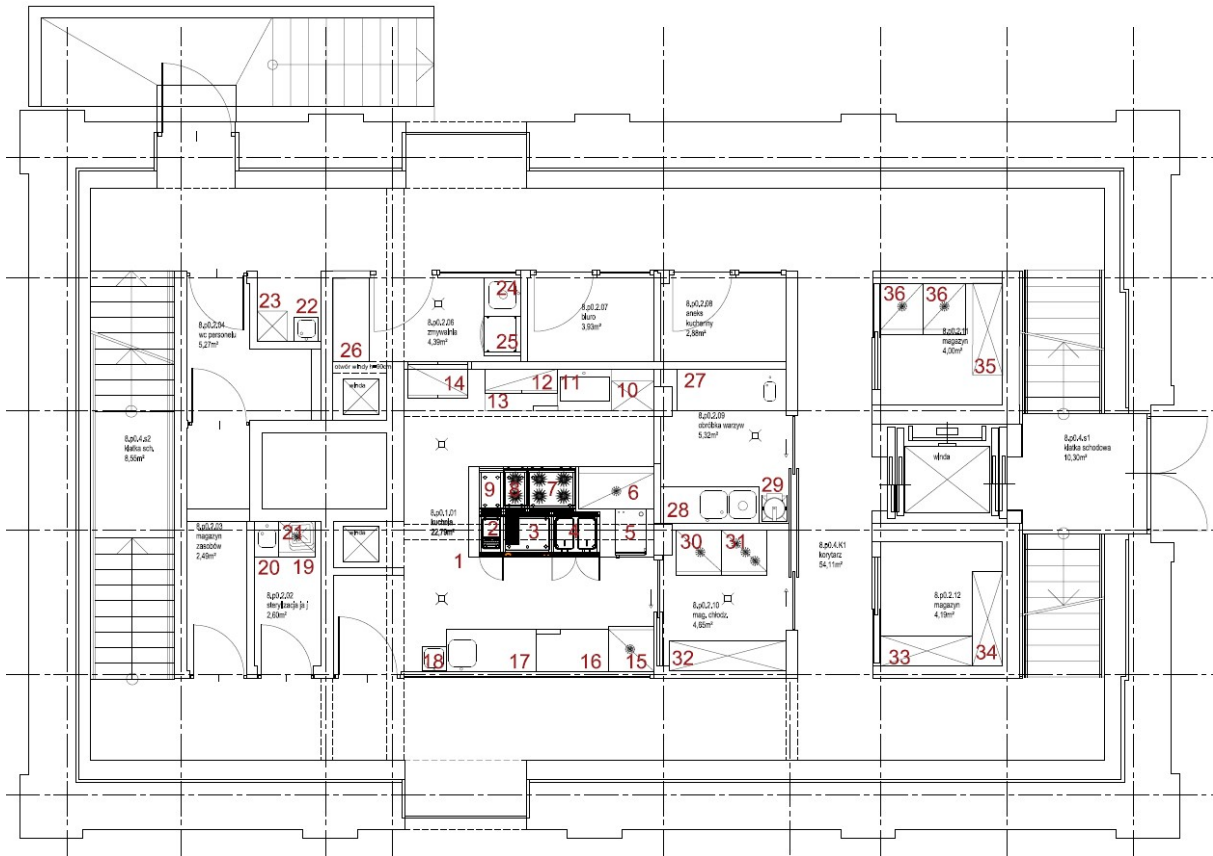


S4

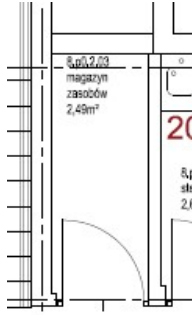
### Opisy poziomów budynku

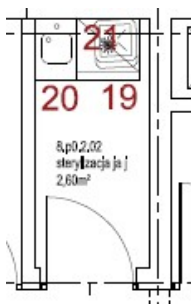
1. POZIOM -1  
Poziom P-1 jest poziomem technicznym bez możliwości dostępu osób postronnych oraz nie obejmuje go wynajem.
  
2. POZIOM 0  
Poziom P0 jest poziomem z zapleczem kuchennym i magazynowym. Na tym poziomie znajduje się również pomieszczenie biurowe.

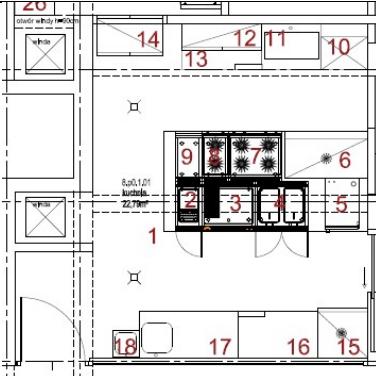
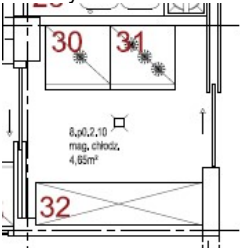
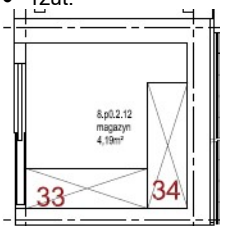


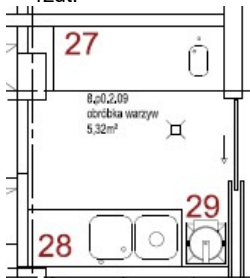
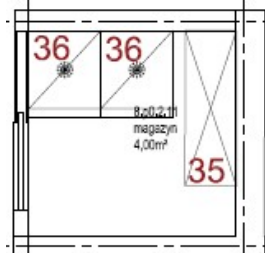
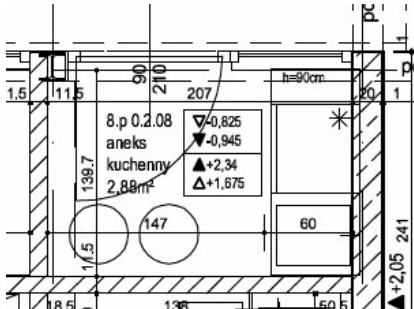


Do dyspozycji Najemcy są następujące pomieszczenia:

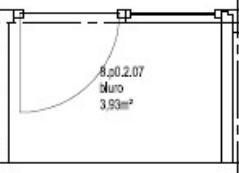
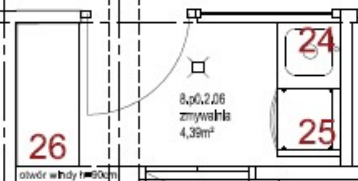
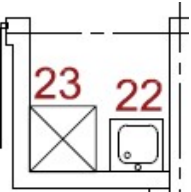
Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )	Opis, wyposażenie
1		Klatka schodowa	8,55	<ul style="list-style-type: none"> <li>schody znajdują się z tyłu baru, od strony zachodniej budynku</li> <li>oświetlenie schodowe</li> </ul>
2	R.-1.09	Magazyn (magazyn zasobów)	2,49	<ul style="list-style-type: none"> <li>niewielkie pomieszczenie służące do przechowywania</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, ściana – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit – podwieszany</li> <li>oświetlenie – świetlówka</li> <li>DSO, SAP – czujka wielodetektorowa, anemostat sufitowy</li> <li>rzut:                </li> </ul>
3	R.-1.10	Dezynfekcja jaj	2,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>chłodziarka na jaja podblatowa 130 litrowa (szer/głęb/wys) 600x615x830 – LIEBHER Premium</li> <li>stół ze zlewem i półką o wymiarach (szer/głęb/wys) 1000x600x850 - ASCOBLOC</li> <li>naświetlacz do jaj (szer/głęb/wys) 360x420x210 – MESKO-AGD</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, ściana - powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit – podwieszany</li> <li>oświetlenie – świetlówka</li> <li>2 gniazda wtykowe podwójne</li> <li>DSO, SAP – czujka wielodetektorowa, wskaźnik zadziałania,</li> </ul>

				<p>anemostaty sufitowe 2 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rzut:</li> </ul> 
4	R.-1.11	Kuchnia	22,79	<ul style="list-style-type: none"> <li>• windy gastronomiczne towarowe typu BKG, udźwig 100kg, prędkość 0,45m/s, ilość przystanków: 3, kabina (szer/głęb/wys) 0,6x0,6x0,8m – 2 szt.</li> <li>• okap wentylacyjny wyspowy nawiewno wywiewny wym. 3200x1600x400 - ASCOBLOC</li> <li>• warknik elektryczny do makaronu wym. 400x730x900 - SILKO</li> <li>• płyta grillowa elektryczna monolit, wym. 800x730x900 - SILKO</li> <li>• frytownica elektryczna 2x15l, wym. 800x730x900 – SILKO, typ: EDE72128, moc: 5,67kW</li> <li>• piec konwekcyjno parowy dwukomorowy, wym. 515x802x1552 – CONVOTERM easy Touch, moc: 14,1kW</li> <li>• stół chłodniczy z 4 szufladami, wym. 1250x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>• kuchnia indukcyjna 4-polowa monolit, wym. 800x730x900 - SILKA</li> <li>• kuchnia indukcyjna 2-polowa monolit, wym. 400x730x900 - SILKA</li> <li>• szafka z blatem roboczym, wym. 400x730x900 - SILKA</li> <li>• basen 1-komorowy do mycia przyrządów kuchennych, wym. 900x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>• stół roboczy z blokiem 3 szuflad i półką, wym. 1200x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>• szafka wisząca z suwankami, wym. 1200x400x600 - ASCOBLOC</li> <li>• szafa przelotowa drzwi suwane, wym. 1100x600x1800 (pomiędzy kuchnia a zmywalnią) - ASCOBLOC</li> <li>• szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, 750x750x2064 – LIEBHER ProfiLine, klasa SN-T, seria: 83.296.831.8, nr service:9986579-05</li> <li>• stół roboczy ze zlewem 1-komorowym i blokiem 3 szuflad, wym. 1200x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>• stół ze zlewem 1-komorowym i półką, wym. 1500x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>• umywalka do rąk wisząca z osłoną, wym. 400x400x150</li> <li>• regał ociekowy perforowany, wym. 800 x 500 x 1800 mm, 4 półki z możliwością regulacji</li> <li>• ścieki sanitarne odprowadzane są poprzez system grawitacyjny. Do instalacji sanitarnej odprowadzane są również ścieki tłuszczowe z kuchni restauracji po podczyszczeniu w separatorze tłuszczu</li> <li>• podłogi – płytki granitowo – ceramiczne, podłogi podgrzewane, ściana - powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit podwieszany</li> <li>• kratki ściekowe w posadzce</li> <li>• oświetlenie - świetlówka</li> <li>• SAP, DSO, ręczny ostrzegacz pożarowy</li> <li>• szafka rozdzielcza ogrzewania podłogowego oraz regulator ogrzewania z programatorem dla całego poziomu. Termostaty umieszczone są w poszczególnych pomieszczeniach poziomu w sąsiedztwie wyłączników światła</li> <li>• rzuty:</li> </ul>

				
5	R.-1.03	Magazyn (magazyn chłodziarek)	4,65	<ul style="list-style-type: none"> <li>wejście do magazynu chłodziarek z kuchni i korytarza – drzwi przesuwne po obu stronach</li> <li>szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, wym. 750x750x2064 – LIEBHERR ProfiLine, seria: 83.273.996.3, nr service: 9986579-05</li> <li>zamrażarka No Frost z powietrzem obiegowym, wym. 750x750x2064 – LIEBHERR ProfiLine, seria: 83.210.743.4, nr service:9989353-04</li> <li>regał magazynowy z plastikowymi ażurowymi półkami (kolor niebieski), 2 x 4 półki, wym. łączny 1926x500x1750</li> <li>podłogi – płytki granitowo – ceramiczne, ściana – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały, sufit podwieszany</li> <li>oświetlenie – świetlówki</li> <li>gniazda wtykowe</li> <li>kratka ściekowa w posadzce</li> <li>rzuty:</li> </ul> 
6	R.-1.02	Magazyn (magazyn produktów suchych)	4,19	<ul style="list-style-type: none"> <li>zestaw 3 szt. regałów z plastikowymi ażurowymi półkami (kolor niebieski) o wym. 1452x500x1750, wym. 1490x500x1750</li> <li>elektryczny ciśnieniowy pojemnościowy ogrzewacz wody – STIEBEL ELTRON</li> <li>grzejnik z termostatem</li> <li>gniazda wtykowe</li> <li>DSO, SAP</li> <li>oświetlenie – świetlówka</li> <li>rzut:</li> </ul> 
7	R.-1.04	Obróbka warzyw	5,32	<ul style="list-style-type: none"> <li>stół z półką i umywalką do rąk, wym. 1800x700x850 - ASCOBLOC</li> <li>stół ze zlewem 2-komorowym i półką, wym. 1600x600x850 - ASCOBLOC</li> <li>obieraczka do ziemniaków, wym. 400x770x1160 – EDESA, model: PPSX10MAL-235M, seria: 141006627</li> <li>szafka wisząca z suwankami, wym. 1200x400x600 - ASCOBLOC</li> <li>do pomieszczenia wchodzi się z korytarza – drzwi przesuwne</li> <li>pomieszczenie jest połączone z kuchnią poprzez okno podawcze</li> <li>gniazda wtykowe</li> <li>DSO, SAP</li> <li>oświetlenie – dwie świetlówki</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> </ul>

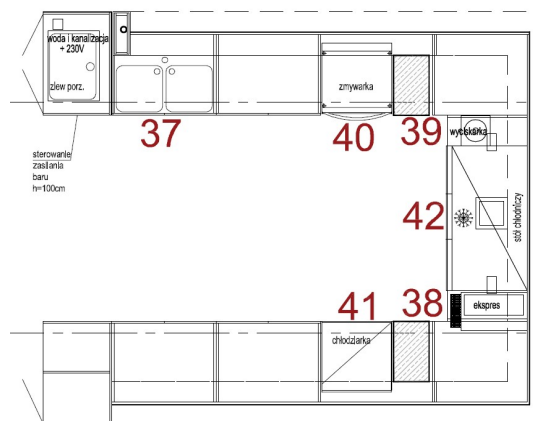
				<ul style="list-style-type: none"> <li>kratka ściekowa w posadzce</li> <li>rzut:</li> </ul> 
8	R.-1.01	Magazyn (magazyn warzyw)	4,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>szafa chłodnicza o pojemności 647 litrów, wym. 750x750x2064, LIEBHERR ProfilLine, seria: 9986579-05, nr service: 83.298.151.5</li> <li>szafa chłodnicza – STALGAST GN 2/1, model: 840600, nr seryjny: 140200</li> <li>elektryczny ciśnieniowy pojemnościowy ogrzewacz wody</li> <li>grzejnik z termostatem</li> <li>gniazda wtykowe</li> <li>DSO, SAP</li> <li>oświetlenie – świetlówka</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> <li>rzut:</li> </ul> 
9	R.-1.05	Aneks kuchenny	2,88	<ul style="list-style-type: none"> <li>wejście z korytarza, kontrola dostępu</li> <li>ściana częściowo przeszklona</li> <li>blat roboczy, szafki wiszące i stojące w zabudowie stałej</li> <li>lodówka podblatowa – BOSH FD9210, nr KUL15A65/01</li> <li>gniazda wtykowe podwójne ze stykiem ochronnym z kłapką</li> <li>ogrzewanie podłogowe</li> <li>DSO, SAP</li> <li>podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> <li>rzut:</li> </ul> 
10	R.-1.06	Biuro	3,93	<ul style="list-style-type: none"> <li>wejście do biura z korytarza – kontrola dostępu</li> <li>ściana częściowo przeszklona</li> <li>5 szt. półek wiszących białych</li> <li>biurko białe przykręcone do ściany, wsparte na jednej nodze</li> <li>gniazda wtykowe</li> <li>dwa gniazda RJ45</li> <li>ogrzewanie podłogowe</li> <li>rzut:</li> </ul>



				
11	R.-1.07	Zmywalnia	4,39	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zmywarka do naczyń z funkcją wyparzania wym. 600x617x810 - WINTERHALTER</li> <li>• stół roboczy ze zlewem 1-komorowym i kranem pionowym, wym. 1400x600x850 - ASCOBLOC</li> <li>• stół roboczy wym. 1400x600x850 - ASCOBLOC</li> <li>• szafka wisząca z suwankami – ASCOBLOC, nr indeks: A3811.094</li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> <li>• kratka ściekowa w posadzce</li> <li>• ogrzewanie podłogowe</li> <li>• rzut:</li> </ul> 
12	R.-1.08	Zaplecze (pomieszczenie porządkowe)	1,66	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wejście do pomieszczenia z korytarza, kontrola dostępu</li> <li>• zlew porządkowy 1-komorowy wym. 500x500x520 - ASCOBLOC</li> <li>• regał porządkowy wym. 500x500x1800</li> <li>• kratka ściekowa w posadzce</li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> <li>• DSO</li> <li>• oświetlenie – świetlówka</li> <li>• rzut:</li> </ul> 
13	R.-1.T1	Toaleta pracownicza	5,72	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wejście z korytarza, kontrola dostępu</li> <li>• drzwi do wc</li> <li>• umywalka ceramiczna – woda ciepła i zimna z elektrycznego przepływowego podgrzewacza wody</li> <li>• lustro nad umywalką 50x60cm</li> <li>• pojemnik na ręczniki papierowe, pojemnik na mydło w płynie</li> <li>• osobny kran z zimną wodą</li> <li>• deska sedesowa</li> <li>• pojemnik na papier toaletowy, kosz na śmieci, pojemnik na szczotkę sedesową</li> <li>• podłogi – płytki granitowo-ceramiczne, sufit podwieszany, ściany – powłoka z żywicy epoksydowej kolor biały</li> <li>• grzejnik z termostatem</li> <li>• DSO, SAP</li> </ul>
14		Korytarz	54,11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wzdłuż korytarza oświetlenie ściennie – oprawa L19</li> <li>• czujki SAP, ręczny ostrzegacz pożarowy</li> <li>• DSO</li> <li>• kamery kopułowe, automatyczne detektory wyjścia</li> <li>• ogrzewanie podłogowe</li> </ul>

### 3. POZIOM 1

Poziom P1 jest poziomem z kontuarem baru oraz sanitariatami dla klientów. Bar stanowi trwałą zabudowę z urządzeniami AGD.



Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )	Opis, wyposażenie
1	8.p1.1.01	Bar	64,40	<ul style="list-style-type: none"> <li>kontuar baru</li> <li>zlewozmywak dwukomorowy wpuszczany w blat z ociekaczem wym. 1000x400x150</li> <li>ekspres ciśnieniowy automatyczny do kawy z wbudowanymi młynkami, zintegrowany panel dotykowy – BRAVILOR BONAMAT</li> <li>wyciskarka do soków – HAMILTON BEACH COMMERCIAL</li> <li>zmywarka do szkła podblatowa wym. 600x617x845 - WINTERHALTER</li> <li>chłodziarka podblatowa wym. 600x615x830 - LIEBHERR</li> <li>stół chłodniczy z 4 szufladami, wym. 1250x700x850 - ASCOBLOC</li> </ul>

#### 4. POZIOM 2

Poziom P2 jest poziomem z salą jadalną oraz zapleczem kelnerskim. W zapleczu kelnerskim jest trwała zabudowa z umywalką i zlewozmywakiem.

Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )	Opis, wyposażenie
1	8.p2.1.02	Pomieszczenie kelnerskie	12,37	<ul style="list-style-type: none"> <li>szafka (kolor czarny – corian) z umywalką do rąk i zlewem 1 komorowym, wym. 2200v700v850</li> <li>szafka (kolor czarny – corian) z blatem</li> </ul>