

Opis przedmiotu najmu

1. Przedmiotem najmu jest powierzchnia lokalu użytkowego na terenie obiektu Tarczyński Arena Wrocław. Lokal dostosowany jest układem funkcjonalnym oraz wyposażeniem technologicznym do produkcji środków spożywczych i obsługi konsumentów w zakresie baru gastronomicznego. Zakłada się mieszany system obsługi, tj. samoobsługa i obsługa kelnerska.
2. Powierzchnia lokalu wynosi:

a) bufet/sala konsumpcyjna/kuchnia	219,50m ²
b) zaplecze kuchni	16,44m ²
c) magazyn urządzeń chłodniczych	4,87m ²
d) zmywalnia naczyń konsumenckich	3,88m ²
e) rozdzielnia kelnerska	3,08m ²
f) korytarz	14,85m ²
g) toaleta I, toaleta II, przedsionek toalet	12,80m ²
h) zaplecze personelu z toaletą	9,13m ²
łącznie	284,55m ²
3. Ze względu na dysponowane zaplecze produkcyjne należy dostosować wielkość i asortyment do możliwości produkcyjnych zaplecza kuchennego baru. Przedsionek kuchni pełni funkcję magazynową oraz rozładunkową. Zakłada się ograniczony cykl produkcyjny z wykorzystaniem gotowych wyrobów kulinarnych, mrożonek i półproduktów dostarczanych z zewnątrz do obróbki termicznej. Działalność baru zależna jest od współpracy z zakładami dostarczającymi warzywa, owoce i jaja po wstępnej obróbce.
4. Przed lokalem zaplanowany jest ogródek za miejscami siedzącymi. Lokal przewidziany do działalności jako pub sportowy, restauracja.
5. Zmywalnia naczyń stołowych nie stanowi stałego miejsca pracy, powinna być pracą dorywczą nie przekraczającą u jednego pracownika 2 godz. dziennie. Rozdział czasowy czynności jest konieczny aby unikać krzyżowania dróg czystych i brudnych na zapleczu.
6. Dostawy towaru do lokalu muszą odbywać się poza godzinami obsługi klienta.
7. Zakres działalności baru uwzględnia konsumpcję na miejscu i na wynos:
 - a) wyrobów garmażeryjnych kulinarnych dostarczanych z zewnątrz w formie półproduktów lub gotowych produktów
 - b) wyrobów i mrożonek po obróbce termicznej
 - c) wyrobów garmażeryjnych z mięsa i podrobów
 - d) wyrobów garmażeryjnych z dodatkiem surowców mięsnych
 - e) wyrobów garmażeryjnych typu fast-food, w tym zapiekanek, hamburgerów, tostów, knyszy itp.
 - f) wytwarzanych na miejscu burgerów oraz hot-dogów
 - g) dodatków do dań mięsnych – frytek, sosów
 - h) zup, past i sosów
 - i) sałatek i surówek dostarczanych z zewnątrz w formie półproduktów z dodatkiem sosów i polew, oraz sprzedaż do konsumpcji na miejscu
 - j) wyrobów cukierniczych trwałych w opakowaniach jednostkowych producenta
 - k) wyrobów ciastkarskich
 - l) przekąsek typu orzeszki, paluszki, chipsy itp.

- m) napojów bezalkoholowych w opakowaniach bezzwrotnych
- n) napojów gorących – kawa, herbata
- o) napojów alkoholowych, w tym:
 - piwa lanego - głównie dostarczanego w kegach,
 - piwa i wina butelkowanego,
 - napojów spirytusowych

8. Działalność baru nie może powodować negatywnych skutków na wizerunku Stadion Wrocław Sp. z o.o. ani utrudniać wykonywania umów zawartych przez Organizatora postępowania z osobami trzecimi, w tym w szczególności z firmą Tarczyński S.A.

9. Lokal będzie posiadał:

- a) wykończoną i umeblowaną salę konsumpcyjną: ławy, stoliki, krzesła, monitory, ścianka LED
- b) w pełni wykończone toalety dla klientów
- c) ogródek gastronomiczny przed lokalem wyposażony w stoliki i ławy konsumenckie

Obszar kuchni i zaplecza kuchennego zaopatrzone jest w podstawowe meble kuchenne oraz podstawowy wielkogabarytowy sprzęt kuchenny.

10. Lokal nie posiada, a Oferent musi wyposażyć lokal na własny koszt w:

- a) sprzęt drobny kuchenny (garnki, patelnie, deski, noże itp.)
- b) sprzęt wg Oferenta niezbędny, a nie będący na wyposażeniu lokalu
- c) wyposażenie sali konsumenckiej: sztucce, zastawa stołowa, szklanki, filiżanki, serwetniki i pozostałe drobne wyposażenie
- d) bar, ladę kasową, nalewak do piwa, szkło do napojów, filiżanki, sztucce
- e) ewentualne inne sprzęty, które nie zostały wymienione wyżej i nie znajdują się na wyposażeniu lokalu.

11. Godziny otwarcia Sport Baru powinny zostać dopasowane do godzin otwarcia Muzeum Śląska Wrocław oraz godzin odbywania się imprez sportowych i innych eventów organizowanych na Tarczyński Arena Wrocław, a także do sportowego charakteru lokalu.

12. W celu doprecyzowania szczegółów wyposażenia i umeblowania lokalu zaleca się odbycie wizji lokalnej na miejscu.