

OCZEKIWANIA W ZAKRESIE CHARAKTERU LOKALU I OFERTY KULINARNEJ PODSTAWOWE WYMOGI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE

Wstęp:

1. Przygotowujemy się do otwarcia Kunsztu Wodnego. Naszym celem jest stworzenie nowej przestrzeni publicznej, posiadającej atrakcyjną oraz wartościową ofertę kulturalną, otwartej i gościnnej. Poszukujemy Operatora części gastronomicznej – lokalu, który będzie integralną częścią Kunsztu Wodnego i będzie stanowił jedną z wizytówek tego miejsca.
2. Poszukujemy Operatora otwartego na współpracę, który będzie rozumiał charakter i potencjał tego miejsca oraz będzie chciał je z nami współtworzyć. Mamy nadzieję, że w lokalu będą serwowane smaczne posiłki i wyborna kawa, w cenach nie odbiegających od rynkowych. Liczymy na Twoje doświadczenie w działalności gastronomicznej, które przełoży się na sprawne zarządzanie lokalem, a także rzetelność i stabilność jego funkcjonowania.

Charakter miejsca:

1. Charakter lokalu powinien być zgodny z profilem i zakresem działalności IKM.
2. **Miejsce miastotwórcze i kulturotwórcze; o spójnym i przemyślanym profilu działalności.**
3. Miejsce egalitarne – dostępne (również cenowo) dla szerokiego grona osób odwiedzających Gdańsk i Kunszt Wodny. Miejsce, które nie wyklucza (także na poziomie komunikacji, języka).
4. Preferowany **lokal o charakterze bistro lub klubokawiarni** z krótkim menu.
5. Synergia: wspieramy się, naszym wspólnym celem jest stworzenie wartościowej i przyjaznej przestrzeni publicznej. Ale pamiętamy także o potrzebach każdej ze stron, staramy się wspólnie planować przyszłe wydarzenia i działać w sposób wzajemnie nieuciążliwy.
6. Współpraca w zakresie działań informacyjnych i promocyjnych.
7. Możliwość współpracy przy tworzeniu oferty programowej, np. wydarzenia dotyczące kultury kulinarnej, przemian społecznych lub klimatycznych (np. w kontekście procesów wytwarzania jedzenia, niemarnowania żywności etc.). Nie jest to wymóg obligatoryjny.

Oferta kulinarna:

1. **MINIMALNE WYMOGI W ZAKRESIE OFERTY KULINARNEJ:**
 - 1.1. Menu powinno obejmować wybór śniadań oraz posiłków lunchowych. Ciepłe posiłki powinny być serwowane nie krócej niż przez 8 godzin dziennie. Uzupełnieniem menu mogą być słodkie i wytrawne przekąski na zimno, np. kanapki, sałaty, tarty, hummus etc.
 - 1.2. Menu będzie obejmowało dania dla wegetarian, wegan, bezglutenowe. Menu może w całości bazować na kuchni roślinnej.
 - 1.3. W menu nie mogą znajdować się produkty i dania wysoko przetworzone typu fast food.
 - 1.4. Operator zapewni dla gości Lokalu bezpłatną wodę do picia.
 - 1.5. W lokalu sprzedawane będą napoje alkoholowe niskoprocentowe: wino i piwo. Operator ma prawo sprzedawać także napoje alkoholowe wysokoprocentowe. Operator we własnym zakresie i na własny koszt uzyska wszelkie wymagane prawem zezwolenia i koncesje niezbędne do sprzedaży alkoholu.

2. DODATKOWE PREFERENCJE / OCZEKIWANIA W ZAKRESIE OFERTY KULINARNEJ:

- 2.1. Preferowane będzie menu oparte na produktach sezonowych / regionalnych / produktach pochodzących ze zrównoważonych upraw.
- 2.2. Mleko roślinne do kawy w takiej samej cenie jak mleko krowie.

Dostępność lokalu:

Miejsce ma mieć charakter otwarty i dostępny, przez co rozumiemy:

1. **Dostępność dla osób ze szczególnymi potrzebami.** Pod względem architektonicznym budynek Kunstu Wodnego jest przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami (w tym osób z niepełnosprawnością ruchową lub osób niedowidzących). Naszym wymogiem jest, aby Operator części gastronomicznej zapewnił dostępność komunikacyjną i informacyjną (np. menu przygotowane dla osób niedowidzących w alfabecie Braille'a). Operator zapewni odpowiednie przeszkolenie dla pracowników; gotowość pracowników lokalu do udzielenia wsparcia osobom, które będą potrzebowały pomocy.
2. **Brak jakichkolwiek działań dyskryminujących lub wykluczających**, np. ze względu na narodowość, płeć, orientację seksualną, wiek, rasę, przekonania polityczne, religię, wygląd. Nie dopuszczamy możliwości, aby Operator lokalu wykluczał lub dyskryminował jakiegokolwiek grupy społeczne lub wiekowe. Zauważanie praktyk dyskryminacyjnych może być podstawą do wypowiedzenia umowy najmu.
3. **Stosowanie języka/komunikacji, która nie wyklucza.**
4. Lokal dostępny dla gości z czworonogami. Operator zapewni miskę z wodą dla zwierząt.

Podstawowe wymogi organizacyjne i techniczne:

1. Gotowość do rozpoczęcia prowadzenia działalności gastronomicznej wraz z dniem otwarcia Kunstu Wodnego. **Planowany termin otwarcia: druga połowa września 2023 roku.** Konkretna data zostanie podana wybranemu Operatorowi nie później niż na 2 miesiące przed dniem otwarcia.
2. Godziny otwarcia lokalu gastronomicznego powinny być tożsame z godzinami otwarcia Kunstu Wodnego dla publiczności (przewidywane godziny otwarcia: 09:00 - 21:00). Działanie lokalu po godzinach otwarcia Kunstu Wodnego będzie możliwe pod warunkiem zapewnienia przez Operatora ochrony.
3. Operator we własnym zakresie, po zapoznaniu się z dokumentacją powykonawczą budynku oraz po odbyciu wizji lokalnej, określi zakres i sposób prowadzenia działalności gastronomicznej w lokalu, tj. czy przewiduje pełną działalność gastronomiczną (pełna obróbka produktów spożywczych, przygotowywanie potraw w całości na miejscu), czy też oprze kuchnię na półproduktach i posiłkach możliwych do podgrzania.
4. Operator powinien prowadzić działalność gastronomiczną **w sposób możliwie nieuciążliwy dla działalności IKM, także pod względem rozprzestrzeniania się zapachów i hałasu.** Prosimy o zwrócenie uwagi na otwartą przestrzeń Kunstu Wodnego i fakt, że lokal gastronomiczny nie jest wygradzony stałymi ścianami od pozostałej części budynku.
5. Operator prowadząc działalność w Kunście Wodnym **zredukuje wykorzystywanie tworzyw sztucznych do niezbędnego minimum.** Operator będzie korzystał z naczyń lub sztućców wielorazowego użytku, a w przypadku korzystania z naczyń lub sztućców jednorazowych będą one wykonane z materiałów podlegających biodegradacji, łatwemu przetworzeniu lub recyklingowi. Wszelkie inne rozwiązania proekologiczne lub zero-waste wprowadzone przez Operatora są mile widziane.

6. Operator zobowiązany będzie zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane i sprawne funkcjonowanie lokalu w godzinach jego otwarcia. Minimalne wymagania stawiane pracownikom: znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym i wysoka kultura osobista.
7. Organizacja imprez tanecznych lub okolicznościowych (np. przyjęcia komunijne, chrzciny, wieczory kawalerskie lub panieńskie etc.) w lokalu jest co do zasady niedopuszczalna. Warunki ewentualnych odstępstw i sposobu uzgadniania takich imprez zostaną ustalone z Operatorem wybranym w konkursie.
8. Operator nie może wstawiać do lokalu automatów do gier hazardowych i zręcznościowych.
9. Operator zobowiązany jest do zapewnienia, że w lokalu przestrzegany będzie całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz tzw. e-papierosów.
10. Umieszczenie jakichkolwiek stałych szyldów lub innych oznaczeń lokalu lub Operatora na zewnętrznej elewacji budynku Kunsztu Wodnego jest niedopuszczalne.
11. Umieszczenie wszelkich innych szyldów, tablic lub innych oznaczeń reklamowych lokalu lub Operatora wymaga uzgodnienia z IKM. Operator zobowiązany będzie ponadto stosować się do Uchwały Krajobrazowej Miasta Gdańska oraz obowiązujących wytycznych konserwatora zabytków.

Obowiązki Operatora w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, w tym obowiązki dotyczące pozyskania odpowiednich zgód i koncesji na prowadzenie działalności gastronomicznej, standardów prowadzenia tej działalności, zgodności z obowiązującymi przepisami i normami sanitarnymi, bhp, p-poż, porządkowymi, utrzymania czystości i inne – zostały szczegółowo opisane we Wzorze umowy najmu (Załącznik nr 6 do Regulaminu). Prosimy o uważne zapoznanie się z warunkami umowy.