

**Regulamin
Konkursu ofert na dzierżawę Restauracji w budynku Muzeum Historii Żydów
Polskich POLIN w Warszawie**

**§ 1.
Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem konkursu ofert na dzierżawę lokalu w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN w Warszawie i prowadzenie w nim restauracji (dalej „Konkurs”), jest **Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN** z siedzibą w Warszawie, ul. Anielewicza 6, 00-157 Warszawa, wpisanym do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pod numerem RIK 89/2014 oraz do Państwowego Rejestru Muzeów pod numerem PRM/127/2017, posiadającym NIP 525-234-77-28 oraz numer REGON 140313762, zwane dalej „Muzeum”.
2. Ogłoszenie o Konkursie zostanie zamieszczone na tablicy ogłoszeń Muzeum, na stronie internetowej www.polin.pl oraz profilu Muzeum: www.facebook.com/polin.
3. Niniejszy regulamin Konkursu wraz z załącznikami (dalej „Regulamin” i „Załączniki”) można uzyskać bezpłatnie bezpośrednio w siedzibie Muzeum lub pobrać za pośrednictwem strony internetowej Muzeum: www.polin.pl albo otrzymać na wniosek drogą e-mailową.
4. Konkurs prowadzony jest w języku polskim.
5. Przeprowadzenie Konkursu zostanie powierzone Komisji Konkursowej (dalej także „Komisja”), która dokona oceny ofert, wykluczenia Oferentów i odrzucenia ofert, wyboru najkorzystniejszej oferty oraz będzie wykonywać wszelkie inne czynności związane z przeprowadzeniem Konkursu. Komisja Konkursowa w szczególności sporządza informacje o ofertach, przygotowuje uzasadnienie rozstrzygnięcia Konkursu, a także występuje z wnioskiem o unieważnienie Konkursu.
6. Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Muzeum będzie liczyła pięcioro członków, powołanych do Komisji spośród pracowników Muzeum.
7. Dyrektor Muzeum wskaże spośród członków Komisji Konkursowej przewodniczącego Komisji Konkursowej, który będzie kierował pracami Komisji.

234

Przewodniczącemu Komisji Konkursowej przysługuje głos rozstrzygający w razie równości głosów.

8. Dyrektor Muzeum albo osoba przez niego upoważniona sprawuje nadzór nad Komisją Konkursową w zakresie zgodności jej prac z Regulaminem Konkursu, w szczególności unieważnia Konkurs i zatwierdza rozstrzygnięcie Konkursu.
9. Konkurs będzie się składał z dwóch etapów. W pierwszym etapie Konkursu, po złożeniu wniosków przez podmioty zainteresowane dzierżawą pomieszczeń przeznaczonych na działalność gastronomiczną w Muzeum i prowadzeniem w nich restauracji, Komisja Konkursowa wyłoni Oferentów, spełniających wymogi formalne Konkursu. W drugim etapie konkursu Muzeum zaprosi Oferentów spełniających wymogi formalne do złożenia ofert, a następnie po dokonaniu oceny złożonych ofert zgodnie z Regulaminem wyłoni Zwycięzcę Konkursu.

§ 2.

Przedmiot Konkursu

1. Pomieszczenia przeznaczone na działalność gastronomiczną składają się z restauracji z werandą, bufetem i zapleczem kuchennym o łącznej powierzchni 430,14 m², znajdują się na poziomie 0 (zero) budynku Muzeum (dalej „Restauracja” lub „Przedmiot Dzierżawy”) wraz z wyposażeniem technologicznym oraz meblowym określonym w załączniku nr 2 do Regulaminu.
2. Przez działalność gastronomiczną dla potrzeb Konkursu rozumie się działalność polegającą na prowadzeniu restauracji i świadczeniu usług gastronomicznych zgodnie z Wytocznymi do prowadzenia Restauracji określonymi w rozdziale II Załącznika nr 1 do Regulaminu.

§ 3.

Etapy konkursu

1. W pierwszym etapie Konkursu Oferenci zainteresowani dzierżawą Restauracji w Muzeum (dalej zwani „Oferentami”) składają wnioski o dopuszczenie do udziału w Konkursie, przygotowane zgodnie ze wzorem wniosku znajdującym się w Załączniku nr 9 do Regulaminu (dalej „Wnioski”).
2. Następnie Komisja Konkursowa dokonuje oceny formalnej Wniosków i sporządza listę Oferentów spełniających te kryteria. W wyniku sporządzenia tej listy

Muzeum zaprasza Oferentów spełniających kryteria formalne do złożenia ofert przygotowanych zgodnie ze wzorem oferty znajdującym się w Załączniku nr 10 do Regulaminu (dalej „Oferty”). W zaproszeniu Muzeum określa m.in. termin składania Ofert oraz termin przygotowania i podania menu degustacyjnego przez Oferenta zgodnie z Regulaminem.

3. W drugim etapie Konkursu Oferenci wpłacają wadium i składają Oferty.
4. Następnie Komisja Konkursowa dokonuje wyboru najkorzystniejszej Oferty i tym samym wyłania zwycięzcę Konkursu (dalej zwany „Zwycięzcą Konkursu”).
5. W wyniku wyłonienia Zwycięzcy Konkursu Muzeum podpisuje z nim umowę dzierżawy Restauracji, na warunkach określonych w Istotnych Postanowieniach Umowy określonych w Załączniku nr 8 do Regulaminu.

§ 4.

Sposób porozumiewania się z uczestnikami Konkursu

1. Oświadczenia, zawiadomienia, pytania i informacje w postępowaniu konkursowym Muzeum Oferenci przekazują w formie pisemnej, chyba że postanowienia Regulaminu dopuszczają formę komunikacji pocztą elektroniczną.
2. Osobą wskazaną przez Muzeum do kontaktu oraz odpowiedzialną za robocze ustalenia i kontakty z Oferentami jest członek Komisji Konkursowej Pani Monika Woźnicka, email: mwoznicka@polin.pl.
3. Pytania i prośby o wyjaśnienie postanowień Regulaminu lub jego Załączników należy kierować wyłącznie na adres e-mailowy osoby wskazanej do kontaktu z Oferentami wymienionej w ust. 2 powyżej.
4. Komisja Konkursowa udzieli wyjaśnień dotyczących postanowień Regulaminu Konkursu pod warunkiem, że otrzyma je w terminie nie później niż na 7 dni roboczych przed upływem terminu składania Wniosków.
5. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami, bez ujawniania autorów pytań, a także ewentualne zmiany Regulaminu, Muzeum zamieści na stronie internetowej: www.polin.pl.
6. Udzielone przez Muzeum wyjaśnienia oraz dokonane zmiany Regulaminu są wiążące dla wszystkich Oferentów.

20/4/14

7. **Muzeum informuje, iż istnieje możliwość obejrzenia Przedmiotu Dzierżawy przed złożeniem Wniosku. Termin wizji ustalany jest indywidualnie, po wcześniejszym zgłoszeniu się na podany powyżej adres e-mailowy.**
8. **Muzeum udostępnia w siedzibie oraz drogą e-mailową na życzenie zainteresowanych osób załączniki, będące integralną częścią Regulaminu:**
 - 1) **Założenia dla Dzierżawcy - Załącznik nr 1,**
 - 2) **Lista wyposażenia – Załącznik nr 2**
 - 3) **Plan poziomy z zaznaczonym Przedmiotem Dzierżawy - Załącznik nr 3,**
 - 4) **Merytoryczne założenia działalności Muzeum - Załącznik nr 4,**
 - 5) **Wyposażenie technologiczne kuchni, - rysunek - Załącznik nr 5,**
 - 6) **Czyszczenie oraz konserwacja podłóg olejowanych – załącznik nr 6,**
 - 7) **Zasady Bezpieczeństwa dla dzierżawców Muzeum Historii Żydów Polskich – Załącznik nr 7,**
 - 8) **Istotne Postanowienia Umowy - Załącznik nr 8,**
 - 9) **Wzór Wniosku – Załącznik nr 9,**
 - 10) **Wzór Oferty – Załącznik nr 10,**
 - 11) **Formularz znajomości zagadnień koszerności – Załącznik nr 11,**
 - 12) **Oświadczenie wymagane od Oferentów w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO (wzór) – Załącznik nr 12.**

§ 4.

Terminy przeprowadzenia Konkursu

1. **Etap pierwszy Konkursu realizowany będzie od dnia publikacji ogłoszenia do dnia 9 listopada 2018 r.**
2. **Przedmiot Dzierżawy będzie udostępniony do oglądania Oferentom w dniach i godzinach ustalonych z osobą wskazaną do kontaktu w § 4 ust. 2 Regulaminu.**
3. **Wnioski należy składać w terminie do dnia 9 listopada 2018 roku do godziny 10:00 na adres Muzeum. Wniosek można składać osobiście, za pomocą poczty lub przez kuriera, jednak wiążąca jest data wpływu Wniosku do Muzeum.**
4. **Wnioski zostaną otwarte w dniu 9 listopada 2018 r. o godzinie 10:15 w Muzeum.**
5. **Oferenci zostaną zawiadomieni o wynikach pierwszego etapu pocztą elektroniczną w terminie do 7 dni od dnia otwarcia Wniosków. Wynik pierwszego etapu będzie ogłoszony także na stronie www.polin.pl.**

6. Rozpoczęcie drugiego etapu Konkursu nastąpi przez zaproszenie do złożenia Ofert Oferentów, którzy złożyli Wnioski spełniające warunki formalne dopuszczenia do Konkursu.
7. W ramach etapu drugiego konkursu Oferenci zostaną poproszeni także o przygotowanie potraw do degustacji, o której mowa w § 10 ust. 1 pkt. 2 Regulaminu w terminie wskazanym w zaproszeniu do składania Ofert. Menu degustacyjne będzie składać się z 3 dań kuchni żydowskiej wskazanych przez Muzeum w zaproszeniu do składania Ofert oraz z 3 dań zaproponowanych przez Oferenta. Degustacja odbędzie się w miejscu i w terminie wskazanym w zaproszeniu do składania Ofert.
8. Oferty, o których mowa w ust. 6 należy składać w terminie i w sposób podany w zaproszeniu do składania ofert.
9. Ogłoszenie wyników Konkursu nastąpi najpóźniej w dniu 4 lutego 2019 roku.
10. Muzeum informuje, że terminy wskazane powyżej mogą ulec zmianie.

ETAP PIERWSZY KONKURSU

§ 5.

Warunki dopuszczenia do udziału w Konkursie

1. Do udziału w Konkursie zostaną dopuszczeni Oferenci, którzy spełniają wymagania w zakresie:
 - 1) samodzielnego prowadzenia restauracji przez okres co najmniej 2 lat przed dniem składania Wniosków w lokalu, który spełnia następujące kryteria:
 - a. konsumpcja odbywa się przy stolikach z użyciem zastawy i sztućców wielokrotnego użytku;
 - b. dania są w większości przygotowywane ze świeżych surowców, a nie z półproduktów lub produktów gotowych;
 - c. dania są przygotowywane na bieżąco w lokalu, w którym są serwowane;
 - d. asortyment uzupełniają napoje zimne i gorące, alkohole, wyroby cukiernicze;
 - e. obsługuje co najmniej 50 osób dziennie;
 - f. świadczone są usługi dodatkowe w postaci organizowania przyjęć okolicznościowych, a obsługa grup zorganizowanych jest płatna na podstawie indywidualnych uzgodnień i negocjacji cenowych.

- 2) wykazania, udokumentowanego poprzez dołączone referencje, doświadczenia w obsłudze cateringowej konferencji dla jednorazowo minimum 400 osób;
- 3) przedstawienia co najmniej trzech wiarygodnych i weryfikowalnych referencji podmiotów, którym Oferent świadczył usługi gastronomiczne, wystawionych nie wcześniej niż 12 miesięcy przed dniem ogłoszenia konkursu;
- 4) spełnienia przynajmniej trzech z poniższych warunków:
 - a. oferowanie w prowadzonym przez siebie lokalu menu zawierającego dania kuchni polsko-żydowskiej (aszkenazyjskiej), sefardyjskiej lub izraelskiej, koszernej lub kosher-style, czyli np. cymesu, czulentu, latkesów, kreplachów, gęsich pipek, kugła, holiszków, hummusu, szakszuki itp.;
 - b. zatrudnienie szefa kuchni lub kierownika restauracji oraz kucharza posiadającego doświadczenie nie krótsze niż 1 rok pracy w restauracji oferującej dania kuchni żydowskiej lub przy projektach związanych z promocją kuchni żydowskiej;
 - c. przedstawienie co najmniej trzech wiarygodnych i weryfikowalnych referencji podmiotów, którym Oferent świadczył usługi gastronomiczne zawierające dania kuchni żydowskiej, wystawione nie wcześniej niż 2 lata przed dniem ogłoszenia konkursu;
 - d. przedstawienie udokumentowanego udziału w przynajmniej jednym wydarzeniu kulinarnym promującym kuchnię żydowską;
 - e. zrealizowanie udokumentowanej referencjami usługi gastronomicznej podczas uroczystości mającej charakter religijny lub tradycyjny w kulturze żydowskiej, to jest np. bat micwy, bar micwy, wesela itp.;
 - f. przedstawienie listy publikacji, to jest artykułów lub felietonów opublikowanych w magazynach branżowych drukowanych lub internetowych, napisanych samodzielnie lub jako współautor książek z przepisami przez osoby powiązane formalnie, organizacyjnie z Oferentem, prowadzenie blogów, vlogów z przepisami na dania kuchni żydowskiej, przy czym Oferent zobowiązany jest wyjaśnić sposób powiązania autora publikacji z Oferentem;

- 5) wykazania znajomości podstawowych zagadnień koszerności i kosher-style w postaci wypełnionego formularza według załącznika nr 11;
 - 6) wykazania wysokiej jakości świadczonych przez siebie usług poprzez uzyskane certyfikaty jakości, nagrody branżowe w gastronomii lub turystyce, referencje i pozytywne oceny w portalach turystycznych lub gastronomicznych;
 - 7) przedstawienia listy aktywnych profili Oferenta w mediach społecznościowych z bazą użytkowników i fanów w tym specyficznych dla danych mediów oznak popularności i jakości jak liczba tzw. obserwujących i liczba polubień;
 - 8) przedstawienia listy stałych dostawców wraz z co najmniej trzema referencjami potwierdzającymi trwałość, jakość i rzetelność współpracy;
 - 9) posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej w wysokości co najmniej 250.000,00 PLN (dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych) umożliwiających uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Regulaminu;
 - 10) nieprowadzenia wobec Oferenta postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, układowego lub jego likwidacji;
 - 11) nieposiadania przez Oferenta zaległości w opłacaniu podatków i składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy Oferent uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
 - 12) posiadania przez Oferenta ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez niego działalności gospodarczej, w tym odpowiedzialności cywilnej za szkody w wynajmowanej nieruchomości o wartości co najmniej 3.000.000,00 PLN (trzy miliony złotych).
2. Na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w Konkursie Oferent wraz z Wnioskiem składa:
- 1) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, nie starszy niż 3 miesiące przed terminem składania Wniosków;
 - 2) informację z banku, w którym Oferent posiada rachunek, potwierdzającą wysokość środków finansowych lub zdolność kredytową (w wysokości co

- najmniej 250.000,00 PLN), wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Wniosków;
- 3) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Wniosków;
 - 4) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Wniosków;
 - 5) potwierdzenie zawarcia przez Oferenta umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez niego działalności gospodarczej, w tym odpowiedzialności cywilnej za szkody w wynajmowanej nieruchomości, przewidującej sumę gwarancyjną w wysokości co najmniej 3.000.000,00 PLN (trzy miliony);
 - 6) pełnomocnictwo do złożenia Wniosku w przypadku składania Wniosku przez pełnomocnika.
3. Dokumenty, o których mowa w ust. 2 pkt 1-6 mogą zostać złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta.

§ 6.

Sposób przygotowania Wniosków

1. Wniosek należy złożyć według wzoru stanowiącego Załącznik nr 9 do Regulaminu.
2. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jeden Wniosek. Oferent, który złoży więcej niż jeden Wniosek zostanie wykluczony z Konkursu, a żaden ze złożonych przez niego Wniosków nie będzie brany pod uwagę.

3. Oferent składa Wniosek wraz z Załącznikami w trwale zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu - np. kopercie. Opakowanie powinno być odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający jego bezśladowe otwarcie.
4. Na opakowaniu należy umieścić napis: „Wniosek na dzierżawę Restauracji w Muzeum Historii Żydów Polskich”, nazwę Oferenta, wraz z telefonem i adresem e-mailowym.
5. Wnioski złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Oferent może wycofać Wniosek, wprowadzić zmiany lub uzupełnienia do złożonego Wniosku przed upływem terminu składania Wniosków.
7. Oferenci ponoszą we własnym zakresie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem Wniosków. Muzeum nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w Konkursie.
8. Wniosek musi być podpisany przez Oferenta bądź osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta, a każda ze stron oferty musi być parafowana przez osobę podpisującą Wniosek.

§ 7.

Ocena wniosków

1. Po otwarciu wszystkich Wniosków złożonych zgodnie z Regulaminem Komisja konkursowa dokona ich oceny, sprawdzając czy Oferenci spełniają wymagania przewidziane Regulaminem.
2. W razie braków formalnych osoba wskazana do kontaktu ze strony Komisji Konkursowej wezwie Oferenta drogą elektroniczną do uzupełnienia lub złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym w wezwaniu.
3. W toku dokonywania oceny złożonych wniosków Muzeum może zażądać w wyznaczonym przez siebie terminie udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych Wniosków i Załączników.
4. Oferenci, których wnioski nie będą spełniać wymagań określonych w Regulaminie Konkursu, nie uzupełnią braków formalnych Wniosków lub nie udzielą żądanych wyjaśnień, zostaną wykluczeni z dalszego udziału w Konkursie, a ich Wnioski odrzucone.
5. Następnie Muzeum wyłoni listę Oferentów spełniających wymogi formalne Konkursu i zaprosi ich do składania Ofert według wzoru z Załącznika nr 10.

6. **W zaproszeniu do składania Ofert wskazany zostanie termin składania Ofert oraz termin przygotowania menu degustacyjnego oraz podania go do degustacji w Muzeum.**

ETAP DRUGI KONKURSU

§ 8.

Wadium

1. **Oferent, który chce złożyć Ofertę w drugim etapie Konkursu zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 10.000,00 PLN (dziesięć tysięcy). Wadium należy złożyć w formie pieniężnej, przelewem na rachunek bankowy Muzeum prowadzony przez Bank Pekao S.A. nr 95 1240 6247 1111 0000 4973 1057.**
2. **Wadium jest skutecznie wniesione, jeżeli przed upływem terminu składania Ofert (dzień, godzina, minuta składania Ofert) znajdzie się na rachunku bankowym Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN, tj. Bank Pekao S.A. nr 95 1240 6247 1111 0000 4973 1057.**
3. **Muzeum zaleca, aby do oferty dołączyć dokument potwierdzający dokonanie przelewu.**
4. **Muzeum zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Oferent, którego Oferta została wybrana:**
 - 1) odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w Regulaminie Konkursu i Ofercie;
 - 2) nie wniósł wymaganej kaucji;
 - 3) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.
5. **Muzeum zwraca wadium wszystkim Oferentom, którzy złożyli Oferty, w terminie 14 dni po zawarciu umowy.**

§ 9.

Sposób przygotowania Oferty

1. **Ofertę należy przygotować z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 10 do Regulaminu i złożyć w terminie wskazanym w zaproszeniu do składania Ofert. Do Oferty należy dołączyć Biznes plan dotyczący prowadzenia Restauracji w Muzeum oraz pełnomocnictwo do złożenia Oferty w przypadku**

- składania Oferty przez pełnomocnika, które może być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta.
2. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną Ofertę. Oferent, który złoży więcej niż jedną Ofertę zostanie wykluczony z Konkursu i jego Oferty nie będą rozpatrywane.
 3. Oferent składa Ofertę wraz z Załącznikami w trwale zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu - np. kopercie. Opakowanie powinno być odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający jego bezśladowe otwarcie.
 4. Na opakowaniu należy umieścić napis: „Oferta na dzierżawę Restauracji w Muzeum Historii Żydów Polskich”, nazwę Oferenta, wraz z telefonem i adresem e-mailowym.
 5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
 6. Oferent może wycofać Ofertę, wprowadzić zmiany lub uzupełnienia do złożonej Oferty przed upływem terminu składania Ofert.
 7. Oferenci ponoszą we własnym zakresie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem Ofert. Muzeum nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w Konkursie.
 8. Oferta musi być podpisana przez Oferenta bądź osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta, a każda ze stron Oferty musi być parafowana przez osobę podpisującą Ofertę.
 9. Oferent związany jest ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania Ofert.
 10. W toku dokonywania oceny złożonych Ofert Muzeum może zażądać w wyznaczonym przez siebie terminie udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych Ofert i Załączników.
 11. Oferenci, których Oferty nie będą spełniać wymagań określonych w Regulaminie Konkursu, nie uzupełnią braków formalnych lub nie udzielą żądanych wyjaśnień, zostaną wykluczeni z dalszego udziału w Konkursie, a ich Oferty odrzucone.

§ 10.

Kryteria oceny Ofert

1. Komisja Konkursowa dokona oceny Ofert zgodnie z następującymi kryteriami:

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ museum@polin.pl

21794

- 1) oferowana stawka miesięcznego czynszu netto - waga 40%. Oferowana stawka czynszu nie może być niższa niż 45 złotych netto za metr kwadratowy. Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 40. Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferta zawierająca najwyższą proponowaną stawkę czynszu, a każda następna według poniższego wzoru:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Stawka czynszu oferty ocenianej}}{\text{Stawka czynszu oferty najwyższej}} \times 40 \text{ pkt.}$$

- 2) ocena jakości potraw dokonana przez Komisję Konkursową na podstawie degustacji potraw wskazanych w Regulaminie Konkursu przez Muzeum - 3 potraw kuchni żydowskiej oraz 3 potraw z menu zaproponowanego przez Oferenta – waga 8%. Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 8. Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferta oceniona przez Komisję jako najlepsza, gdzie oceniane będą:
- konsystencja – 2 punkty,
 - zapach – 2 punkty,
 - walory wizualne – 2 punkty,
 - smakowe – 2 punkty
- 2) ocena personelu – waga 10%. Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 10. Najwyższą liczbę punktów otrzyma Oferta oceniona jako najlepsza, gdzie oceniane będą:
- doświadczenie zawodowe w tym szczególnie przyszłego szefa kuchni oraz kierownika restauracji – maksymalnie 3 punkty,
 - struktura organizacyjna firmy wskazująca na szybki i efektywny przepływ informacji, elastyczność oraz decyzyjność zespołu zarządzającego – maksymalnie 3 punkty,
 - doświadczenie w realizacji autorskich projektów gastronomicznych – maksymalnie 2 punkty,
 - szacowane koszty i polityka zatrudnienia – maksymalnie 2 punkty;
- 3) założenia Biznes planu - waga 42%. Oferentowi zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 42. W Biznes planie ocenie będą podlegać następujące zagadnienia:

- a) przewidywania finansowe w tym szacowane nakłady, inwestycje, przychody - 10 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi najbardziej szczegółowo opisane i kompleksowe szacunki, poparte danymi liczbowymi i harmonogramem; 5 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi mniej szczegółowy opis; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi żadnego opisu;
- b) standardy obsługi klienta, w tym:
- ✓ logistyka obsługi i sposób oferowanych dań (np.: samoobsługa, samoobsługa z asystą, obsługa kelnerska, sprzedaż na wagę, zestawy, bufet, dania na wynos itd.)
 - ✓ procedura reagowania na skargi i reklamacje oraz strategia reagowania na negatywne opinie w mediach społecznościowych;
 - ✓ narzędzia wspierające sprzedaż i komunikację z klientem;
 - ✓ metody płatności;
 - ✓ znajomość języków obcych wśród personelu oraz planowane prezentowanie oferty w językach innych niż polski;
- 10 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi najbardziej szczegółowo opisane i kompleksowe działania poparte danymi liczbowymi i przykładami świadczącymi o posiadanym doświadczeniu i wypracowanych optymalnych rozwiązaniach; 5 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi mniej szczegółowy opis; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi żadnego opisu;
- c) plan promocji - 8 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi plan najbardziej przemyślany, spójny, uwzględniający charakter muzeum, otoczenie biznesowe i konkurencję, opis klientów (grup docelowych), 2 propozycje nazw restauracji, możliwe do poniesienia nakłady na promocję oraz harmonogram; 4 punkty otrzyma Oferent, który przedstawi plan mniej szczegółowy i z brakami w wymienionych zakresach; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi planu promocji;
- d) aranżacja i organizacja sali konsumpcyjnej, ewentualne inwestycje w wyposażenie - 6 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi najciekawszą, dobrze umotywowaną, popartą danymi liczbowymi propozycję wraz z wizualizacjami i harmonogramem; 4 punkty otrzyma

- Oferent, który przedstawi mniej szczegółową propozycję; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi żadnej propozycji w tym zakresie;
- e) propozycja menu wraz ze strategią cenową oraz przykładowymi cenami uwzględniającymi różne grupy docelowe - 6 punktów otrzyma Oferent, który przedstawi najszerszą i najdokładniej opisaną propozycję; 3 punkty otrzyma Oferent, który przedstawi mniej szczegółową propozycję; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi żadnej propozycji w tym zakresie;
 - f) oferta dla pracowników i współpracowników Muzeum w postaci procentowych zniżek lub specjalnego menu lunchowego - 2 punkty otrzyma Oferent, który przedstawi najatrakcyjniejsze rozwiązanie; 1 punkt otrzymają pozostali Oferenci; 0 punktów otrzyma Oferent, który nie przedstawi żadnej propozycji w tym zakresie .
2. W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Muzeum wezwie Oferentów, którzy złożyli te Oferty, do złożenia Ofert dodatkowych, zawierających nową propozycję stawki czynszu (nie mniej korzystną niż zaoferowana w pierwotnej Ofercie); za najkorzystniejszą zostanie uznana Oferta, zawierająca najwyższą nową stawkę czynszu.

§ 12.

Rozstrzygnięcie Konkursu

1. Komisja Konkursowa rozstrzyga Konkurs, wybierając spośród Ofert niepodlegających odrzuceniu Ofertę, która uzyskała największą liczbę punktów.
2. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna Oferta spełniająca wymogi i warunki określone w Regulaminie.
3. Konkurs uważa się za zakończony wynikiem negatywnym, jeżeli nie wpłynęła ani jedna Oferta lub jeżeli żadna Oferta nie spełnia warunków Regulaminu.
4. Muzeum zastrzega sobie prawo niewyłonienia zwycięskiej Oferty i nierozstrzygnięcia Konkursu.
5. Oferenci zostaną zawiadomieni o wynikach Konkursu pocztą elektroniczną niezwłocznie po zakończeniu Konkursu. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane także na stronie internetowej www.polin.pl.

§ 13. Umowa

1. Zwycięzca Konkursu zostanie zaproszony przez Muzeum do zawarcia umowy dzierżawy – zgodnie z postanowieniami Istotnych Postanowień Umowy stanowiących Załącznik nr 8 do Regulaminu.
2. Umowa zostanie podpisana najpóźniej do dnia 15 lutego 2019 roku.
3. Najpóźniej w dniu poprzedzającym zawarcie umowy, Oferent zobowiązany jest do wpłacenia na wskazany rachunek bankowy Muzeum kaucji zabezpieczającej roszczenia Muzeum w stosunku do dzierżawcy wynikające z umowy dzierżawy, w szczególności o zapłatę czynszu czy naprawienie szkody wynikającej z niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy dzierżawy, stanowiącej sumę trzykrotności miesięcznego czynszu netto powiększoną o należny podatek od towarów i usług. Nie przystąpienie przez Zwycięzcę Konkursu do podpisania umowy dzierżawy upoważnia Muzeum do zatrzymania wpłaconego przez Zwycięzcę Konkursu Wadium.
4. W razie braku wpłaty kaucji Muzeum zastrzega sobie prawo do niezawierania umowy dzierżawy. W takim przypadku Zwycięzcy Konkursu nie przysługują wobec Muzeum żadne roszczenia, w tym roszczenie o zwrot Wadium, o którym mówi § 8 Regulaminu.
5. W przypadku niezawarcia umowy dzierżawy ze Zwycięzcą Konkursu, Komisja Konkursowa może podjąć decyzję o nierozstrzygnięciu Konkursu lub wybrać kolejną Ofertę, która uzyskała w kolejności najwyższą liczbę punktów.

§ 14.RODO

1. Muzeum oświadcza, że dane osobowe Oferenta/Podwykonawcy w zakresie obejmującym imię, nazwisko, adres zamieszkania, PESEL, wykształcenia i uprawnienia oraz numer rachunku bankowego, będą przetwarzane przez Muzeum jako administratora danych osobowych, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018, poz. 1000), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 27 kwietnia 2016 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”), oraz innymi powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w celu przygotowania i prowadzenia Konkursu a w konsekwencji

2019

doprowadzenia do podpisania umowy, w tym w celu realizacji płatności wynagrodzenia dla Oferenta. Dane osobowe, o których mowa powyżej będą przetwarzane przez Muzeum przez okres trwania Konkursu, umowy oraz przez okres przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy.

2. Dane osobowe Oferenta/Podwykonawcy przetwarzane są na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c) RODO.
3. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia Konkursu zawarcia i wykonania Umowy, a Oferenta/Podwykonawcy przysługuje prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania, sprostowania oraz do usunięcia, ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania. Ponadto Oferentowi/Podwykonawcy przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego dla przetwarzania danych.
4. Dane osobowe Oferenta nie będą przekazywane do państwa trzeciego.
5. Z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych można się kontaktować pod numerem telefonu +48 22 4710341 lub adresem e-mail: iod@polin.pl.
6. Odbiorcami danych osobowych Oferenta/Podwykonawcy, w związku i w celu przeprowadzenia Konkursu a w konsekwencji zawarcia umowy, mogą być:
 - a) dostawcy systemów informatycznych oraz usług IT;
 - b) podmioty świadczące na rzecz Muzeum usługi księgowo, badania jakości obsługi, dochodzenia należności, usługi prawne, analityczne;
 - c) operatorzy pocztowi i kurierzy;
 - d) operatorzy systemów płatności elektronicznych oraz banki w zakresie realizacji płatności;
 - e) organy uprawnione do otrzymania Pani/Pana danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
7. Oferent jest zobowiązany załączyć do Wniosku podpisane oświadczenie (w oryginale) wymagane od Oferenta w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, zwane dalej „RODO”), z wykorzystaniem wzoru Załącznika nr 12 do Regulaminu. W przypadku, gdy Oferent nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

8. W odniesieniu do danych osobowych Oferentów decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
9. Oferenci, osoby reprezentujące Oferentów, pełnomocnicy i inne osoby wskazane we Wniosku i Ofercie lub załączonych do nich dokumentach posiadają:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy RODO.
10. Oferentom, osobom reprezentującym Oferentów, pełnomocnikom i innym osobom wskazanym we Wniosku, Ofercie lub załączonych do nich dokumentach nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§ 15.

Postanowienia końcowe

1. Złożenie wniosku w pierwszym etapie Konkursu przez Oferenta oznacza akceptację postanowień niniejszego Regulaminu.
2. Muzeum zastrzega sobie prawo zmiany postanowień Regulaminu w uzasadnionych przypadkach. O zmianie regulaminu Muzeum zawiadomi uczestników w sposób określony w § 1 ust. 2 Regulaminu.
3. Poszczególne terminy wskazane w regulaminie mogą ulec zmianie. O zmianie terminów Muzeum zawiadomi uczestników w sposób określony w § 1 ust. 2 regulaminu.

2014

4. **Muzeum zastrzega sobie prawo unieważnienia Konkursu bez podania przyczyn; w takim przypadku uczestnikom Konkursu nie przysługują żadne roszczenia wobec Muzeum.**
5. **Do Konkursu nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku**
- **Prawo zamówień publicznych.**

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Założenia dla Dzierżawcy

I. Informacje techniczne:

A. Położenie

Restauracja znajdują się na poziomie „0” budynku Muzeum na ul. Anielewicza 6 w Warszawie.

Budynek Muzeum ma 16 005,51 m² powierzchni użytkowej, w tym jedną trzecią zajmuje wystawa główna, pozostała część – wystawy czasowe, wielofunkcyjna sala: audytoryjna, kinowa i koncertowa, sale warsztatowe Centrum Edukacyjnego, specjalna przestrzeń dla dzieci, klub, restauracja oraz sklep muzealny.

B. Powierzchnie poszczególnych przestrzeni gastronomicznych

1. Restauracja i bufet	180,62 m ²
2. Weranda (będąca częścią restauracji)	62,45 m ²
3. Zaplecze kuchenne	187,07 m ²

Razem 430,14 m²

C. Warunki Dzierżawy

1. Okres Dzierżawy: na okres 3 lat, z możliwością:
 - a. wcześniejszego wypowiedzenia na określonych we wzorze Umowy warunkach lub
 - b. jednokrotnego przedłużenia o 2 lata za zgodą obu stron i na warunkach uzgodnionych w odrębnym aneksie.
2. Miesięczny czynsz: stawka zaproponowana przez Oferenta w ramach Konkursu za pomieszczenie sali restauracyjnej i werandy oraz zaplecza kuchennego.

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

RM

3. Koszty utrzymania i eksploatacji: energia elektryczna, gaz, woda na podstawie liczników oraz odpady stałe na podstawie umów własnych są ponoszone przez Dzierżawcę.
4. Zaproponowane przez Dzierżawcę zniżki lub specjalna oferta lunchowa dla pracowników Muzeum oraz innych osób posiadających uprawnienia do zniżek, takich jak np. darczyńcy, członkowie Klubu Przyjaciół Muzeum, partnerzy, specjalne grupy zorganizowane.
5. Wszystkie inne, niezbędne informacje zawiera załącznik nr 8 Regulaminu, który zostanie udostępniony po drugim etapie Konkursu.

D. Wyposażenie kuchni, sali restauracyjnej i bufetu

1. Kuchnia jest kompleksowo wyposażona w sprzęt kuchenny. Wyposażenie technologiczne pomieszczeń wskazano na rysunku – Załącznik nr 5, a szczegółową specyfikację wyposażenia zamieszczono w tabeli w Załączniku nr 2.
2. Meble kuchenne (stoły, zlewozmywaki, baseny) wykonane są z blachy nierdzewnej, maszyny i urządzenia techniczne posiadają obowiązujące certyfikaty i znaki bezpieczeństwa przewidziane przepisami bhp.

E. Szacowana liczba pracowników, współpracowników i osób odwiedzających Muzeum

1. Pracownicy i współpracownicy Muzeum to ok. 200 osób.
2. Odwiedzający Muzeum według wskazań z bramek przy wejściu głównym to ok. 0,75 mln rocznie, z czego 350 000 zwiedzających wystawę stałą.

F. Dodatkowe informacje

1. Ilość miejsc konsumpcyjnych:
 - od 100 w sali restauracyjnej (w zależności od aranżacji nawet do 160 os.)
 - około 20 na przeszklonej werandzie,
 - około 50 w hallu głównym wokół dachu synagogi. Jest to miejsce nieobjęte czynszem i może być wykorzystywane tylko jeśli nie koliduje z innymi wydarzeniami programowymi lub komercyjnymi Muzeum.
2. Zaprojektowana moc zainstalowana i przydzielona do restauracji wynosi 121,5 kW. Nie ma możliwości zwiększenia przydzielonej mocy. Moc przydzielona barkowi wynosi 10,5 kW i nie ma możliwości jej zwiększenia.
3. Podłączenie Internetu – we własnym zakresie Dzierżawcy na podstawie odrębnej umowy z operatorem.

Muzeum Historii
Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa ☎ polin@polin.pl

4. Pomieszczenia socjalne oraz toalety dla pracowników Restauracji znajdują się w przestrzeniach zaplecza kuchennego.
5. Muzeum udostępni 1 miejsce parkingowe w strefie cargo. Nie ma możliwości zwiększenia ilości miejsc parkingowych.

G. Ochrona

1. W Muzeum jest całodobowa ochrona i monitoring całego budynku. Nie będzie możliwości wprowadzenia przez Dzierżawcę innej, dodatkowej firmy ochroniarskiej.
2. Dzierżawca będzie zobowiązany do całkowitego dostosowania się do wymogów bezpieczeństwa obowiązujących w Muzeum, bez możliwości jakichkolwiek odstępstw.

II. Wytyczne do prowadzenia Restauracji i Bufetu:

A. Wymagane funkcje

1. Funkcje gastronomiczne ogólnodostępne dla gości i pracowników Muzeum.
2. Przestrzeganie wartości promowanych w Muzeum.
3. Oferowane posiłki muszą być:
 - a. dostosowane do pór dnia i wydarzeń specjalnych, które mogą mieć miejsce w Muzeum,
 - b. różnorodne cenowo, uwzględniając różne grupy docelowe takie jak dzieci i młodzież szkolna, turyści polscy, turyści zagraniczni, indywidualni i grupowi, oferta dla wegetarian oraz oferta fit,
 - c. zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie,
 - d. komponowane z użyciem sezonowych świeżych owoców i warzyw oraz z produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców,
 - e. oparte na tradycyjnej kuchni żydowskiej, aszkenazyjskiej, sefardyjskiej, mieszanej lub izraelskiej,
 - f. kosher-style
 - g. w bufetu powinny być dostępne gotowe, certyfikowane posiłki koszerne,
 - h. estetycznie serwowane,
4. Oferowane posiłki nie mogą:
 - a. zawierać wieprzowiny i mięsa zwierząt uznawanych za niekoszerne,
 - b. łączyć produktów mlecznych i zwierzęcych,
 - c. zawierać owoców morza,
 - d. mieć charakteru fast foodu produkowanego z półproduktów,
 - e. w całości pochodzić z mrożonek, produktów wysoko przetworzonych, półproduktów lub produktów gotowych,

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

21/14

- f. zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych,
 - g. w wyraźny sposób odchodzić tematycznie od kuchni żydowskiej w kierunku np. dań kuchni azjatyckiej (sushi i inne), włoskiej (np. pizzeria), meksykańskiej i innych.
5. Wysokie standardy obsługi klienta, w tym personel znający języki obce w sposób komunikatywny, umożliwiającą sprawną i profesjonalną obsługę.
 6. Wysoki poziom okazjonalnej obsługi gości VIP, w tym dyplomatów, gości ambasad a nawet głów państw, wybitnych członków świata nauki lub artystów.
 7. Obsługa imprez okolicznościowych (np. obchodzenie świąt żydowskich) wynikających ze specyfiki obiektu oraz czasowe dopasowanie menu do tradycyjnych świąt (np.: Chanuki), mile widziane menu inspirowane dominującymi wydarzeniami (np. wystawami czasowymi).
 8. Gotowość wsparcia muzeum i współpracy przy realizacji oferty programowej w zakresie gastronomii i kulinariów.
 9. Zaangażowanie w realizację znanych z wyprzedzeniem wydarzeń takich jak Dzień Dziecka, Noc Muzeów, itp.
 10. W miarę możliwości i posiadanych zasobów promocja wśród klientów restauracji wiedzy o kuchni żydowskiej, w tym zakresie również współpraca z działem komunikacji muzeum oraz Menora Info Punkt.
 11. Przejawianie inicjatywy i chęć rozwoju restauracji jako miejsca znanego w Warszawie z dobrej kuchni żydowskiej.
 12. Wykorzystywanie nowoczesnych narzędzi do obsługi i komunikacji z klientami i potencjalnymi klientami, posiadanie własnej strony internetowej i aktywnego profilu lub profili w mediach społecznościowych.
 13. Minimalizacja stołkowego charakteru poprzez przemyślany i spójny wizerunek marki oraz wystrój, nawiązujący do nowoczesnej architektury Muzeum, kolorystyki, używanych materiałów i form.

B. Wymagany asortyment

1. Restauracja ma specjalizować się w kuchni żydowskiej.
2. Bufet restauracji – ma prowadzić sprzedaż napojów gorących i zimnych, wyrobów cukierniczych, dań na wynos typu kanapki, sałatki oraz gotowych dań koszernych.
3. Bufet restauracji jest otwarty na hol główny Muzeum.
4. Potrawy muszą być zróżnicowane pod względem cenowym i dostosowane do różnych grup klientów.

Muzeum Historii
Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

III. Informacje operacyjne:

A. Godziny otwarcia

1. Godziny otwarcia Muzeum dla zwiedzających: 10.00 - 18.00 z wyjątkiem wtorku (dzień techniczny) oraz Jom Kipur.
2. Restauracja będzie otwarta w godzinach pracy Muzeum a we wtorki zapewni pracownikom ofertę lunchową w ustalonych godzinach.
3. Muzeum zastrzega prawo do poinformowania Dzierżawcy z wyprzedzeniem i na warunkach przewidzianych w umowie o konieczności dodatkowego przedłużenia godzin otwarcia, wcześniejszego zamknięcia, ograniczenia pracy lub całkowitego zamknięcia restauracji.

B. Rozpoczęcie działalności

Dzierżawca rozpocznie działalność nie później niż 21 sierpnia 2019 r.

C. Pracownicy Restauracji

1. Dzierżawca musi zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji w godzinach otwarcia.
2. Dzierżawca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój dla pracowników Restauracji. Muzeum zastrzega sobie prawo ingerowania w dobór stroju.
3. Wymagania stawiane pracownikom Restauracji:
 - a) znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, inne języki obce mile widziane,
 - b) wysoka kultura osobista,
 - c) umiejętność szybkiego uczenia się.
4. Muzeum zastrzega sobie prawo zgłaszania uwag co do jakości obsługi klientów, a Dzierżawca niezwłocznie jest zobowiązany do zastosowania się do uwag Muzeum.

D. Wyposażenie / wystrój / meble

1. Wyposażenie meblowe sali restauracyjnej, zaplecza kuchennego i bufetu są własnością Muzeum.
2. Dzierżawca jest zobowiązany do dbałości o stan wyposażenia sali restauracyjnej, zaplecza kuchennego i bufetu.
3. Oznakowanie Restauracji na ulotkach, planach, mapach oraz w budynku należy do Muzeum.

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

E. Nadanie własnej nazwy Restauracji

1. Istnieje możliwość nadania własnej nazwy Restauracji, ale musi mieć to związek z nazwą Muzeum i wymaga pisemnej zgody Muzeum.
2. Istnieje możliwość umieszczenia logo Dzierżawcy Restauracji w formie i miejscu zaakceptowanym przez Muzeum.

F. Zasady bezpieczeństwa

Dzierżawca Restauracji jest zobowiązany do przestrzegania zasad bezpieczeństwa obowiązujących w budynku Muzeum.

G. Rabaty

Dzierżawca będzie honorował ustalone z Muzeum rabaty dla pracowników, darczyńców, partnerów oraz członków Klubu Przyjaciół Muzeum (5% dla członków z kartą Gimel, 10% dla członków z kartą Bet, 15% dla członków z kartą Alef i Taw).

H. Usługi cateringowe

W budynku świadczone są usługi cateringowe towarzyszące różnorodnym wydarzeniom (np. konferencjom, bankietom, koncertom itd.) odbywającym się w Muzeum. Oferta cateringowa Dzierżawcy Restauracji będzie również jako jedna z kilku brana pod uwagę pod względem cenowym i spełniającym oczekiwania gości. O wyborze firmy cateringowej decyduje klient.

I. Deratyzacja, dezynsekcja

W Restauracji musi odbywać się regularnie deratyzacja, dezynsekcja, a Dzierżawca jest zobowiązany do składania WyDzierżawcyemu raportu z monitoringu, aktywności insektów i gryzoni (zgodnie z przepisami HACCP).

J. Sprzątanie

Muzeum Historii Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Dzierżawca Restauracji zapewni we własnym zakresie sprzątanie sali restauracyjnej i zaplecza bufetu oraz mycie okien przynależących do Restauracji. Będzie też dbać o podłogę zgodnie z wytycznymi z załącznika nr 6.

K. Dostarczanie towaru do Restauracji oraz wywóz śmieci

1. Dostawa towaru oraz usuwanie śmieci musi odbyć się poza godzinami otwarcia Muzeum dla zwiedzających.
2. Dzierżawca będzie zobowiązany do zawarcia umowy na wywóz śmieci we własnym zakresie.
3. Muzeum zapewni dostęp do oznakowanego dla Restauracji pojemnika na śmieci na poziomie „-1” do czasu wywozu śmieci.

Muzeum Historii
Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa © polin@polin.pl

21/4

Załącznik nr 2

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczzonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie.

LP	Wyszczególnienie	Ilość	pomieszczenie
1.	<p><u>Segment na tace, sztuce</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.800mmxgl.700mmxwys. od 1400 do 1600mm; Przystosowany do umieszczenia 4 pojemników GN 1/3 o maksymalnej głębokości h=150mm i przeznaczony do montażu na boksie dystrybutora; wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 dodatkowo wózek na tace z podnoszoną platformą, który wjeżdża od tyłu; pojemność wózka od 150 do 155 tac z tworzywa ; wymiary wózka szer. 515x gl. 765xwys. 1020 mm 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
2.	<p><u>Witryna chłodnicza z wanną chłodniczą do ekspozycji w niskich temperaturach</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1320mmxgl.700mmxwys.1740 mm; Witryna chłodnicza na podstawie szafkowej z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 Chłodzenie witryny - obiegiem wymuszonym; witryna powinna ma dwa poziomy do prezentowania wyrobów; witryna jest wyposażona od strony klienta w klapki uchylne. a od strony obsługi drzwi suwane; Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym jest zamocowana pod wanną 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
3.	<p><u>Segment neutralny</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1800mmxgl.700mmxwys.850mm; stanowisko neutrale szafkowe otwarte ze stali nierdzewnej 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
4.	<u>Lada bemarowa 4x1/1GN</u>	1	POZIOM 0 pom. R.0.16

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

2/14

	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 1543mmxgł.700mmxwys.850mm; • pojemność wanny 4x1/1 GN h = 200mm; • w standardzie dwie niezależne instalacje wodne: odpływowa i dopływowa; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Zakres regulacji temp. w wannie bieżącej 30-95°C; • Automatyczne napełnianie wodą; • sterowanie indywidualne dla każdej komory w podstawie szafka z drzwiami przesuwanymi • moc grzałek w bieżącej utrzymuje temperatury czynnika wody w zakresie 30 - 95°C 		Bar
5.	<p><u>Nadstawka do lody bieżącej</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 1543mmxgł.480mmxwys.480mm; • z oświetleniem halogenowym; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304 • szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
6.	<p><u>Nadstawka do lody chłodniczej</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 1204mmxgł.480mmxwys.480mm; • z oświetleniem halogenowym; <p>UWAGA : nadstawka nad elementem nr 6a bez szyby (loda do samoobsługi);</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; • szyba w nadstawce powinna być wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm 	2	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
7.	<p><u>Lada chłodnicza</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 1204mmxgł.700mmxwys.850mm; • zakres regulacji temperatury od 0 do + 10°C; 	2	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
8.	<p><u>Dystrybutor talerzy podgrzewany jezdnym-2</u></p> <p><u>tubowy</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 7.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.900mmxgł.460mmxwys.850mm; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar

	<ul style="list-style-type: none"> zakres regulacji temperatury w komorze 30-60°C średnica talerzy 260-190mm; ilość talerzy 2x50szt. jezdny z pokrywami; Dystrybutor talerzy wykonany z blach nierdzewnych w gat. 304 		
9.	<p><u>Dystrybutor napojów zimnych</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 8.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.540mmxgl.470mmxwys.620mm; pojemność 3x8 litrów; wyposażony w magnetyczną pompę cyrkulacyjną do schładzania; zasilanie 230 V 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
10.	<p><u>Dystrybutor napojów gorących-ekspres do kawy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> Długość od 325 do 675 mm; Szerokość od 325 do 675 mm; Wysokość od 500 do 700 mm; w dostawie uzdatniacz automatyczny; w pełni zautomatyzowana i profesjonalna maszyna z możliwością przygotowywania jednocześnie dwóch kaw, w tym Cappuccino – przygotowywane bez konieczności przestawiania filiżanki pod osobną dyszę Bezpośrednie podłączenie ekspresu do bieżącej wody poprzez uzdatniacz automatyczny; lodówka na mleko zintegrowana z ekspresem; zasilanie 230 V Młynek; Dysza pary/gorącej wody; Jednoczesne parzenie 2 filiżanek; taca do podgrzewania filiżanek; -wydajność od 80 do 100 kaw dziennie; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
11.	<p><u>Ekspres do kawy 2 naparzacowy + młynek do kawy</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 14.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. od 710 do 790mmxgl.od 545 do 580mmxwys.od 528 do 540mm; automatyczny z dwiema dyszami spienionego mleka , wbudowaną pompą, podgrzewaczem do filiżanek oraz automatycznym systemem napełniania wody, 	2	POZIOM 0 pom. R.0.17 Rozdz.kelnersk a POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet

21/4

	<ul style="list-style-type: none"> • stałe podłączenie wody zasilającej • końcówka z wrzątkiem oraz końcówka z parą • stałe podłączenie wody zasilającej 		
12.	<p>15. Kostkarka wyd. 42 kg dobe (pod blatem) Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 15.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.500mmxgi.580mmxwys.690mm; • zasobnik od 16kg do 17 kg; • wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304; • zasilanie 230V; 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.02</p> <p>Bufet</p>
13.	<p>Lada beamarowa 3x1/1GN</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1204mmxgi.700mmxwys.850mm • automatyczne napełnianie wodą; • w standardzie dwie niezależne instalacje wodne: odpływowa i dopływowa; • płyta ze stali nierdzewnej, <p>indywidualne sterowanie komór bemara</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szafka w podstawie z drzwiami suwanymi • Zakres regulacji temp. w wannie beamarowej 30-95°C; • Automatyczne napełnianie wodą; • zasilanie 230 V; 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.16</p> <p>Bar</p>
14.	<p>Nadstawka do lady beamarowej</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1204mmxgi.480mmxwys.480mm; • z oświetleniem halogenowym; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304; • szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; • zasilanie 230V; 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.16</p> <p>Bar</p>
15.	<p>Stół chłodniczy-bez blatu- przeszklony</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1325 mmxgi.600mmxwys.810mm • oświetlenie wnętrza komory; • zamek; • pojemność : 2x95 litrów; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; 	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.02</p> <p>Bufet</p>

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-167 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

	<ul style="list-style-type: none"> • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna. dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwierania drzwi od 90 do 100 stopni; • zasilanie 230V 		
16.	<p><u>Stół z półką</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiar szer. 1200mmxgl.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Obciążenie półki 700 N/m²; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.22 Zaplecze baru</p>
17.	<p><u>Stół chłodniczy przeszklony-bez blatu – do zabudowy</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie wnętrza komory; • wymiar: szer. 1325 mmxgl.600mmxwys.810 mm • pojemność: 2x95 litrów: - zamek • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z odparowywaniem kondensatu: szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm wykonana metodą wtryskową gaz napędowy cyklopentan ; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; - drzwi z magnetyczną uszczelką wymienną ; Zasilanie 230V 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.02 Bufet</p>
18.	<p><u>Zmywarka podblatowa do szkła</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 22.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. od 460 do 465 mmx gl. od 515 do 565mmxwys. od 700 do 715mm; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.07 Zmywalnia</p>

Muzeum Historii Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2.10.14

	<ul style="list-style-type: none"> wysokość wsadu 290 mm; dodatkowo uzdatniacz do zmywarek do szkła - odwrócona osmoza; zasilanie: 230V; 		
19.	<p><u>Stół z półką</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 24.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.900mmxgl.600mmxwys.850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygięte materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącym wilgoci; Grubość płyty min 50mm; Rant tylny o wysokości 100mm; grubość rantu tylnego 12mm. Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.23</p> <p>Zmywalnia naczyń koszernych</p>
20.	<p><u>Stół mroźniczy z szufladami bez blatu</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 25.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.950 mmxgl.600mmxwys.810 mm temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 14 do -21; urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; cyfrowe wyświetlanie temperatury; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; samozamknięcie z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; Zasilanie 230V; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.02</p> <p>Bufet</p>
21.	<p><u>Robot wieloczynnościowy</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 26.</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej; stół na którym stoi robot – wzmocniony; waga napędu robota od 30 kg do 50 kg wymiary: szer.315-454mm xgl.540-606mm xwys.550-700mm; przystawki: <ul style="list-style-type: none"> szatkownica warzyw + tarcze o średnicy 210 mm do cięcia na plastry, słupki, wiórki, ścieranie na miazgę, kostka + kasetka do przechowywania tarcz; maszynka do mielenia mięsa + zespół mielący pięcioelementowy: dwa pierścienie cięcia wstępnego; dwa noże dwustronne, sito z otworami 4,5 mm, średnica sitka 30 mm, -planetarna mieszarka i ugniatarenka o pojemności zbiornika 15 l; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.12</p> <p>Kuchnia</p>

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

	<ul style="list-style-type: none"> • pojemność nierdzewnej miski 10 l – 15 l • w standardzie : irzepak, mieszak hakowy, mieszak łopatkowy • Zasilanie 230V. 		
22.	<p><u>Regał z półkami przestawnymi</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 27.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1400mmxgl.400mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 ilość półek : 5 	2	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.02 Bufet</p>
23.	<p><u>Szafa przelotowa</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 28.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.600mmxgl.700x1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • ilość półek 5; obciążenie każdej półki 700N/m2 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych</p>
24.	<p><u>Szafa chłodnicza nierdzewna</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 29;</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.640mmxgl.720mmxwys.2000mm; • pojemność całkowita/użytkowa : 500l; • zakres temperatur +2 +10°C; • sterowanie elektroniczne; • wskaźnik temperatury : zewnętrzny cyfrowy; • drzwi przeszklone z samodomykaczem; • Zasilanie 230V; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni, 	2	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych <u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.22 Zaplecze baru</p>
25.	<p><u>Regał z półkami przestawnymi</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 30.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.600mmxgl.600mmxwys.2000mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych</p>

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

21/4

	<ul style="list-style-type: none"> • Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji +/- 15mm; • obciążenie każdej półki 700 N/m² Ilość półek : 5 		
26.	<p>32. Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys oznaczony nr 32.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.700mmxgl.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody • Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu • stół lewy, 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru</p>
27.	<p>Stół bez półki</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 33.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.700mmxgl.600mmxwys.850mm. • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; 	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.17 Rozdzielnia kelnerska POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru</p>
28.	<p>Stół z półką (STÓL NA NIEJ ROBOT)</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 34.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1300mmxgl.700mmxwys.850mm; 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia</p>
29.	<p>Szafa przelotowa</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 35.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.900mmxgl.700mmxwys.2000mm, • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; <p>obciążenie każdej półki 700N/m², ilość półek: 5</p>	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.07 Zmywalnia</p>
30.	<p>Stół z półką (Stół wyładowniczy ze zmywarki) Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 36</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.700mmxgl.700mmxwys.850mm; • Stół wyładowniczy wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.07 Zmywalnia</p>
31.	<p>Zmywarka do naczyń + uzdatniacz automatyczny</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 37.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne szer. Od 675 do 735mmxgl.od 675 do 815mmxwys.od 1400 do 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.07 Zmywalnia</p>

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

	<p>1507mm;</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 400 V, narożna; • kontrola temperatury wody mycia 65 st. C oraz temperatury wody wyparzania 90 st.C za pomocą termostatu • wydajność od 800 do 1200 talerzy/godz • automatyczny dozownik płynnego środka nabijającego i myjącego ; <p>-wyposażenie : 4 kosze do talerzy, 2 pojemniki na sztućce</p>		
32.	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarke + bateria prysznicowa na wysięgniku , sztorcowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 38.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1600mmxgl.700mmxwys.850mm • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • bateria prysznicowa sztorcowa na wysięgniku. 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.07</p> <p>Zmywalnia</p>
33.	<p><u>Wózek na tace</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 39.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.400mmxgl.550mmxwys.1800mm. • 10 prowadnic do tac o wymiarach x 1/1 GN • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wyposażony w 4 koła samonastawne z bieżnikiem z elastycznej nie brudzącej gumy – dwa koła posiadają blokady ruchu; 	4	<p>POZIOM 0 pom. R.0.02</p> <p>Bufet</p>
34.	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarke</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 40.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.2000mmxgl.600mmxwys.850mm; • bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m² 	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.</p> <p>Zmywalnia naczyń koszernych</p>
35.	<p><u>Zmywarka podblatowa + uzdatniacz automatyczny</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 41.</p> <p>- Wymiary zewnętrzne szer.600mmxgl. od 600 do 612mmxwys.od 820 do 850mm;</p>	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.23</p> <p>Zmywalnia naczyń koszernych</p>

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

21/14

	<ul style="list-style-type: none"> • zasilanie 400 V • wydajność od 500 do 720 talerzy/godz -automatyczny dozownik płynnego środka nabliyszczającego oraz myjącego -kontrolowane termostatem temperatury : mycia 60 st. C i wyparzania 90 st. C ; 		
36.	<p><u>Stół chłodniczy z szufladami</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 42.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1825mmxgl.700mmxwys.850mm; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu. • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; • zamek; • pojemność 3x110l; • Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym z boku stołu i umożliwia łatwy dostęp do serwisowania i obsługi. <p>Zasilanie 230V</p>	3	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia</p>
37.	<p><u>Stół chłodniczy</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 43.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.950mmxgl.700mmxwys.900mm; bez rantu; • 2x85l; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; <p>Zasilanie 230 V</p>	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia</p>
38.	<p><u>Nadstawka 2-poziomowa</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1100mmxgl.400mm; • grzanie na dwóch poziomach; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia</p>

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

1547

	<ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie halogenowe na 2 poziomach; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 		
39.	<p><u>Nadstawka 2-poziomowa neutralna</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie halogenowe; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Wymiary szer.930mmxgl.400mm; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia
40.	<p><u>Stół z półką bez rantu</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 45.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer.1100mmxgl.700mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Obciążenie półki 750 N/m² 	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia
41.	<p><u>Stół odstawczy na podstawie neutralnej z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 46.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.850 mmxgl.700mmxwys.900mm; • stanowisko robocze na podstawie otwartej; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • ilość półek 1 	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia
42.	<p><u>Salamander + półka</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 47.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. od 620 do 650mmxgl. od 530 do 450mmxwys.od 465 do 570 mm; • blachy ochronne ze stali nierdzewnej AISI304; • Zasilanie 230V; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia
43.	<p><u>Kuchnia 4 palnikowa z płytą grzewczą bez piekarnika</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 48.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary z podstawą: szer.1200mmxgl.700mmxwys.900mm; • moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW + 4,5(płyta grzewcza) = 28,5 kW; 	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia

Muzeum Historii Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

	<ul style="list-style-type: none"> • palniki z zabezpieczeniem przeciw wypływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowane stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; Razem moc palników gazowych : 28,5 kW GAZ ; wraz z przewodem elastycznym o długości ok. 1,5m. 		
44.	<p><u>Kuchnia 2 palnikowa</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 49.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.400mmxgl.700mmxwys.900mm; • przyłącze gazu R1/2"; • wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej; • gaz 12 kW- W tym moc palników 1x4,5 kW ;1x 7,5 kW; • palniki z zabezpieczeniem przeciw wypływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palnik 7.5 KW dwukoronowy; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowana stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; <p>Moc 12.0 kW GAZ; wraz z przewodem elastycznym o długości ok. 1,5m.</p>	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia</p>
45.	<p><u>Stół odstawczy z półką</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 50</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer.500mmxgl.700mmxwys.900mm; <p>Ilość półek 1 Obciążenie półki 750 N /m2</p>	2	<p>POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia</p>
46.	<p><u>Lawa grill na podstawie otwartej</u></p>	1	<p>POZIOM 0 pom. R.0.12</p>

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 51.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 400mmxgl. 700mmxwysokość 900mm; • powierzchnia robocza 0,19m²; • przyłącze gazu 1/2"; • płynna regulacja temperatury; • palnik z zabezpieczeniem przeciw wypływowemu, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palnik pilotujący; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane z stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • Moc 7.0kW gaz; wraz z przewodem elastycznym o długości ok. 1,5m. 		Kuchnia
47.	<p><u>Frytownica 2 pojemnikowa</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 52.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer. 600mmxgl. 700mmxwys. 900mm; • pojemność robocza 2x8l; • ilość komór -2 z profilowanym dnem zapewniającym dokładne opróżnienie komory z frytury poprzez króćce w tablicy sterującej urządzenia; • napięcie zasilania 3 NPE 230/400 V 50 Hz; • płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 200 st. C • elektroniczny regulator temperatury z funkcją kontroli rozgrzewu i sygnalizacji awarii wyposażony w zegar czasu rzeczywistego oraz funkcję minutnika umożliwiającą nastawę procesu w zakresie do 0 do 1 20 min. zapewniający prostą obsługę oraz maksymalną kontrolę obróbki termicznej produktów; • czytelny wyświetlacz temperatury i czasu; • „strefa zimna” oraz kratka zabezpieczająca uniemożliwiają przedostawanie i spalanie się na grzałkach drobnych części obrabianego produktu; • niezależne sterowanie komór, umożliwiające poddawanie obróbce termicznej różnych potraw w różnych temperaturach; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • wyjmowany agregat grzewczy zapewnia maksymalny dostęp do komory; 	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
48.	<p><u>Piec konwekcyjno-parowy GN 10 1/1 + podstawa na pojemniki GN + automatyczny system odkamieniania bojlera.</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 53.</p>	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia

	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary zewnętrzne: szer.896 mmxgl.915mmxwys. od 1058 do 1150 mm; • zasilanie 400 V • Wytwornica pary bojler • elektroniczny wyświetlacz MENU w języku polskim: panel sterowania dotykowy • Dokładne i bezpośrednie mierzenie wilgotności w komorze pieca przez czujnik . Piec dokonuje pomiaru rzeczywistego poziomu wilgotności w komorze i steruje nią zgodnie z nastawionymi wartościami; • WieloczuJNIKOWA sonda: od 4do 6 czujników temperatury w sondzie ; • Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory (mycie bez konieczności montażu i demontażu dodatkowego osprzętu). Od 2 do 4 cykli mycia komory pieca; • Wbudowany spryskiwacz na zwijanym węży jako standard; • Automatyczny spust wody z bojlera ;funkcja automatycznego pomiaru stopnia zakamienienia; • 3 tryby obróbki termicznej : Cykl konwekcyjny (od 250 do 270°C); Cykl gotowania w parze (od 30 do 110°C); Cykl konwekcyjno-parowy (maks. Od 30 do 270°C); Cykl regeneracji: wytwarza optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do szybkiego podgrzania regenerowanych potraw ; Cykl pieczenia niskotemperaturowego : wskazany przy pieczeniu dużych kawałków mięsa, automatycznie wybiera optymalne parametry obróbki termicznej potrzebne do zminimalizowania strat masy produktu; • Różne prędkości obrotów wentylatora: pełna, 50% (do delikatnego pieczenia) - możliwość zaprogramowania od 90 do 100 programów, 		
49.	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 56.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. 1400mmxgl.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ; • łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane ; 	1	<p><u>POZIOM 0.pom.</u> R.0.12 Kuchnia</p>
50.	<p><u>Regał na naczynia kuchenne , półki perforowane</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 57.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.800mmxgl.700mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; •obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek 5 	1	<p><u>POZIOM 0.pom.</u> R.0.12 Kuchnia</p>

	Półki regału perforowane		
51	<p><u>Stół z basenem + bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 58.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.800mmxgl.700mmxwys.850mm • w dostawie bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1.5mm; • Grubość płyty 50mm; • Łączenie krawędzi blach spawane- oszlifowane; • Komora basenu powinna być wykonana metodą tłoczenia; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • głębokość komory basenu 300mm; 		<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.12</p> <p>Kuchnia</p>
52	<p><u>Stół z półką</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 59.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.700mmxgl.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; <p>Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²</p> <p>Obciążenie półki 750 N/m²</p>		<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.12</p> <p>Kuchnia</p>
53	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 60.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: • szer.1700mmxgl.700mmxwys.850mm;bateria sztorcowa. • wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej • lewy; • półka pełna; obciążenie półki 750 N/m² 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.12</p> <p>Kuchnia</p>
54	<p><u>Kuchnia 4 palnikowa</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 61.</p> <p>wymiary: szer.800mmxgl.700mmxwys.900mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW • palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej • palniki pilotujące 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u></p> <p>R.0.23</p> <p>Przygotownia dań koszernych</p>

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

2/14

	<ul style="list-style-type: none"> • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) • palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe • wymiary komory piekarnika : 695mmx550mmx310mm GN 2/1 • zakres temperatur 50- 300°C • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach • podstawa posiada regulowaną stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia • elektryczny zapalacz palnika piekarnika • Razem moc palników gazowych: 24.0 kW GAZ: Moc piekarnika gazowego 7.5 kW 		
55	<p><u>Stół z półką</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 63.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1700mmxgl.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; <p>1 półka obciążenie półki 750 N /m2</p>	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> <u>R.0.10</u> Przygotownia Warzyw</p>
56	<p><u>Stół ze zlewozmywakiem 2 komorowym</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 64.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1500mmxgl.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> <u>R.0.10</u> Przygotownia Warzyw</p>
57	<p><u>Szafa chłodnicza</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 65.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary szer.640mmxgl.720mmxwys.2000mm; • pojemność całkowita/użytkowa : 500l; • zakres temperatur +2...+10°C; • oświetlenie wnętrza komory; • zamek; • komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 mm; • wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej; 	1	<p><u>POZIOM 0 pom.</u> <u>R.0.10</u> Przygotownia Warzyw</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin; • wymuszony obieg powietrza w komorze; • sterowanie parametrami pracy szafy i ich odczyt za pomocą sterownika cyfrowego z wyświetlaczem; • izolacja szafy-pianka poliuretanowa- wypełniana metodą ciśnieniową; • drzwi z łatwo wymienną wciskaną uszczelką magnetyczną; • Zasilanie 230V; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; 		
58	<p>Zamrażarka</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 67.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary :szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; • Korpus zewnętrzny oraz wnętrze wykonane w całości ze stali nierdzewnej • Liczba drzwi : 1; • Wymuszony system chłodzenia komory / wentylatorami; • Możliwość demontowania nośników półek w celu lepszego oczyszczenia wnętrza; • Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; • Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika; • Agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do + 43°C ; wilgotności względnej powietrza do 60%; • Możliwość regulacji odstępów między półkami; • Zakres temperatur -14 -21°C; Komora wyposażona w 5 rusztów o wymiarach 470x510 mm Zasilanie 230 V 	4	<p>POZIOM 0 pom. R.0.11 chłodnia</p>
60	<p>Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi</p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 68.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; • Regał magazynowy w całości wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 • obciążenie 700 N/m2; • ilość półek : 5 	3	<p>POZIOM 0 pom. R.0.08 Magazyn prod. Suchych</p>
61	<p>Półka wisząca</p>	2	

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

21/14

	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 70.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.800mmxgl.400mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 		<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0.10 Sprzęt porządkowy</p>
62	<p><u>Szafka ubraniowa metalowa</u></p> <p>Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 71.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szer.300mmxgl.500mmxwys.1800mm; • Szafka ubraniowa dzielona w połowie wysokości w poziomie (góra/dół) • Wykonana z blachy stalowej , zabezpieczone przed korozją , pokryte farbą proszkową, 	18	<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0.05 szatnia</p>
63	<p><u>Kostkarka wyd. 42 kg/dobę(pod białem)</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 73.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary szer. od 500mm gl.580mmxwys.od 600 do 690 mm; • pojemność zbiornika od 15 do 18 kg; • wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304. • Zasilanie 230V, 	1	<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0. Rozdzielnia kelnerska</p>
64	<p><u>Zlewozmywak 1 komorowy na szafce</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 76.</p> <ul style="list-style-type: none"> •wymiary:szer.1200mmxgl.600mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; • drzwi przesuwne; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	1	<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0.06 Pokój socjalny</p>
65	<p><u>Półka</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 77.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1200mmxgl.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	2	<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0.17 Rozdzielnia kelnerska <u>POZIOM 0</u> pom. R.0.22 Zaplecze baru</p>
66	<p><u>Półka</u></p> <p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 80.</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary:szer.1600mmxgl.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	3	<p><u>POZIOM 0</u> pom. R.0. Przygot. Warzyw <u>POZIOM 0</u> pom. R.0.23 Przygotownia dań koszemych <u>POZIOM 0</u> pom. R.0.12 Kuchnia</p>

67	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 81. • wymiary: szer. 1000mmxgl.600mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Obciążenie półki 750 N/m ²	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
68	<u>Półka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczone nr 82. • wymiary: szer. 1800mmxgl.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
69	<u>Regał magazynowy z półkami pełnymi przesławnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 83. • wymiary: szer. 1100mmxgl.500mmxwys. 1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • obciążenie każdej półki 700 N/m ² Ilość półek 5	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.14 Magazyn napojów
70	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym</u> Na rys.TG-210 restauracja oznaczony nr 84. • szer. 1200mmxgl.600mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; bateria sztorcowa;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
71	<u>Półka</u> Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 85. • wymiary: szer. 1100mmxgl.300mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
72	<u>Stoły z podnoszonym blatem</u>	8	Sala restauracyjna
73	<u>Krzeseła białe</u>	135	Sala restauracyjna
74	<u>Krzeseła czarne</u>	35	Sala restauracyjna
75	<u>Stolik czarny</u>	6	Sala restauracyjna

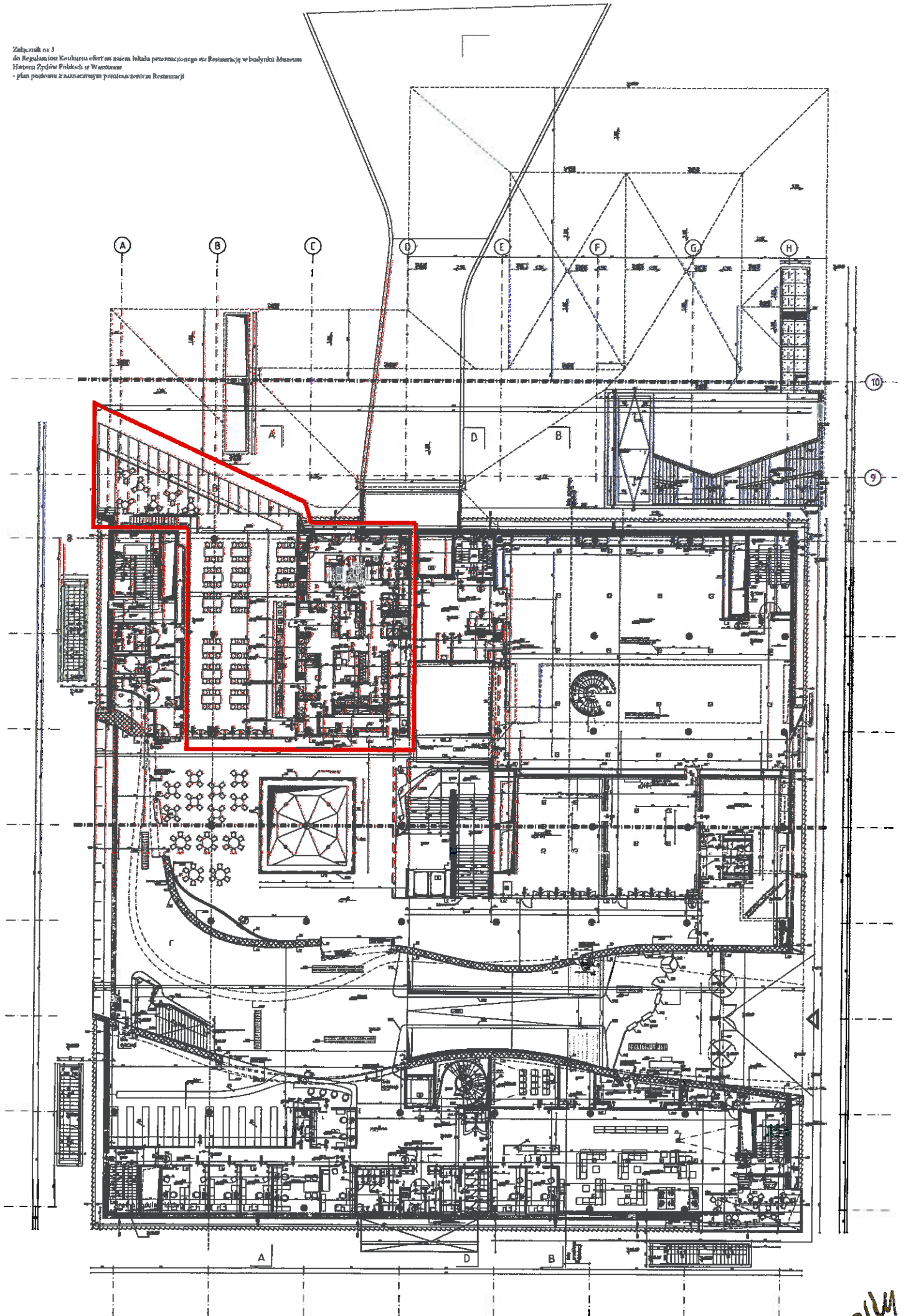
Muzeum Historii Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-167 Warszawa @ polin@polin.pl

2.14



Załącznik nr 3
do Regulaminu Konkursu ofert na zaimię lokalu przeznaczzonego na Restaurację w białym Muzeum
Historii Żydów Polskich w Warszawie
- plan podłogi z zaznaczonymi pomieszczeniami Restauracji



21/14



Załącznik nr 4 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczzonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie - Merytoryczne Założenia Działalności Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN

Muzeum

Polska była kiedyś centrum żydowskiej diaspory, miejscem życia największej społeczności żydowskiej na świecie. Wielu Żydów ma swoje korzenie w Polsce, która była kiedyś jednym z największych i najbardziej kulturowo zróżnicowanych krajów Europy.

Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN, jest pierwszym i jedynym muzeum na świecie poświęconym w całości historii Żydów polskich. Goście Muzeum są zaangażowani w interaktywną opowieść, zaproszeni w podróż przez tysiącletnią polsko-żydowską historię. Muzeum POLIN coś więcej niż muzeum. To wielofunkcyjne centrum edukacyjne i kulturalne, z bogatą ofertą programową w unikatowym budynku projektu Rainera Mahlamäkiego, który można podziwiać w sercu przedwojennej żydowskiej Warszawy.

Muzeum jest portalem. Miejscem rozpoczęcia podróży przez bogaty świat polskich Żydów. Jest otwartym forum, miejscem dialogu na temat przeszłości, teraźniejszości i przyszłości. Inspiruje gości do refleksji nad znaczeniem dziedzictwa żydowskiego w Polsce, do odkrywania jego spuścizny dla świata. Pokazuje nowe sposoby doświadczania historii, poprzez szerokie spektrum programów edukacyjnych i kulturalnych, dla dorosłych i dzieci, dla gości z Polski i z całego świata.

Muzeum ściąra się ze stereotypami i promuje odpowiedzialność społeczną, wartości demokratyczne i zaangażowanie obywatelskie. Muzeum chce inicjować społeczną zmianę.

Muzeum Historii Żydów Polskich chce być i staje się jedną z najważniejszych placówek tego typu na świecie, jest także największym muzeum o tematyce żydowskiej w Europie. Jest nową, wielofunkcyjną instytucją kultury w Warszawie, wizytówką zarówno Warszawy jak i Polski.

Budynek

Niezwykły oszklony, przecięty falującą ścianą budynek Muzeum, projektu wyłonionego w międzynarodowym konkursie i zdobywca wielu nagród architektonicznych. Budynek Muzeum ma 16005,51 m2 powierzchni użytkowej, w tym jedną trzecią zajmuje Wystawa Stała, pozostała część – wystawy czasowe, wielofunkcyjne sale: audytorium, projekcyjne, sale

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

warsztatowe Centrum Edukacyjnego, specjalna przestrzeni dla dzieci Miejsce Edukacji Rodzinnej Króla Maciusia, sklep, Centrum Informacji Historycznej.

Wystawa

Wystawa stała jest sercem Muzeum POLIN. Przechodząc przez osiem galerii – rozpoczynając od średniowiecza, na dzisiejszym dniu kończąc – goście Muzeum wyruszają w podróż. Zamiast przyglądać się zwykłym eksponatom, zostaną zanurzeni w tysiącletniej historii polskich Żydów. Przejdą przedwojenną żydowską ulicą; zobaczą zrekonstruowaną drewnianą synagogę, która została odtworzoną tradycyjnymi metodami; poznają historię opowiedzianą z perspektywy rzeczywistych bohaterów wydarzeń. Wystawa ma zadanie angażować zwiedzających na poziomie emocjonalnym i intelektualnym, pozwoli doświadczyć i zrozumieć dzieje Żydów polskich oraz wyjątkowość polskożydowskiej kultury.

W 2017 r. muzeum odwiedziło ok. 730 tysięcy osób (wskazania z bramek), w tym wystawę stałą obejrzało ok. 350 tysięcy zwiedzających z Polski i zagranicy.

Wymagane funkcje restauracji:

1. Funkcje gastronomiczne ogólnodostępne dla gości i pracowników Muzeum.
2. Przestrzeganie wartości promowanych w Muzeum.
3. Oferowane posiłki muszą być:
 - a. dostosowane do pór dnia i wydarzeń specjalnych, które mogą mieć miejsce w Muzeum,
 - b. różnorodne cenowo, uwzględniając różne grupy docelowe takie jak dzieci i młodzież szkolna, turyści polscy, turyści zagraniczni, indywidualni i grupowi, oferta dla wegetarian oraz oferta fit,
 - c. zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie,
 - d. komponowane z użyciem sezonowych świeżych owoców i warzyw oraz z produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców,
 - e. oparte na tradycyjnej kuchni żydowskiej, aszkenazyjskiej, sefardyjskiej, mieszanej lub izraelskiej,
 - f. kosher-style
 - g. w barku powinny być dostępne gotowe, certyfikowane posiłki koszerne,
 - h. estetycznie serwowane,
4. Oferowane posiłki nie mogą:
 - a. zawierać wieprzowiny i mięsa zwierząt uznawanych za niekoszerne,
 - b. łączyć produktów mlecznych i zwierzęcych,
 - c. zawierać owoców morza,

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

- d. mieć charakter fast foodu produkowanego z półproduktów,
 - e. w całości pochodzić z mrożonek, produktów wysoko przetworzonych, półproduktów lub produktów gotowych,
 - f. zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych,
 - g. w wyraźny sposób odchodzić tematycznie od kuchni żydowskiej w kierunku np. dań kuchni azjatyckiej (sushi i inne), włoskiej (np. pizzeria), meksykańskiej i innych.
5. Wysokie standardy obsługi klienta, w tym personel znający języki obce w sposób komunikatywny, umożliwiający sprawną i profesjonalną obsługę.
 6. Wysoki poziom okazjonalnej obsługi gości VIP, w tym dyplomatów, gości ambasad a nawet głów państw, wybitnych członków świata nauki lub artystów.
 7. Obsługa imprez okolicznościowych (np. obchodzenie świąt żydowskich) wynikających ze specyfiki obiektu oraz czasowe dopasowanie menu do tradycyjnych świąt (np. Chanuki), miłe widziane menu inspirowane dominującymi wydarzeniami (np. wystawami czasowymi).
 8. Gotowość wsparcia muzeum i współpracy przy realizacji oferty programowej w zakresie gastronomii i kulinariów.
 9. Zaangażowanie w realizację znanych z wyprzedzeniem wydarzeń takich jak Dzień Dziecka, Noc Muzeów, festiwale kulinarne i inne projekty promocyjno-kulturalne itp.
 10. W miarę możliwości i posiadanych zasobów promocja wśród klientów restauracji wiedzy o kuchni żydowskiej, w tym zakresie również współpraca z działem komunikacji muzeum oraz Menora Info Punkt.
 11. Przejawianie inicjatywy i chęć rozwoju restauracji jako miejsca znanego w Warszawie z dobrej kuchni żydowskiej.
 12. Wykorzystywanie nowoczesnych narzędzi do obsługi i komunikacji z klientami i potencjalnymi klientami, posiadanie własnej strony internetowej i aktywnego profilu lub profili w mediach społecznościowych.
 13. Minimalizacja stołkowego charakteru poprzez przemyślany i spójny wizerunek marki oraz wystrój, nawiązujący do nowoczesnej architektury Muzeum, kolorystyki, używanych materiałów i form.

Wymagany asortyment:

1. Restauracja ma specjalizować się w kuchni żydowskiej.
2. Bufet restauracji – ma prowadzić sprzedaż napojów gorących i zimnych, wyrobów cukierniczych, dań na wynos typu kanapki, sałatki oraz gotowych dań koszernych.
3. Bufet restauracji jest otwarty na hol główny Muzeum.

Muzeum Historii Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2024

4. Potrawy muszą być zróżnicowane pod względem cenowym i dostosowane do różnych grup klientów.

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Załącznik nr 6

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu gastronomicznego przeznaczonego na Restaurację w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich

Czyszczenie oraz konserwacja podłóg olejowanych w Muzeum Historii Żydów Polskich

W Muzeum Historii Żydów Polskich położono naturalny pakiet wykonany w 100% z naturalnego drewna o wysokiej odporności użytkowej z gwarancją określoną niniejszych warunkach.

Poza walorami estetycznymi drewno jest także dobrym izolatorem termicznym, izolatorem akustycznym, dobrym regulatorem mikroklimatu i wilgotności powietrza jak również materiałem niealergizującym. Co ważne jest przede wszystkim trwałe i może być wielokrotnie odnawiany. Muszą Państwo jednak mieć świadomość, że nawet tego typu podłoga również zużywa się i dlatego kilka podstawowych zasad powinno być przestrzeganych w celu wydłużenia jej żywotności.

Zamawiający informuje, iż podłogi olejowane znajdujących się na gwarancji producenta, dlatego pożądane są oryginalne materiały eksploatacyjne (produkty firmy Pallmann). Jednocześnie Zamawiający informuje, że dopuszcza składanie ofert na materiały eksploatacyjne równoważne.

Jeśli na skutek zastosowania materiałów eksploatacyjnych równoważnych Zamawiający utraci gwarancje, w ramach rekompensaty za utracone korzyści Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia obowiązków gwaranta na pozostały okres udzielonej gwarancji, bez zmiany jej warunków.

1. DREWNO – WŁAŚCIWOŚCI I PRACA

Podstawową zasadą podczas użytkowania podłóg drewnianych jest świadomość materiału jakim jest drewno. Drewno jest materiałem higroskopijnym, który rozszerza się, gdy wilgotność powietrza rośnie lub kurczy, gdy wilgotność spada. Aby zapewnić zgodną z normą wilgotność drewna, a w konsekwencji stabilność całej podłogi, niezbędne jest zapewnienie oraz utrzymanie w pomieszczeniach prawidłowych parametrów wilgotnościowo-temperaturowych powietrza wilgotność 45-65%, temperatura powietrza oraz posadzki 18-20°C. Nawet w warunkach określonych normą drewno podlega nieznaczonej „pracy”, lecz jest ona zjawiskiem naturalnym i nie zachodzi niebezpieczeństwo utraty gwarancji. Ta właściwość

drewna uwidacznia się poprzez powstawanie niewielkich szczelin (niska wilgotność) lub krawędziowanie (wyższa wilgotność) w zależności od warunków w pomieszczeniach.

2. PODSTAWOWE ZASADY WARUNKUJĄCE PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE ORAZ PIELĘGNACJĘ PODŁOGI DREWNIANEJ:

a. W pomieszczeniach, gdzie została zamontowana posadzka drewniana oraz schody drewniane, należy bezwzględnie utrzymywać prawidłowe dla drewna parametry wilgotności powietrza - 45-65% i parametry temperatury powietrza oraz posadzki w zakresie 18-20°C. Parametry te powinny być również stale monitorowane.

b. Do pielęgnacji należy stosować jedynie środki zalecane przez producenta oleju.

c. Każdorazowo należy zapoznać się z instrukcją użytkowania załączoną do preparatu.

d. Po pielęgnacji nie może na powierzchni parkietu zalegać woda, ani płyn po pielęgnacji.

e. Przed wejściami na parkiet powinny być umieszczone wycieraczki na całą szerokość wejścia w celu przechwytywania mokrego błota, brudu i piasku zgodnie z przeznaczeniem budynku oraz z zaleceniami producentów wycieraczek i mat ochronnych. Naniesiony piasek powoduje zarysowania oraz drobne wgniecenia w warstwie drewna. Uszkodzenia powstałe w ten sposób nie podlegają reklamacji

f. Wszelkie meble i urządzenia stojące na parkiecie powinny być podklejone podkładkami filcowymi, lub sylikonowymi. Nie stosować podkładek gumowych. Do wszystkich foteli, mebli oraz urządzeń wyposażonych w kółka należy obowiązkowo stosować specjalistyczne maty ochronne zapobiegające uszkodzeniom mechanicznym.

g. Pod żadnym pozorem nie należy przykrywać parkietu folią lub materiałami nieprzepuszczalnymi dla powietrza. Dla zabezpieczenia posadzki podczas prac konserwatorskich lub remontowych należy stosować zawsze tekturę falistą.

h. Wszelkie prace sprzątające i pielęgnacyjne mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel.

Instrukcja konserwacji podłóg drewnianych zabezpieczonych olejem Soyabase Plus.

1. Bieżące czyszczenie neutralnym środkiem czyszczącym firmy Pallmann

Bieżące „codzienne” czyszczenie podłóg olejowanych polega na usunięciu zabrudzeń stałych takich jak piasek, kurz itp. oraz na ewentualnym przemywaniu powierzchni wodą z dodatkiem środka czyszczącego Pallmann Clean lub mydła do podłóg olejowanych.

Wskazówka: Głównym elementem sprzątania podłóg olejowanych jest usuwanie zabrudzeń stałych na sucho! Przemywanie na mokro stosujemy w sytuacji konieczności umycia powierzchni podłogi.

W celu usunięcia zabrudzeń stałych podłogę należy regularnie odkurzać. Alternatywnie, polecanym rozwiązaniem jest zamiatanie powierzchni za pomocą specjalnej prostokątnej

nasadki na mopa do sprzątania na sucho. Tego typu sprzątanie jest prostym i skutecznym rozwiązaniem, gwarantującym dość dobre oczyszczenie podłogi z zanieczyszczeń mechanicznych bez nadmiernego wysiłku czy też straty czasu. Dostępne są specjalne mopy nożycowe pozwalające na skuteczne usuwanie zanieczyszczeń stałych w prosty i szybki sposób na dużych powierzchniach.

W przypadku konieczności umycia podłogi:

1. Odkurzamy podłogę lub zamiatamy za pomocą specjalnego mopa.
2. Neutralny środek czyszczący Pallmann Clean dodajemy w ilości ok. 1-2 % do letnio - ciepłej wody (nigdy nie stosujemy przy podłogach olejowanych gorącej wody!) Roztwór taki to ok. 100-200 ml. na 10 l. wody. Nie należy przekraczać dawki gdyż działanie środka może być zbyt intensywne.
3. Podłogę myjemy dobrze wyciśniętym mopem nie wylewając wody bezpośrednio na powierzchnie.
4. W celu podniesienia efektywności mycia wskazane jest płukanie mopa w czystej wodzie przed ponownym zanurzeniem w roztworze czyszczącym.
5. Roztwór środka Pallmann Clen może być jednocześnie użyty do mycia podłóg kamiennych, laminatów czy też lakierowanych podłóg drewnianych.

2. Bieżąca konserwacja preparatem np. Pallmann Magic Oil Care

Podłoga zabezpieczona olejami Pallmann pozwala na łatwą pielęgnację, możliwą do wykonania w krótkim czasie i nie wymagającą skomplikowanych narzędzi. W naszej ofercie posiadamy środek konserwujący Pallmann Magic Oil Care, który może być stosowany zarówno do okazjonalnego

przemywania podłogi jak i do stworzenia powłoki ochronnej. Magic Oil Care w zależności od zastosowania może być użyty w różnym stopniu rozcieńczenia w wodzie.

Do przemywania powierzchni stosujemy środek w rozcieńczeniu ok. 5 %. Tego typu użycie odbudowuje warstwę ochronną nie tworząc filmu na powierzchni podłogi.

Jeśli chcemy stworzyć powłokę ochronną możemy zastosować produkt Magic Oil Care mniej rozcieńczony (1:1) lub bezpośrednio nanosimy sam koncentrat. Tego typu zabezpieczenie jest polecane szczególnie przed pierwszym użyciem podłogi. Produkt nanosimy za pomocą aplikatora do środków pielęgnacyjnych.

Wskazówka: Jeśli zamierzamy używać Magic Oil Care jako środek tworzący powłokę obowiązkowo musimy podłogę odkurzyć oraz umyć. W innym wypadku zabrudzenia zostaną pod warstwą ochronną.

Sposób stosowania:

Muzeum Historii Żydów Polaków
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

21/14

1. Przed użyciem należy odczekać aż temperatura produktu w opakowaniu zrówna się z temperaturą pomieszczenia, a następnie mocno wstrząsnąć opakowaniem.
2. Powierzchnię podłogi odkurzyć i w razie konieczności przemyć wodnym roztworem Pallmann Clean
3. Dodać 5 % Magic Oil Care do objętości wody. (50 ml preparatu Magic Oil Care na każdy litr wody). W przypadku silnego zabrudzenia lub poszarzenia powierzchni zwiększyć stężenie preparatu, w razie potrzeby stosować nawet w postaci nierozcieńczonej (konieczność wcześniejszego umycia podłogi). Preparat nanosić równomiernie mopem „na wilgotno” w jednym kierunku (w kierunku słoików drewna) i pozostawiamy do wyschnięcia. Nie polerujemy w trakcie nakładania!
4. Narzędzia umyć w wodzie bezpośrednio po użyciu.
5. Aby zapewnić długą trwałość podłogi zalecamy regularną konserwację i czyszczenie zgodnie z zaleceniami producenta.

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

MK

Załącznik nr 7 do regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu gastronomicznego w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Zasady bezpieczeństwa dla najemców Muzeum Historii Żydów Polskich:

1. **Najemca współpracujący z Muzeum Historii Żydów Polskich jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących aktów prawa wewnętrznego Muzeum, w tym w szczególności do:**

- **Przestrzegania instrukcji ruch osobowy, samochodowy i materiałowy w MHŻP;**
- **Przestrzegania instrukcji postępowania w przypadkach szczególnych w MHŻP;**
- **Przestrzegania instrukcji postępowania na wypadek incydentów przeciwko mieniu i muzealnom;**
- **Przestrzegania instrukcji postępowania na wypadek usterek i awarii infrastruktury technicznej w Muzeum;**
- **Przestrzegania przepisów przeciwpożarowych na podstawie instrukcji bezpieczeństwo pożarowe;**
- **Przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy na podstawie instrukcji BHP;**

2. **Najemca jest zobligowany do współpracy z Działem Bezpieczeństwa Muzeum, która to współpraca powinna polegać w szczególności na:**

- **Zgłaszaniu incydentów bezpieczeństwa;**
- **Wdrażaniu oraz utrzymywaniu standardów bezpieczeństwa;**
- **Informowaniu o planowanych wydarzeniach;**
- **Informowaniu o zmianach personelu poprzez wniosek o wydanie identyfikatora;**
- **Informowaniu o zagubieniu identyfikatora poprzez wniosek o zagubieniu identyfikatora;**
- **Informowaniu o przewidywanych dostawach poprzez formularz zgłoszeń pojazdów;**
- **Zgłaszaniu gości poprzez formularz zapotrzebowania osobowego;**

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

- **Zgłaszaniu pojazdu do parkowania na wyznaczonym jednym miejscu postojowym na parkingu**
od ul. Edelmana, poprzez wniosek o wydanie karty samochodowej;
- **Zgłaszaniu o wnoszeniu własnych narzędzi/materiałów poprzez wykaz materiałów/narzędzi wnoszonych/wynoszonych.**

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Załącznik nr 8

do Regulaminu Konkursu ofert na **dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie**

ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA UMOWY

Przedmiot dzierżawy

1. Muzeum zobowiązuje się do oddania Dzierżawcy do używania i pobierania pożytków na czas określony 3 lat pomieszczeń restauracji zlokalizowanych na poziomie „0” w budynku Muzeum przy ul. Anielewicza 6 w Warszawie (dalej: „Przedmiot dzierżawy”), zaś Dzierżawca zobowiązuje się płacić miesięczny czynsz na zasadach określonych w umowie.
2. Przedmiot dzierżawy składa się z następujących pomieszczeń:
 - a) restauracja i bufet o powierzchni 180,62 m²
 - b) weranda (będąca częścią restauracji) o powierzchni 62,45 m²
 - c) zaplecze kuchenne o powierzchni 187,07 m².
3. Łączna powierzchnia Przedmiotu dzierżawy to 430,14 m².
4. Przedmiot dzierżawy jest wyposażony w meble i sprzęty wymienione w Załączniku nr 2 do Regulaminu Konkursu.
5. Wyposażenie, o którym mowa w pkt. 4-6 powyżej (dalej: „Wyposażenie”) stanowi własność Wyzdierżawiającego. Dzierżawca ma obowiązek korzystania z Wyposażenia w sposób zgodny z jego przeznaczeniem oraz ma obowiązek zapobiegać jego uszkodzeniu, zepsuciu czy utracie przez niego funkcjonalności.
6. Pomieszczenia socjalne oraz toalety dla pracowników Dzierżawcy znajdują się w przestrzeniach zaplecza kuchennego.

Przekazanie Przedmiotu dzierżawy

7. Przedmiot dzierżawy zostanie Dzierżawcy wydany w dniu zawarcia umowy, chyba, że Strony uzgodnią odmienny termin. Z przekazania Przedmiotu dzierżawy zostanie sporządzony pisemny protokół, który podpisują Strony.
8. Dzierżawca oświadcza, że znany jest mu stan technicznych i funkcjonalny Przedmiotu dzierżawy oraz, że nie wnosi do niego żadnych zastrzeżeń. Podpisanie przez Strony protokołu przejęcia Przedmiotu dzierżawy uznaje się za wydanie Przedmiotu dzierżawy w stanie przydatnym do umówionego użytku oraz, że Przedmiot dzierżawy nie ma wad fizycznych, w

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

20/14

szczegółności takich, które ograniczają jego przydatność do umówione użytku lub które uniemożliwiają przewidziane w umowie korzystanie z Przedmiotu dzierżawy.

9. Dzierżawca zobowiązuje się do używania Przedmiotu dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem,
w sposób nieuciążliwy dla Muzeum, odwiedzających Muzeum oraz pozostałych korzystających z przestrzeni budynku.

Godziny otwarcia Przedmiotu dzierżawy

10. Dzierżawca zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych (restauracja oraz bufet) dla zwiedzających w każdy dzień tygodnia w godzinach: 10:00 – 18:00, za wyjątkiem wtorku (dzień techniczny) oraz Jom Kipur. Jednocześnie Dzierżawca zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych (restauracja oraz bufet) dla pracowników Muzeum także we wtorki w postaci oferty lunchowej dostępnej w ustalonych pomiędzy Stronami, w trybie roboczych uzgodnień, godzinach.
11. Muzeum zastrzega sobie prawo do poinformowania Dzierżawcy z odpowiednim, tj. co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem o konieczności dodatkowego przedłużenia godzin otwarcia restauracji lub bufetu, wcześniejszego zamknięcia restauracji lub bufetu, ograniczenia pracy lub całkowitego zamknięcia restauracji lub bufetu.
12. Dzierżawca może z odpowiednim, tj. 14 dniowym wyprzedzeniem, wnioskować do Muzeum o wcześniejsze zamknięcie restauracji lub bufetu, ograniczenia pracy lub całkowitego zamknięcie restauracji lub bufetu. Muzeum podejmuje decyzję o wyrażeniu zgody na wcześniejszego zamknięcie restauracji lub bufetu, ograniczenie pracy lub całkowite zamknięcie restauracji lub bufetu na podstawie uzasadnienia zawartego we wniosku Dzierżawcy.

Czas obowiązywania umowy i wypowiedzenie

13. Umowa zawarta jest na czas określony 3 lat od dnia jej zawarcia.
14. Dzierżawca zobowiązuje się rozpocząć świadczenie usług w Przedmiocie dzierżawy nastąpi najpóźniej 21 sierpnia 2019.
15. Każdej ze Stron przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia, przy czym oświadczenie o wypowiedzeniu będzie skuteczne na koniec miesiąca kalendarzowego, w którym złożono oświadczenie o wypowiedzeniu.
16. Muzeum przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o wypowiedzeniu w następujących sytuacjach:
- a) Dzierżawca używa Przedmiotu dzierżawy w sposób inny niż wskazano w umowie lub niż to wynika z przeznaczenia Przedmiotu dzierżawy;
 - b) Dzierżawca doprowadził swoimi działaniami do groźby istotnego uszkodzenia lub zniszczenia Przedmiotu dzierżawy;
 - c) Dzierżawca nie przestrzega przepisów BHP lub przeciwpożarowych lub sanitarnych;

Muzeum Historii Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

- d) Dzierżawca bez pisemnej uprzedniej zgody Wydierżawiającego oddał Przedmiot dzierżawy osobie trzeciej do używania;
 - e) brak uzupełnienia przez Dzierżawcę kwoty kaucji w trakcie trwania umowy;
 - f) brak stosowania się przez Dzierżawcę do wytycznych w zakresie asortymentu (np. podanie mięsa wieprzowego).
17. Wypowiedzenie dla swojej ważności wymaga zachowania formy pisemnej.
18. Muzeum zastrzega sobie prawo do jednokrotnego przedłużenia umowy na okres 2 lat, o ile obie strony wyrażą taką wolę;

Naprawy konieczne

19. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów napraw koniecznych do zachowania Przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym. Do napraw koniecznych Strony zaliczają m.in.: malowanie ścian, wymiana żarówek, naprawa uszkodzeń podłogi, naprawa uszkodzeń ścian, naprawa sprzętu oddanego do używania wraz z Przedmiotem dzierżawy, w tym stoły i krzesła.
20. W razie stwierdzonej przez Dzierżawcę konieczności dokupienia dodatkowych elementów wyposażenia, np. stołów lub krzeseł, Dzierżawca dokona zakupu je na własny koszt i ryzyko, po uprzedniej akceptacji przez Muzeum wybranego modelu. Tak samo w przypadku innych ulepszeń, inwestycji w nowy sprzęt kuchenny itd. Muzeum NIE odkupi takiego sprzętu po zakończeniu dzierżawy.
21. Wymiana sprzętu, który ulegnie uszkodzeniu, o ile nie będzie możliwa jego naprawa, leży po stronie Dzierżawcy. Dzierżawca zobowiązuje się niezwłocznie poinformować Muzeum o uszkodzeniu lub wymienienia sprzętu.
22. Dzierżawca skonsultuje z Muzeum i uzyska jego akceptację na każdy zakup i montaż sprzętu wymagającego wbudowania w ciąg kuchenny.

Pozostałe zobowiązania Muzeum

23. Muzeum zobowiązuje się do oznakowania restauracji na ulotkach, planach, mapach oraz w budynku w sposób zgodny z przyjętą identyfikacją wizualną.
24. Muzeum zapewni Dzierżawcy dostęp do oznakowanego pojemnika na śmieci na poziomie „-1” do czasu wywozu śmieci.
25. Muzeum udostępni 1 miejsce parkingowe w strefie cargo. Nie ma możliwości zwiększenia liczby miejsc parkingowych.

Czynsz i opłaty eksploatacyjne

26. Dzierżawca zobowiązuje się płacić Muzeum czynsz w wysokości wskazanej w ofercie, tj. _____ PLN miesięcznie.
27. Ponadto Dzierżawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów utrzymania i eksploatacji Przedmiotu dzierżawy, w tym kosztów energii elektrycznej, gazu oraz wody, przy czym opłata z tego tytułu zostanie naliczona według odczytów z liczników, jak również ma obowiązek pokrywać koszty wywozu odpadów stałych na podstawie zawartych przez siebie umów.

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

AM

28. Czynsz dzierżawny płatny będzie co miesiąc z góry w ciągu 14 dni na podstawie faktury na konto bankowe Muzeum prowadzone przez _____ o numerze _____.
29. Faktura za czynsz dzierżawny może zostać wystawiona po 15 dniu miesiąca w miesiącu poprzedzającym okres, za jaki płatność jest należna.
30. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu Muzeum naliczy odsetki ustawowe za opóźnienie.
31. Za każdy dzień przerwy w działalności Dzierżawcy – zamknięcia Przedmiotu Dzierżawy z przyczyn leżących po stronie Muzeum, Czynsz będzie pomniejszony proporcjonalnie o 1/iłoaść dni w miesiącu, za który czynsz jest należny.

PROWIZJA

32. Dzierżawca zobowiązuje się płacić Muzeum prowizję w wysokości 3% od wartości obrotu netto w danym miesiącu kalendarzowym.
33. Na potrzeby niniejszej umowy dzierżawy, obrót stanowiąc będzie łączna kwota sprzedaży produktów i usług uzyskana w Przedmiocie Dzierżawy.
34. Prowizja będzie płatna co miesiąc z dołu w ciągu 14 dni na podstawie faktury na konto bankowe Muzeum prowadzone przez _____ o numerze _____.
35. Faktura za prowizję będzie wystawiona na podstawie miesięcznego raportu z kasy fiskalnej lub zestawienia faktur w terminie do 15 dnia kolejnego miesiąca, za jaki płatność jest należna.
36. Miesięczny raport fiskalny lub zestawienie faktur będzie przekazywane Muzeum najpóźniej do 5 dnia miesiąca, następującego po miesiącu, za jaki płatność jest należna.
37. W przypadku opóźnienia w zapłacie prowizji Muzeum naliczy odsetki ustawowe za opóźnienie.

W przypadku uzasadnionego podejrzenia Muzeum odnoszącego się do osiągniętych przez Dzierżawcę obrotów sprzedaży w Przedmiocie Dzierżawy w porównaniu z danymi wynikającymi z przedstawionych Muzeum miesięcznych raportów kasowych, Muzeum będzie uprawnione do zainstalowania w kasie fiskalnej Dzierżawcy odpowiedniego urządzenia umożliwiającego nadzór nad transakcjami kasowymi, np. Blackbox Intelligence System.

Kaucja

38. Dzierżawca ma obowiązek wpłacenia kaucji w wysokości _____ odpowiadającej wysokości trzech miesięcznych czynów dzierżawnych najpóźniej do dnia _____ na konto bankowe Muzeum prowadzone w banku _____ o numerze _____ oraz do jej utrzymania na takim poziomie przez cały czas trwania umowy.
39. Wpłacona kaucja posłuży na zabezpieczenie roszczeń Muzeum w stosunku do Dzierżawcy wynikających z niezaspokojonych roszczeń Muzeum względem Dzierżawcy, w tym ewentualnych szkód wyrządzonych przez Dzierżawcę w Przedmiocie dzierżawy lub roszczeń przysługujących Muzeum z innego tytułu.

Muzeum Historii Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

40. Muzeum ma prawo do zaspokajania swoich roszczeń z kaucji po bezskutecznym wezwaniu Dzierżawcy do zapłaty.
41. Dzierżawca ma obowiązek uzupełnienia kwoty do kaucji do kwoty wskazanej w pkt. 26 powyżej po zaspokojeniu się Muzeum z kaucji.
42. Kaucja zostanie Dzierżawcy zwrócona po dokonaniu ewentualnych potrąceń na zaspokojenie roszczeń Muzeum w terminie 21 dni od dnia wygaśnięcia umowy.

Pozostałe zobowiązania Dzierżawcy

43. Bez pisemnej uprzedniej zgody Wyzdierżawiającego Dzierżawcy nie przysługuje prawo do oddania Przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej do używania pod jakimkolwiek tytułem prawnym.
44. Dzierżawca nie ma prawa do podawania adresu Muzeum jako własnego.
45. Dzierżawca zobowiązuje się zapewnić we własnym zakresie i na własny koszt usługę sprzątania Przedmiotu dzierżawy oraz usługę mycia okien od wewnątrz przynależących do restauracji.
46. Dzierżawca we własnym zakresie i na własny koszt będzie dbał także o czystość miejsca wyznaczonego jako miejsce do przechowania śmieci na poziomie „-1” do czasu ich wywiezienia.
47. Dzierżawca jest zobowiązany do zawarcia umowy na wywóz śmieci i do pokrycia kosztów wywozu śmieci. Dzierżawca zobowiązany jest do regularnego opróżniania pojemnika na śmieci w pomieszczeniu przekazanym Dzierżawcy do tego celu na poziomie „-1”, minimum 2 razy w tygodniu.
48. Dzierżawca jest zobowiązany dostarczać Muzeum raport monitorujący aktywność insektów i gryzoni (zgodnie z przepisami HACCP). Dzierżawca zobowiązuje się do zlecenia regularnej deratyzacji i dezynsekcji Przedmiotu dzierżawy na swój koszt i ryzyko, nie rzadziej niż raz na kwartał lub niezwłocznie w razie stwierdzenia takiej potrzeby.
49. Dzierżawca przyznaje zniżki dla pracowników Muzeum oraz następujących podmiotów: Klub Przyjaciół Muzeum w wysokości: właściciele kart Gimel 5%, właściciele kart Bet 10%, właściciele kart Alef i Taw: 15%, pracownicy Muzeum w wysokości _____ zgodnie z Ofertą Konkursową.
50. Dzierżawca – o ile podejmie taką decyzję - na własny koszt i ryzyko zawrze umowę z operatorem sieci teleinformatycznej, przy czym wymaga to wcześniejszego uzgodnienia z Działem IT i z Działem Infrastruktury Muzeum ze względu na ograniczenia techniczne budynku. Sieć WIFI Dzierżawcy nie może kolidować z WIFI Muzeum, zwłaszcza na terenie wokół dachu synagogi.
51. Dzierżawca zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Muzeum o zmianie swoich danych, w tym rozpoczęciu, zawieszeniu lub zakończeniu prowadzenia działalności gospodarczej.
52. Dzierżawca będzie dysponował przez cały okres umowy szefem kuchni i kierownikiem restauracji o doświadczeniu nie gorszym niż deklarowane w ofercie do obsługi i prowadzenia restauracji.

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

21/14

53. Dzierżawca bez zbędnej zwłoki wycofa na wniosek Muzeum produkty i dania, które nie będą spełniać wytycznych zawartych w części II Załącznika nr 1 do Regulaminu.
54. Dzierżawca jest zobowiązany własnym kosztem i staraniem pozyskać wszelkie wymagane koncesje i pozwolenia, o ile są wymagane do prowadzenia działalności i sprzedaży produktów wymagających takich koncesji lub pozwoleń.
55. Dzierżawca ma obowiązek wyposażyć restaurację i bufet w wyposażenie niezbędne do przygotowywania i wydawania posiłków i napojów, w tym: talerze, sztućce, szklanki, garnki, kieliszki.

Dostarczanie towaru do Przedmiotu dzierżawy oraz wywóz śmieci

56. Dostawa towaru oraz usuwanie śmieci musi odbyć się poza godzinami otwarcia Muzeum dla zwiedzających.
57. Dostawa towaru oraz usuwanie śmieci musi odbyć się w sposób nieuciążliwy dla okolicznych mieszkańców i z poszanowaniem ciszy nocnej.
58. Dzierżawca bierze odpowiedzialność za dostawców i współpracowników świadczących usługi dla nich na terenie muzeum i szkody powstałe w trakcie świadczenia tych usług.
59. Dzierżawca zobowiązuje się do używania windy towarowej zgodnie z instrukcją Muzeum.

Kary umowne

60. Dzierżawca zapłaci Muzeum kary umowne w następujących sytuacjach i wysokościach:
 - a) za każdy dzień kolizji sieci WIFI Dzierżawcy z siecią WIFI Muzeum – 1000 PLN;
 - b) za każdy dzień zamknięcia restauracji niezgodnionego z Muzeum w dni, w które restauracja i bufet powinny być czynne - 1000 PLN;
 - c) za każdą godzinę zamknięcia restauracji niezgodnionego z Muzeum w dni i godziny, w które restauracja i bufet powinny być czynne - 100 PLN;
 - d) z tytułu nieprzestrzegania procedur bezpieczeństwa obowiązujących w Muzeum - 1000 PLN za każde stwierdzone złamanie procedury;
 - e) za nieprzestrzeganie wytycznych do prowadzenia restauracji i bufetu, wymienionych w części II Załącznika nr 1 do Regulaminu za każdy rozpoczęty miesiąc po 7 dniach od zgłoszenia przez Muzeum nieprzestrzegania wytycznych, o ile w ciągu tych 7 dni nie naruszenie nie zostanie naprawione, zostanie naliczona kara w wysokości 30% wartości czynszu netto;
 - f) za zatrudnienie szefa kuchni lub kierownika restauracji oraz kucharza posiadającego doświadczenie pracy w restauracji oferującej dania kuchni żydowskiej lub przy projektach związanych z promocją kuchni żydowskiej krótsze niż deklarowane w Ofercie konkursowej, zostanie naliczona kara w wysokości 30% wartości czynszu netto za każdy rozpoczęty miesiąc od stwierdzenia naruszenia aż do jego usunięcia;

Muzeum Historii
Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

12/1

- g) za świadczenia cateringu dla podmiotów zewnętrznych, poza muzeum (wyjątkiem jest catering dla Centrum Konferencyjnego) zostanie naliczona kara w wysokości 5000 PLN za każdy stwierdzony przypadek;
- h) w każdym zgłoszonym przypadku nieprzestrzegania standardów obsługi skutkujących np. zatruciami, w wypadku kar nakładanych na Dzierżawcę przez SANEPID, w wypadku nieprzestrzegania systemu HACCP i stawianie muzeum w sytuacji, gdy negatywna opinia o restauracji będzie rzutować na opinię muzeum poprzez np. krytyczne artykuły w mediach, krytyczne opinie na portalach turystycznych Muzeum będzie mogło nałożyć na Dzierżawcę karę w wysokości 5000 PLN;
- i) za niedostarczenie we właściwym terminie raportu z kasy fiskalnej, będącego podstawą do wystawienia faktury za prowizję – w wysokości 100 PLN za każdy dzień opóźnienia;

Nadzór Jakościowy

- 61. Dzierżawca zobowiązuje się wprowadzić wspólnie z Muzeum procedurę monitorowania jakości poprzez anonimową ankietę raz na kwartał wśród klientów restauracji, w tym organizatorów konferencji, pracowników Muzeum oraz zwiedzających.
- 62. Dzierżawca wspólnie z Muzeum ustali wskaźnik poniżej którego będzie płacił karę umowną za każdy rozpoczęty miesiąc aż do kolejnego badania jakości, w wysokości 5000 PLN miesięcznie.

Ochrona

- 63. W Muzeum funkcjonuje całodobowa ochrona i monitoring całego budynku. Dzierżawcy nie przysługuje prawo co wprowadzenia dodatkowej firmy ochroniarskiej.
- 64. Dzierżawca jest zobowiązany do całkowitego dostosowania się do wymogów bezpieczeństwa obowiązujących w Muzeum, bez możliwości jakichkolwiek odstępstw.
- 65. Zabezpieczenie techniczne (kamery przemysłowe, własne systemy nadzoru) muszą być skoordynowane i konsultowane z Działem Bezpieczeństwa Muzeum, muszą być w standardzie przyjętym przez Muzeum.
- 66. Weryfikacja pracowników Dzierżawcy oraz wchodzących na teren Muzeum partnerów Dzierżawcy (np. dostawców) będzie się odbywać zgodnie z procedurami bezpieczeństwa obowiązującymi w Muzeum.
- 67. Muzeum zastrzega sobie prawo do ma prawo wejścia przez pracownika ochrony i strażaka pod nieobecność Dzierżawcy i skontrolowania pomieszczeń Przedmiotu dzierżawy. Kontrola bezpieczeństwa oraz kontrola przeciwpożarowa odbywać się będzie po godzinach funkcjonowania restauracji.

Odpowiedzialność

- 68. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone Muzeum w związku z realizacją umowy.

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa ☎ polin@polin.pl

69. Dzierżawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania swoich dostawców i współpracowników świadczących usługi dla nich na terenie Muzeum.
70. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie przypadki zatruczeń zgłoszonych Muzeum.
71. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za nieprzestrzeganie przepisów w zakresie.

Ubezpieczenie

72. Dzierżawca najpóźniej w dniu zawarcia umowy przedłoży Muzeum polisę ubezpieczeniową o wartości co najmniej 3 000 000 PLN i musie obejmować:
 - a) odpowiedzialność cywilną za szkody wyrządzone w związku z wprowadzeniem produktu do obrotu (podawanie i serwowanie produktów żywnościowych), w tym za zatrucia pokarmowe i przenoszenie chorób zakaźnych i zakażeń;
 - b) odpowiedzialność cywilną za szkody wyrządzone przez podwykonawców Dzierżawcy, którym powierzył wykonanie określonej pracy lub usług;
 - c) odpowiedzialność cywilną za szkody wyrządzone z tytułu organizowania wydarzeń np. kulturalnych, naukowych, sportowo-rekreacyjnych, artystycznych, okolicznościowych, wystaw, wernisaży, koncertów i innych (w tym imprez masowych – z wyłączeniem imprez podlegających ubezpieczeniu obowiązkowemu).
73. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik do Umowy.
74. Polisa ubezpieczeniowa powinna mieć zniesione franszyzy i udziały własne.

Pracownicy Dzierżawcy

75. Dzierżawca musi zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie restauracji i bufetu w godzinach ich otwarcia.
76. Dzierżawca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój dla pracowników Dzierżawcy obsługujących restaurację i bufet, przy czym strój ten wymaga uprzedniej akceptacji Muzeum. Każdy z pracowników Dzierżawcy obsługujący restaurację i bufet musi spełniać następujące wymagania:
 77. znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, inne języki obce mile widziane, szczególnie niemiecki, francuski, hebrajski;
 78. wysoka kultura osobista,
 79. umiejętność szybkiego uczenia się.
80. Muzeum zastrzega sobie prawo zgłaszania uwag co do jakości obsługi klientów, a Dzierżawca zobowiązany jest niezwłocznie zastosować się do przekazanych przez Muzeum uwag.

Dodatkowe oświadczenia Dzierżawcy

81. Dzierżawca zobowiązuje się wykonać umowę z należytą starannością, w sposób uwzględniający wymagania Muzeum oraz przepisy wewnętrzne obowiązujące w Muzeum.

Muzeum Historii Żydów Polakich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-167 Warszawa @ polin@polin.pl

82. Dzierżawca zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Muzeum o zmianie swoich danych, w tym rozpoczęciu, zawieszeniu lub zakończeniu prowadzenia działalności gospodarczej.

Pozostałe ustalenia

83. Korespondencja do Dzierżawcy nie powinna przechodzić przez sekretariaty Muzeum, adres Muzeum nie powinien być podawany jako oficjalna siedziba Dzierżawcy.

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14



Załącznik nr 9

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

WNIOSEK O DOPUSZCZENIE DO DRUGIEGO ETAPU KONKURSU

Działając w imieniu własnym*/i na rzecz
z siedzibą w przy ul.
wpisany do ewidencji działalności gospodarczej/Rejestru Przedsiębiorców* prowadzonego przez, oświadczam, iż
wyrażam wolę przystąpienia do drugiego etapu prowadzonego w ramach ogłoszonego przez Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie Konkursu na dzierżawę Restauracji w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie.

1) Oświadczam, że spełniam warunki dopuszczenia do udziału w Konkursie, wymienione w §5 ustęp 1 Regulaminu tj.:

1) prowadzę przez okres _____ (co najmniej 2 lat) lat/a przed dniem składania Wniosków działalność gastronomiczną polegającą na samodzielnym prowadzeniu restauracji, czyli lokalu gastronomicznego, który spełnia następujące kryteria:

- a. konsumpcja odbywa się przy stolikach z użyciem zastawy i sztućców wielokrotnego użytku;
- b. dania są w większości przygotowywane ze świeżych surowców, a nie z półproduktów lub produktów gotowych;
- c. dania są przygotowywane na bieżąco w lokalu, w którym są serwowane;
- d. asortyment uzupełniają napoje zimne i gorące, alkohole, wyroby cukiernicze;
- e. obsługującej co najmniej 50 osób dziennie;
- f. świadczone są usługi dodatkowe w postaci organizowania przyjęć okolicznościowych, a obsługa grup zorganizowanych jest płatna na podstawie indywidualnych uzgodnień i negocjacji cenowych.

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 8 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

- 2) posiadam udokumentowane doświadczenie w obsłudze cateringowej konferencji dla jednorazowo minimum 400 osób i na potwierdzenie załączam referencje;
- 3) posiadam doświadczenie w świadczeniu usług gastronomicznych i na potwierdzenie załączam trzy wiarygodne i weryfikowalne referencje podmiotów, wystawionych nie wcześniej niż 12 miesięcy przed dniem składania Wniosków;
- 4) spełniam poniższe z warunków (minimum trzy):
 - a. *oferowanie w prowadzonym przez siebie lokalu menu zawierającego dania kuchni polsko-żydowskiej (aszkenazyjskiej), sefardyjskiej lub izraelskiej, koszernej lub kosher-style, czyli np. cymesu, czulentu, latkesów, krepłachów, gęsiach pipek, kugia, holiszków, hummusu, szakszuki itp.;
 - b. *zatrudnienie szefa kuchni lub kierownika restauracji oraz kucharza posiadającego doświadczenie nie krótsze niż 1 rok pracy w restauracji oferującej dania kuchni żydowskiej lub przy projektach związanych z promocją kuchni żydowskiej;
 - c. *przedstawienie co najmniej trzech wiarygodnych i weryfikowalnych referencji podmiotów, którym oferent świadczył usługi gastronomiczne zawierające dania kuchni żydowskiej, wystawione nie wcześniej niż 2 lata przed dniem składania Wniosków;
 - d. *przedstawienie udokumentowanego udziału w przynajmniej jednym wydarzeniu kulinarnym promującym kuchnię żydowską;
 - e. *zrealizowanie udokumentowanej referencjami usługi gastronomicznej podczas uroczystości mających charakter religijny lub tradycyjny w kulturze żydowskiej, to jest np. bat micwy, bar micwy, wesela itp.;
 - f. *przedstawienie listy publikacji, to jest artykułów opublikowanych lub felietonów w magazynach branżowych drukowanych lub internetowych, napisanych samodzielnie lub jako współautor książek z przepisami przez osoby powiązane formalnie, organizacyjnie z oferentem, prowadzenie blogów, vlogów z przepisami na dania kuchni żydowskiej, przy czym oferent zobowiązany jest wyjaśnić sposób powiązania autora publikacji z oferentem

**- niepotrzebne skreślić*
- 5) posiadam znajomość podstawowych zagadnień koszerności i kosher-style i na potwierdzenie załączam wypełniony formularz według wzoru stanowiącego załącznik nr 11;

Muzeum Historii
Żydów Polaków
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

- 6) posiadam certyfikaty jakości, nagrody branżowe w gastronomii lub turystyce, referencje i pozytywne oceny w portalach turystycznych lub gastronomicznych, i na potwierdzenie załączam _____;
- 7) posiadam aktywne profile w mediach społecznościowych z bazą użytkowników i fanów w tym specyficznych dla danych mediów oznak popularności i jakości jak liczba tzw. obserwujących i liczba polubieni, w załączeniu lista profili;
- 8) posiadam stałych dostawców, na potwierdzenie załączam listę dostawców wraz z co najmniej trzema referencjami potwierdzającymi trwałość, jakość i rzetelność współpracy;
- 9) posiadam środki finansowe lub zdolności kredytowej w wysokości co najmniej 250.000,00 PLN (dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych) umożliwiających uruchomienie działalności zgodnie z wymogami Regulaminu, na potwierdzenie załączam _____ (proszę wskazać rodzaj dokumentu składany na potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku);
- 10) nie jest prowadzone wobec mnie postępowanie egzekucyjne, upadłościowe, układowe oraz nie jestem w likwidacji;
- 11) nie posiadam zaległości w opłaceniu podatków i składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne (z wyjątkiem przypadków gdy oferent uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu), na potwierdzenie składam:
 - aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że oferent nie zalega z opłaceniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Wniosków,
 - aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające, że oferent nie zalega z opłaceniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania Wniosków;
- 12) posiadam ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez niego działalności gospodarczej, w tym odpowiedzialności cywilnej za szkody w

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

najmowanej nieruchomości o wartości co najmniej 3.000.000,00 PLN (trzy miliony złotych).

Warszawa, dnia2018 roku

.....

(podpis)

*niepotrzebne skreślić

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Załącznik nr 10 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Oferta

....., dnia

Działając w imieniu Oferenta:

.....
imię i nazwisko lub firma/nazwa Oferenta

.....
adres Oferenta

.....
adres do korespondencji

NIP **REGON**

Telefon

E-mail

oferuję:

Miesięczną stawkę czynszu netto (bez podatku VAT) w złotych polskich za m² powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

..... (słownie:))

(czynsz nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokalu)

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/144

Oferent zobowiązuje się do:

- 1) zachowania charakteru i wystroju wnętrza restauracji, chyba że Strony postanowią inaczej;
- 2) zawarcia osobnej umowy na wywóz śmieci;
- 3) w razie wybrania oferty - do zawarcia umowy dzierżawy zgodnej z załącznikiem do Regulaminu;
- 4) zatrudnienia przez cały okres umowy szefa kuchni z doświadczeniem co najmniej takim jak wymagane od szefa kuchni w Regulaminie Konkursu;
- 5) zatrudnienia przez cały okres umowy kierownika restauracji z doświadczeniem co najmniej takim jak wymagane od kierownika restauracji w Regulaminie Konkursu;
- 6) zobowiązanie do przygotowania menu degustacyjnego oraz potraw z tego menu, na potrzeby przeprowadzenia degustacji potraw przez Komisję Konkursową, na podstawie której Komisja Konkursowa będzie dokonywała oceny ofert zgodnie z Regulaminem, Menu degustacyjne będzie składać się z 3 dań kuchni żydowskiej wskazanych przez Muzeum oraz z 3 dań zaproponowanych przez oferenta.

Oświadczam, że Oferent jest związany ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.

Do oferty dołączamy Biznes plan dotyczący prowadzenia restauracji Muzeum.

Podczas degustacji podamy następujące dania:

- 1)
- 2)
- 3)
- ...}

Oferta została złożona na stronach.

.....
data i podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń w imieniu Oferenta

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 7 +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Załącznik nr 11

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Formularz znajomości podstawowych zagadnień koszerności i kosher-style

1. Mięso których zwierząt nie jest kosherne?
2. Które popularne w gastronomii gatunki ryb i owoców morza są kosherne a które nie?
3. Których grup pokarmów, mimo że są kosherne, nie można ze sobą łączyć?
4. Kto wydaje certyfikat koszerności i jak sprawdzać, czy dany produkt spożywczy go posiada?
5. Jak rozumiesz pojęcie kosher-style w kontekście prowadzenia niekoszermnej restauracji?

Odpowiedzi prosimy załączyć w formie nie dłuższej niż 2700 znaków.

Warszawa, dnia2018 roku

.....

(podpis)

*niepotrzebne skreślić

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14



Załącznik nr 12

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Oświadczenie wymagane od Oferenta w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oferent

.....
imię i nazwisko lub firma/nazwa Oferenta

.....
adres Oferenta

.....
adres do korespondencji

NIP **REGON**

Telefon

E-mail

Reprezentowany przez:

.....
Imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ Wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu złożenia oferty w konkursie ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność

214

gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich przy ul. Anielewicza 6 w Warszawie.*

Warszawa, dnia2018 roku

.....

(podpis)

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1).

*W przypadku, gdy Oferent nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Oferent nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. poprzez jego wykreślenie).

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6
00-157 Warszawa

T +48 22 471 03 00
@ polin@polin.pl

ML

Załącznik nr 11

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Formularz znajomości podstawowych zagadnień koszerności i kosher-style

1. Mięso których zwierząt nie jest kosherne?
2. Które popularne w gastronomii gatunki ryb i owoców morza są kosherne a które nie?
3. Których grup pokarmów, mimo że są kosherne, nie można ze sobą łączyć?
4. Kto wydaje certyfikat koszerności i jak sprawdzać, czy dany produkt spożywczy go posiada?
5. Jak rozumiesz pojęcie kosher-style w kontekście prowadzenia niekoszeryjnej restauracji?

Odpowiedzi prosimy załączyć w formie nie dłuższej niż 2700 znaków.

Warszawa, dnia2018 roku

(podpis)

*niepotrzebne skreślić

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

Załącznik nr 12

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie

Oświadczenie wymagane od Oferenta w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oferent

.....
imię i nazwisko lub firma/nazwa Oferenta

.....
adres Oferenta

.....
adres do korespondencji

NIP REGON

Telefon

E-mail

Reprezentowany przez:

.....
Imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ Wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu złożenia oferty w konkursie ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność

Muzeum Historii Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

2/14

gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich przy ul. Anielewicza 6 w Warszawie.*

Warszawa, dnia2018 roku

.....

(podpis)

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1).

*W przypadku, gdy Oferent nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Oferent nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. poprzez jego wykreślenie).

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

.....

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl