

Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczanego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich Polin w Warszawie

## **Merytoryczne założenia działalności Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN (dalej: „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, podróż przez tysiącletnią polsko-żydowską historię. Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN to również wielofunkcyjne centrum edukacyjne i kulturalne, z bogatą ofertą programową w unikatowym budynku projektu Rainera Mahlamäkiego, który można podziwiać w sercu przedwojennej żydowskiej Warszawy.

Jest miejscem otwartym na dialog 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 ściera się ze stereotypami i promuje odpowiedzialność społeczną, wartości demokratyczne i zaangażowanie obywatelskie. Muzeum chce inicjować społeczną zmianę.

Staje się jedną z najważniejszych placówek tego typu na świecie, jest także największym muzeum o tematyce żydowskiej w Europie. Jest wielofunkcyjną instytucją kultury w Warszawie, wizytówką zarówno Warszawy jak i Polski.

## **Budynek**

Niezwykły budynek Muzeum to projekt wyłoniony w międzynarodowym konkursie i zdobywca wielu nagród architektonicznych. Budynek Muzeum ma 16005,51 m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej, w tym jedną trzecią zajmuje Wystawa Stała, pozostała część – wystawy czasowe, wielofunkcyjne sale: audytorium, projekcyjne, sale warsztatowe Centrum Edukacyjnego, przestrzeń dla dzieci Miejsce Edukacji Rodzinnej, sklep.

## **Wystawa**

Wystawa stała jest sercem Muzeum. 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 polsko-żydowskiej kultury.

## **Założenia dla Dzierżawcy**

### **I. Informacje techniczne:**

#### **A. Położenie**

Restauracja znajdują się na poziomie „0” budynku Muzeum przy ul. Anielewicza 6 w Warszawie (dalej: „Restauracja”).

Nie ma odrębnego wejścia do przestrzeni Restauracji bezpośrednio z zewnątrz budynku, do Restauracji można jednak wejść bez konieczności zakupu biletu w Muzeum.

Wspólnie z Wydierżawiającym można zaaranżować wejście „wyjściem ewakuacyjnym” od strony skweru Willy’ego Brandt’a. Istnieje również możliwość zmiany kolorystyki wyjścia ewakuacyjnego. Wymaga to jednak wcześniejszych uzgodnień i przedstawienia pomysłu w biznes planie.

## **B. Powierzchnie poszczególnych przestrzeni gastronomicznych**

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1. Restauracja i bufet                  | <b>180,62 m<sup>2</sup></b> |
| 2. Weranda (będąca częścią Restauracji) | <b>62,45 m<sup>2</sup></b>  |
| 3. Zaplecze kuchenne                    | <b>187,07 m<sup>2</sup></b> |

-----

**Razem            430,14 m<sup>2</sup>**

## **C. Warunki Dzierżawy**

1. Okres Dzierżawy: 3 lata, 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, werandy i zaplecza kuchennego.
3. Miesięczna prowizja w wysokości 5% od wartości obrotu netto.
4. Koszty utrzymania i eksploatacji: energia elektryczna, gaz, woda na podstawie liczników oraz odpady stałe na podstawie umów własnych są ponoszone przez Dzierżawcę.
5. Zaproponowane przez Dzierżawcę zniżki lub specjalna oferta lunchowa dla pracowników Muzeum oraz innych osób posiadających uprawnienia do zniżek, takich jak np. wolontariusze, darczyńcy, członkowie Klubu Przyjaciół Muzeum, partnerzy Muzeum, specjalne grupy zorganizowane.
6. Wszystkie inne, niezbędne informacje zawiera załącznik nr 5 do Regulaminu Konkursu tj. Istotne Postanowienia Umowy.

#### **D. Wyposażenie kuchni, sali Restauracyjnej i bufetu**

1. Kuchnia jest kompleksowo wyposażona w sprzęt kuchenny. Wyposażenie technologiczne pomieszczeń oraz szczegółową specyfikację wyposażenia wskazano w załączniku nr 2 do Regulaminu Konkursu.
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 osób odwiedzających Muzeum, pracowników i współpracowników**

1. Odwiedzający Muzeum według wskazań z bramek przy wejściu głównym:

2017 – 731 420

2018 – 683 187

2019 – 604 020

2020 – 127 452

2021 – 202 906

2022 – 325 264

2023 – 427 987

2. Pracownicy i współpracownicy Muzeum to ok. 200 osób.

#### **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 holu 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. Zainstalowana i przydzielona do Restauracji moc wynosi 121,5 kW. Moc przydzielona bufetowi wynosi 10,5 kW. Nie ma możliwości zwiększenia przydzielonej mocy w Restauracji i bufetu.
3. Podłączenie Internetu – w zakresie Dzierżawcy na podstawie odrębnej umowy z operatorem.
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 liczby miejsc parkingowych.

#### **G. Ochrona**

1. W Muzeum jest całodobowa ochrona i monitoring całego budynku. Nie ma 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. Zwiedzający mają zregenerować siły podczas wizyty w Muzeum, aby po odpoczynku mogli kontynuować zwiedzanie lub skorzystać z oferty edukacyjnej lub kulturalnej. Restauracja ma być przedłużeniem zwiedzania wystaw i pozwalać na pełniejsze doświadczenie Muzeum. Przestrzeń gastronomiczna w Muzeum musi być więc przyjazna, zachęcająca do odpoczynku lub refleksji nad tym, czego zwiedzający właśnie doświadczyli.

#### **B. Wymagany asortyment**

1. Restauracja ma specjalizować się w kuchni żydowskiej i oferować w menu podstawowe dania kuchni aszkenazyjskiej, w tym m.in.: czulent, kugel, chałka, bajgiel oraz dania związane ze świętami żydowskimi, takimi jak Purim, Pesach, Rosz ha-szana, Sukot i Chanuka.

2. Bufet Restauracji – ma prowadzić sprzedaż napojów gorących i zimnych, wyrobów cukierniczych, dań na wynos typu kanapki, sałatki oraz gotowych dań koszernych.
3. Potrawy muszą być zróżnicowane pod względem cenowym i dostosowane do różnych grup klientów.
4. Informacja o alergenach powinna być dostępna dla odwiedzających Restaurację.
5. Menu Restauracji musi uzyskać akcept Muzeum pod względem przestrzegania zasad zawartych w pkt. 6, lit. a-d poniżej oraz związków z kuchnią żydowską i świętami żydowskimi.
6. 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,
  - c. w części dostępne dla wegan i wegetarian,
  - d. zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie,
  - e. komponowane z użyciem sezonowych świeżych owoców i warzyw oraz produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców,
  - f. w pełni oparte na tradycyjnej kuchni aszkenazyjskiej oraz innych kuchniach żydowskich w tym sefardyjskiej i izraelskiej,
  - g. stworzone zgodnie z zasadami nawiązującymi do koszerności, niełamujące zasad wymienionych w lit. a -d powyżej,
  - h. estetycznie serwowane.
7. Oferowane posiłki nie mogą:
  - a. zawierać wieprzowiny i mięsa zwierząt uznawanych za niekoszerne oraz produktów od nich pochodnych (np. żelatyna wieprzowa),
  - b. łączyć produktów mlecznych i zwierzęcych,

- c. zawierać owoców morza,
- d. zawierać krwi,
- e. mieć charakteru fast foodu produkowanego z półproduktów,
- f. w całości pochodzić z mrożonek, produktów wysoko przetworzonych, półproduktów lub produktów gotowych,
- g. zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych,
- h. w wyraźny sposób odchodzić tematycznie od kuchni żydowskiej w kierunku np. dań kuchni azjatyckiej (sushi i inne), włoskiej (np. pizza), meksykańskiej i innych.

### **C. Promocja żydowskiej kultury kulinarnej oraz współpraca z Muzeum**

1. Dzierżawca będzie zobowiązany do przestrzegania wartości promowanych w Muzeum: szacunku, tolerancji, otwartości, wiarygodności, odwagi.
2. Dzierżawca będzie zobowiązany do czasowego dopasowania menu do tradycyjnych świąt (min. 2 dania na każde ze świąt: Pesach, Purim, Sukot, Rosz haszana, Chanuka) oraz do przygotowywania min. 1 dania inspirowanego dominującymi wydarzeniami w muzeum (np. wystawami czasowymi).
3. Dzierżawca będzie zobowiązany do współpracy przy realizacji oferty programowej w zakresie gastronomii i kulinariów (m.in. organizacja wspólnych kolacji szabatowych przy okazji najważniejszych żydowskich świąt, oferowanie specjalnego menu na TISZ Festiwal Żydowskiego Jedzenia).
4. Dzierżawca będzie zobowiązany do współpracy przy wydarzeniach programowych takich jak Dzień Dziecka (przygotowanie stoiska na Łące POLIN), Noc Muzeów (specjalne menu okolicznościowe), Rodzinna Chanuka (specjalne menu dla dzieci), 10-te Urodziny Wystawy Stałej (wprowadzenie do menu ciastka okolicznościowego). Zamawiający będzie wskazywał również inne wydarzenia, do udziału w których zaprosi Dzierżawcę.

5. W miarę możliwości i posiadanych zasobów promocja wśród klientów Restauracji wiedzy o kuchni żydowskiej, w tym zakresie również współpraca z działem komunikacji oraz działem programów społecznych i kulturalnych.
6. Działania promocyjne i chęć rozwoju Restauracji jako miejsca znanego w Warszawie z dobrej kuchni żydowskiej.
7. Wykorzystywanie nowoczesnych narzędzi do obsługi i komunikacji z klientami i potencjalnymi klientami, posiadanie własnej strony internetowej i aktywnego profilu lub profili w mediach społecznościowych.

### 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. We wtorki (dzień techniczny) Restauracja będzie zamknięta. Bufet będzie otwarty w dniach działania Muzeum, co najmniej w godzinach szczytu, od 10:00 do 15:00.
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.
4. Muzeum zastrzega sobie prawo do zmiany godzin otwarcia Muzeum. Planowane jest przedłużenie godzin otwarcia w sezonie wysokim (otwarcie w godz. 09.00-18.00). Muzeum informuje o tych zmianach z wyprzedzeniem.

#### B. Rozpoczęcie działalności

Dzierżawca rozpocznie działalność nie później niż 26 sierpnia 2024 r. chyba, że Strony uzgodnią odmienny termin.

#### C. Pracownicy Restauracji



1. Dzierżawca musi zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji w godzinach otwarcia Muzeum oraz bufetu co najmniej w godzinach szczytu 10:00-15:00.
2. Dzierżawca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój dla pracowników Restauracji. Muzeum zastrzega sobie prawo ingerowania w dobór stroju
3. Dzierżawca musi zapewnić wysoki poziom okazjonalnej obsługi gości VIP, w tym dyplomatów, gości ambasad a nawet głów państw, wybitnych członków świata nauki lub artystów.
4. 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.
  - d) znajomość składu potraw oraz występujących w nich alergenów.

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. Zmiana stołówkowego charakteru poprzez przemyślany i spójny charakter Restauracji, wizerunek marki oraz wystrój, nawiązujący do nowoczesnej architektury Muzeum, kolorystyki, używanych materiałów i form. Konieczność akceptacji przez Muzeum dekoracji okolicznościowych.
2. Wyposażenie meblowe sali Restauracyjnej, zaplecza kuchennego i bufetu są własnością Muzeum.
3. Dzierżawca jest zobowiązany do dbałości o stan wyposażenia sali Restauracyjnej, zaplecza kuchennego i bufetu.

Oznakowanie Restauracji na ulotkach, planach, mapach oraz w budynku należy do Muzeum.

## **E. Nadanie własnej nazwy Restauracji**

1. Istnieje możliwość nadania własnej nazwy Restauracji, ale musi mieć ona związek z kulturą żydowską 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, współpracowników, wolontariuszy, 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 Wydierżawcy raportu z monitoringu, aktywności insektów i gryzoni (zgodnie z przepisami HACCP).

## **J. Sprzątanie**

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 przekazanymi wraz z umową dzierżawy.

## **K. Dostarczanie towaru do Restauracji oraz wywóz śmieci**

1. Dostawa towaru oraz usuwanie śmieci muszą 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.