

Założenia dla Dzierżawcy

I. Ogólne informacje dotyczące Muzeum

1. Lokalizacja

Budynek siedziby Muzeum Historii Polski w Warszawie zlokalizowany jest w dzielnicy Żoliborz na Cytadeli Warszawskiej. Dla ruchu pieszego dostęp do Cytadeli będzie możliwy od strony ulicy Dymińskiej, od ulicy Jana Jeziorańskiego, Bramą Straceń. Dla samochodów osobowych i dostawczych przewidziany jest wjazd na podziemny parking oraz od strony Wisłostrady. Na terenie Cytadeli przewidziano również miejsca postojowe dla autokarów.

2. Budynek

Budynek Muzeum Historii Polski będzie całorocznym obiektem przeznaczonym do prowadzenia działalności popularyzatorskiej, edukacyjnej oraz prezentacji w atrakcyjny sposób dziejów historii Polski w przestrzeni wystawy stałej (wystawa w budowie) i przestrzeni wystaw czasowych.

Ponadto budynek będzie mieścił liczne funkcje towarzyszące, takie jak: pracownie konserwatorskie, laboratoria, magazyny, centrum konferencyjne, centrum edukacyjne, przestrzenie biurowe oraz 2 punkty gastronomiczne.

Zamawiający w przyszłości dopuszcza możliwość uruchomienia dodatkowych 2 punktów gastronomicznych i oddania ich w dzierżawę wyłonionemu Dzierżawcy. Warunki dzierżawy dodatkowych punktów gastronomicznych, w tym opłaty, zobowiązania związane z eksploatacją oraz wszelkie inne ustalenia zostaną sprecyzowane w aneksie do umowy dzierżawnej

a) Kawiarnia Wisła:

Kawiarnia zlokalizowana będzie na poziomie +2 i składać się będzie z się z Zaplecza kawiarni, Części konsumpcyjnej i baru Kawiarni,

1. Liczba miejsc konsumpcyjnych: 73,

2. Dostęp do lokalu możliwy bezpośrednio z holu głównego schodami lub windami. Lokal znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie Sali Małego Historyka (przestrzeń edukacyjna dla opiekunów z dziećmi) oraz Wystawy Stałej,
3. Część konsumpcyjna Kawiarni jest przestrzenią wydzieloną, ogólnodostępną. Skorzystanie z oferty Kawiarni nie wymaga kupienia biletu wstępu do Muzeum,
4. Dostawy towaru windą osobową z poziomu -2. Lokal nie ma bezpośredniego połączenia z windą gastronomiczną i z innymi lokalami gastronomicznymi.

b) Kawiarnia Morskie Oko:

Kawiarnia Morskie Oko znajdować się będzie na poziomie +2 na i składać się będzie z zaplecza Kawiarni i części konsumpcyjnej.

1. Liczba miejsc konsumpcyjnych: ok. 100,
2. Kawiarnia Morskie Oko znajduje się na terenie wystawy stałej, w połowie trasy zwiedzania. Skorzystanie z oferty Kiosku wymaga kupienia biletu wstępu do Muzeum,
3. Dostawy towaru mogą odbywać się windą gastronomiczną, która ma bezpośrednie połączenie z lokalami gastronomicznymi: Bistro wraz z zapleczem oraz Restauracją wraz z zapleczem.

Podstawowe dane dotyczące budynku:

- 1) powierzchnia budynku: 44 700 m kw. (z tego 8 tys. m kw. będzie przeznaczony na magazyny i pracownie konserwatorskie Muzeum Wojska Polskiego),
- 2) liczba kondygnacji nadziemnych: 4, podziemnych: 2,
- 3) płatny parking podziemny dla Kompleksu Muzeów,
- 4) powierzchnia wystawy stałej: 7 300 m kw.,
- 5) powierzchnia sali wystaw czasowych: 1 400 m kw.,
- 6) liczba punktów gastronomicznych: 4,
- 7) przestrzeń konferencyjna:
 - audytorium – 577 osób,
 - sala kinowo teatralna – 135 osób,
 - sala konferencyjna 1 – 100 osób,
 - sala konferencyjna 2 - 100 osób,

3. Działalność Muzeum

Otwarcie siedziby i rozpoczęcie działalności programowej w budynku Muzeum miało miejsce na jesieni 2023 roku. Oferta programowa Muzeum obejmuje:

- 1) działalność edukacyjną - lekcje muzealne, warsztaty dla szkół i rodzin z dziećmi, wykłady dla Uniwersytetów Trzeciego Wieku, Młodzieżowa Rada Muzeum;
- 2) działalność wystawienniczą - wystawy czasowe i wydarzenia związane z wystawami czasowymi - oprowadzania kuratorskie, zwiedzanie z przewodnikiem dla grup zorganizowanych i odwiedzających indywidualnych;
- 3) działalność kulturalną – koncerty, debaty, przeglądy filmowe, programy artystyczne;
- 4) działalność naukową i popularno-naukową- konferencje, seminaria historyczne, wykłady;
- 5) wolontariat.

Muzeum prowadzi również wynajem przestrzeni w ramach Centrum Konferencyjnego. Otwarcie Wystawy Stałej planowane jest na 2026.

4. Szacowana liczba pracowników, współpracowników i odwiedzających:

- 1) Liczba pracowników i współpracowników – około 200 osób,
- 2) Liczba odwiedzających od momentu rozpoczęcia działalności programowej i udostępnienia wystaw czasowych – ok. 100 000 osób rocznie,
- 3) Liczba odwiedzających od otwarcia wystawy stałej – ok. 500 000 osób rocznie.

Przyjęte przez Muzeum liczby są szacunkowe, mogą ulec zmianie.

5. Planowane godziny otwarcia Muzeum dla zwiedzających:

- poniedziałek i wtorek- dni techniczne- Muzeum zamknięte dla zwiedzających;
- środa, czwartek, piątek: 10:00-18:00;
- sobota, niedziela: 10:00-19:00,

Muzeum będzie otwarte w wybrane dni świąteczne, informacja na stronie Muzeum.

Przyjęte przez Muzeum godziny otwarcia mogą ulec zmianie.

Godziny otwarcia lokali gastronomicznych są dopasowane do godzin otwarcia Muzeum.

Muzeum nie wyklucza możliwości świadczenia przez Dzierżawcę usługi gastronomicznej w Lokalach gastronomicznych w innych dniach lub poza godzinami otwarcia Muzeum dla zwiedzających lub zmiany godzin świadczenia usługi w poszczególnych Lokalach gastronomicznych, po uprzednim uzgodnieniu przez Strony na piśmie warunków oraz opłat dodatkowych związanych ze świadczeniem takiej usługi.

Organizator wymaga godzin otwarcia lokali co najmniej pokrywających się z godzinami otwarcia Muzeum.

6. Komunikacja

- 1) Dostęp dla odwiedzających oraz klientów centrum konferencyjnego:
 - a) Wejście główne - zlokalizowane w środkowej części budynku dostępne z placu Gwardii,
 - b) Wejście do Centrum Konferencyjnego - zlokalizowane w środkowej części budynku dostępne z placu Gwardii,
 - c) Dostęp przez parking – bezpośrednio dwie windy osobowe, poruszające się pomiędzy parkingiem poziom -2, parkingiem poziom -1, holem głównym poziom 0 oraz restauracją poziom +3. Wjazd na parking od strony Wybrzeża Gdyńskiego, parking płatny
- 2) Dostawa towarów - zlokalizowana została w podziemiu na poziomie -2, możliwa bezpośrednia dostawa towarów na zaplecze Bistro oraz Restauracji (poziom -2). Dostawa możliwa dla samochodów o wadze 3,5 tony wysokości nie przekraczającej 2,15 m.
- 3) Wejście dla personelu – wejście przewidziane przez parking poziom -2 lub przez wejście dla pracowników dostępne z placu Gwardii.
- 4) Winda gastronomiczna – zaplecze na poziomie -2 oraz zaplecze na poziomie 0.

II. Lokale gastronomiczne

1. Bistro:

- a) Bistro zlokalizowane jest na dwóch kondygnacjach: Poziom -2 – zaplecze gastronomiczne;
- 1) Poziom 0 – zaplecze gastronomiczne, wydawalnia, część konsumpcyjna. Liczba miejsc konsumpcyjnych: 86,

- 2) Część konsumpcyjna Bistro jest przestrzenią niewydzieloną, ogólnodostępną, zlokalizowaną w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do części konferencyjnej oraz w pobliżu holu głównego. Skorzystanie z oferty Bistro nie wymaga kupienia biletu wstępu do Muzeum,
- 3) Część konsumpcyjna Bistro poza godzinami otwarcia Muzeum dla odwiedzających może być wynajęta przez Muzeum podmiotom trzecim. Wizualizacja części konsumpcyjnej Bistro i wydawalni. Wystrój wskazany w wizualizacji ma charakter poglądowy i może ulec zmianie.



2. Restauracja i Sala Bankietowa:

- 1) Restauracja znajduje się na dwóch kondygnacjach:
 - a) Poziom -2 - zaplecze Restauracji;
 - b) Poziom +3 – zaplecze Restauracji, części konsumpcyjna i bar Restauracji,
- 2) Liczba miejsc konsumpcyjnych w Restauracji: 60,
- 3) Dostęp do lokalu jest możliwy bezpośrednio z parkingu oraz holu głównego poprzez windy osobowe,
- 4) Restauracja jest przestrzenią wydzieloną, ogólnodostępną. Skorzystanie z oferty Restauracji nie wymaga kupienia biletu wstępu do Muzeum,
- 5) Obok części konsumpcyjnej zlokalizowana jest szatnia samoobsługowa. Bezpośrednio w sąsiedztwie części konsumpcyjnej Restauracji znajduje się Sala Bankietowa,
- 6) Liczba miejsc konsumpcyjnych w Sali Bankietowej około: 70
- 7) Dostawy towaru mogą odbywać się windą gastronomiczną, która ma bezpośrednie połączenie z lokalami gastronomicznymi: z Bistro wraz zapleczem oraz strefą dostaw.
- 8) Wizualizacja przestrzeni części konsumpcyjnej Restauracji. Wystrój wskazany w wizualizacji ma charakter poglądowy, może ulec zmianie.



III. Wytyczne dot. oferty i prowadzenia przez Dzierżawcę działalności w lokalach gastronomicznych

1. Charakter działalności

- 1) Działalność prowadzona przez Dzierżawcę pełni funkcje gastronomiczne ogólnodostępne dla gości i pracowników Muzeum i nie może przynosić szkody wizerunkowi Muzeum; musi być prowadzona w sposób przemyślany i spójny z wizerunkiem Muzeum.
- 2) Muzeum przewiduje następujący charakter lokali gastronomicznych:
 - a) Bistro - Lokal o charakterze samoobsługowym serwujący zupy, dania drugie, zakąski zimne i gorące, sałatki, kanapki, surówki, napoje zimne i gorące, desery. Klienci będą składać zamówienie, odbierać posiłki w wydawalni i odnosić brudne naczynia do wskazanego miejsca. Bistro będzie działało na zasadzie baru szybkiej obsługi, oferując Zestaw dnia.
 - b) Restauracja - Lokal o charakterze eleganckiej restauracji: restauracja a la carte z obsługą kelnerską i barem serwującym zupy, dania drugie, zakąski zimne i gorące, sałatki, surówki, napoje zimne i gorące, desery.
- 3) Prowadzone przez Dzierżawcę lokale gastronomiczne:
 - a) Powinny posiadać asortyment oparty na tradycyjnej kuchni polskiej (z wpływami z różnych regionów).
 - b) Muszą zapewniać sprawną obsługę grup wycieczkowych i szkolnych - do 70 osób jednocześnie.
 - c) Muszą zapewnić wysokie standardy obsługi gości, w tym również gości VIP, dyplomatów, wybitnych członków świata nauki lub artystów.

- d) Muszą oferować posiłki dostosowane do pór dnia, roku i wydarzeń specjalnych, które mogą mieć miejsce w Muzeum (np. dzień dziecka, noc muzeów).
 - e) Muszą oferować posiłki różnorodne cenowo, uwzględniające różne grupy docelowe, takie jak dzieci i młodzież szkolna, turyści polscy, turyści zagraniczni, indywidualni i grupowi, oferta dla wegetarian, wegan oraz oferta dietetyczna, dania bezglutenowe.
 - f) Muszą oferować posiłki zgodne z nowoczesnymi trendami kulinarnymi i wiedzą o wpływie żywności na zdrowie; muszą zawierać sezonowe, świeże owoce i warzywa oraz być wykonane z produktów dobrej jakości od sprawdzonych dostawców.
 - g) Muszą oferować posiłki, które nie powinny mieć charakteru fast foodu produkowanego z półproduktów oraz zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych.
- 4) Dzierżawca powinien przejawiać inicjatywę i chęć rozwoju lokali gastronomicznych jako miejsc znanych w Warszawie i okolicy słynących z dobrej kuchni.
 - 5) Muzeum przewiduje możliwości wyrażenia zgody na sprzedaż alkoholu w Restauracji pod warunkiem uzyskania przez operatora na swój koszt i własnym staraniem odpowiednich zezwoleń na sprzedaż.
 - 6) Posiłki do spożycia w lokalach gastronomicznych muszą być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, a posiłki sprzedawane na wynos muszą być serwowane w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych, biodegradowalnych i kompostowalnych.
 - 7) Dzierżawca zobowiązuje się do posiadania w ofercie stałego rabatu (np. w postaci karty rabatowej na okaziciela) dla osób lub kategorii osób szczególnie zasłużonych dla Muzeum w tym pracowników Muzeum, specjalnych gości, członków organów Muzeum, współpracowników, wolontariuszy w wysokości 20% na dania ciepłe, kanapki, sałatki, Zestaw Dnia oraz 20 innych dodatkowych produktów oferowanych przez Dzierżawcę. Lista dodatkowych 20 produktów zostanie uzgodniona przez Stronę po podpisaniu umowy w formie mailowej.
 - 8) Dzierżawca zobowiązuje się do posiadania w ofercie Bistro Zestawu Dnia w cenie ustalonej z Muzeum. Posiłek obejmować będzie posiłek dwudaniowy składający się

z przystawki lub zupy oraz dania głównego – każde w wersji mięsnej i wegetariańskiej oraz napoju. Zestaw Dnia nie powinien powtarzać się w ciągu tygodnia.

2. Personel lokali gastronomicznych:

- 1) Dzierżawca musi zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie lokali gastronomicznych w godzinach ich otwarcia.
- 2) Dzierżawca zadba o odpowiedni, jednolity i estetyczny strój pracowników. Muzeum ma prawo zgłaszania uwag co do doboru stroju.
- 3) Pracownicy Dzierżawcy mający kontakt z żywnością muszą mieć ważne badania wymagane odpowiednimi przepisami.
- 4) Pracownicy obsługujący gości powinni znać język angielski w stopniu komunikatywnym (inne języki obce mile widziane), prezentować wysoką kulturę osobistą oraz posiadać umiejętność szybkiego uczenia się.
- 5) Muzeum zastrzega sobie prawo zgłaszania uwag co do jakości obsługi klientów, a Dzierżawca będzie zobowiązany do niezwłocznego zastosowania się do uwag Muzeum.

IV. Dodatkowe informacje mające wpływ na prowadzenie działalności gastronomicznej

1. Usługi cateringowe:

- 1) W budynku **Muzeum** świadczone będą usługi cateringowe towarzyszące wydarzeniom organizowanym przez **Muzeum** lub podmioty zewnętrzne w ramach wynajmu lub udostępnienia przestrzeni. **Muzeum** gwarantuje **Dzierżawcy** wyłączność na ich świadczenie w budynku **Muzeum** w pierwszym roku działalności z możliwością przedłużenia w kolejnych latach. Wyłączność będzie realizowana w przypadku posiadania w ofercie **Dzierżawcy** dań danego typu (dieta, typ kuchni) oraz z zastrzeżeniem zachowania cen rynkowych oferowanych usług. Wyłączność nie będzie dotyczyć bufetu kawowego (napoje zimne, gorące, ciastka, kanapki, przekąski).
- 2) Po upływie roku, w przypadku nieprzedłużenia wyłączności **Dzierżawcy** na świadczenie usług cateringowych w budynku **Muzeum** na kolejne lata, zasady korzystania z konsumpcyjnej części Bistro lub Sali bankietowej przez podmioty trzecie

świadczące usługi cateringowe na rzecz **Muzeum** lub podmiotów zewnętrznych w ramach wynajmu lub udostępnienia przestrzeni będzie uregulowane w drodze odrębnego porozumienia.

- 3) **Dzierżawca** zobowiązuje się trzykrotnie w ciągu roku kalendarzowego każdego roku trwania umowy do świadczenia usługi cateringowej połączonej z obsługą wydarzenia (sporządzenie posiłków, podanie, sprzątnięcie po wydarzeniu) na rzecz **Muzeum podczas** wybranych przez **Muzeum** wydarzeń dla maksymalnie 250 osób wyłącznie w zamian za uiszczenie przez **Muzeum** wynagrodzenia o równowartości tzw. „wsadu do kotła”.
- 4) Usługi cateringowe towarzyszące wydarzeniom organizowanym przez **Muzeum** wymagają przeprowadzenia przewidzianych przepisami procedur udzielenia zamówienia i zawarcia odrębnej umowy.
- 5) **Dzierżawca** ma prawo do organizowania niewielkich imprez własnych, zamkniętych w przestrzeni Restauracji pod warunkiem nie zakłócenia działalności **Muzeum** i po uprzednim uzyskaniu zgody **Muzeum**.