

Załącznik nr 3
do ogłoszenia o konkursie

Wytyczne dotyczące punktu gastronomicznego

1. W ramach przyszłych warunków najmu, punkt gastronomiczny będzie funkcjonował wyłącznie w godzinach ustalonych z Hevelianum, z poszanowaniem ciszy i spokoju wymaganego dla przyległego terenu.
2. Ustawienie punktu nie może być powiązane z wycinką lub uszkodzeniem drzew i krzewów rosnących na przyległym terenie i w jego sąsiedztwie.
3. Wynajmujący nie wyraża zgody na montaż punktu, który jest stale związany z gruntem.
4. W obrębie ustawionego przez Najemcę punktu nie dopuszcza się ustawienia jakichkolwiek innych elementów wyposażenia typu bary, kredensy, lody chłodnicze, dystrybutory napojów, grille itp.
5. Wyklucza się możliwość instalacji w przestrzeni całego punktu, jak i w jego otoczeniu, jakichkolwiek form i nośników reklamy innych niż określone w §12 ust. 4 pkt 6) Uchwały nr XLVIII/1465/18 Rady Miasta Gdańska z dnia 22 lutego 2018 r. tzw. Uchwały Krajobrazowej Gdańska.
6. Hevelianum nie wyraża zgody:
 - 1) na prowadzenie działalności polegającej na eksploatacji automatów do gier,
 - 2) na prowadzenie działalności handlowej, w tym promocyjnej i informacyjnej, dotyczącej produktów alkoholowych oraz środków psychoaktywnych, produktów odurzających lub mogących powodować działanie podobne do substancji psychoaktywnych lub odurzających, potocznie zwanych „dopalaczami”, w tym przedmiotów kolekcjonerskich o podobnym działaniu, nawet jeżeli produkty te mają oznaczenie, że nie są przeznaczone do spożycia.
7. Najemca zobowiązuje się do spełnienia warunków sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2021 r. poz. 861 z późn. zm.), oraz innych warunków sanitarno-epidemiologicznych wynikających z odrębnych przepisów.
8. W punkcie gastronomicznym dopuszcza się sprzedaż **wyłącznie naturalnych lodów i innych wyrobów cukierniczych**. Wyklucza się sprzedaż lodów z maszyny typu świderk itp.
9. Punkt gastronomiczny powinien znajdować się w drewnianym domku, wózku gastronomicznym, rikszy lub rowerze przystosowanym do przygotowywania posiłków na miejscu. Wyklucza się pojazdy typu Food Truck, przyczepa lub kontener.

10. Obowiązują następujące zasady estetyczne funkcjonowania punktu gastronomicznego:
- 1) obszar wokół punktu gastronomicznego:
 - a) usuwanie na bieżąco śmieci, niedopałków i innych nieczystości z terenu obszaru oraz jego najbliższego otoczenia;
 - b) nie dopuszcza się przysłaniania nawierzchni poprzez stosowanie sztucznej trawy i wykładzin;
 - c) nie dopuszcza się prowadzenia działalności muzycznej, odtwarzania muzyki ani korzystania z urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych.
 - 2) elementy punktu gastronomicznego:
 - a) elementy wykonane z materiałów naturalnych tj. drewno, metal, żeliwo, ratan, wiklina lub wysokiej jakości imitacje materiałów naturalnych tj. technorattan, z wykluczeniem w szczególności tworzyw wtryskiwanych, aluminium, drewnianych bali, europalet, płyt OSB;
 - b) elementy utrzymane w kolorystyce stonowanej, z wykluczeniem kolorów jaskrawych i fluorescencyjnych;
 - c) zapewniające bezpieczeństwo pod względem konstrukcji oraz użytego materiału;
 - d) elementy kompletne, zaimpregnowane, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
 - 3) Nie dopuszcza się sytuowania reklam w punkcie oraz w jego okolicy.
 - 4) Nie dopuszcza się lokalizowania żadnych innych urządzeń np. drukarek oraz odtwarzania muzyki, umieszczania telewizorów ani innych urządzeń służących do prezentacji materiałów audiowizualnych.