

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, lamy 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 wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
8. W punkcie gastronomicznym dopuszcza się sprzedaż wyłącznie naturalnych lodów i innych wyrobów cukierniczych. Wyklucza się sprzedaż lodów z maszyny typu świderki itp.

Punkt gastronomiczny powinien znajdować się w drewnianym domku, wózku gastronomicznym, skuterze, rikszy lub rowerze przystosowanym do przygotowywania posiłków na miejscu. Wyklucza się pojazdy typu Food Truck, przyczepa.
9. 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.