

Kraków, dnia 22.03.2018 r.

## REGULAMIN KONKURSU OFERT

na wynajem lokalu w celu prowadzenia bufetu/stolówki w budynku Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie

### 1. Organizator konkursu:

Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, ul. Podchorążych 2, 30-084 Kraków - zwany dalej Wynajmującym.

### 2. Przedmiot konkursu:

**Wynajem** lokalu użytkowego znajdującego się w budynku przy ul. Podchorążych 2 w Krakowie z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w postaci bufetu/stolówki. *Konkurs nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.*

### 3. Opis przedmiotu najmu:

a. lokal o powierzchni ok. 126 m<sup>2</sup> składający się z pomieszczeń:

sala bufetu 91 m<sup>2</sup>

kuchnia z zapleczem 35 m<sup>2</sup>

b. pomieszczenie gospodarcze na poziomie -1 10m<sup>2</sup>

**RAZEM (a + b) 136 m<sup>2</sup>**

Lokal znajduje się na I piętrze budynku i jest wyposażony w sieci: centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjną, elektryczną, gazową, klimatyzację. Układ, lokalizacje przyłączy i wymiary pomieszczeń przedstawiono w Załącznikach nr 6 i 7.

Wynajmujący umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej w dniu 06.04.2018 r. w godzinach od 10.00-11.00 oraz 16.04.2018 r. w godzinach od 10.00-11.00.

Wszelkie pytania dotyczące wizji lokalnej oraz warunków konkursu należy kierować do Kierownika Działu Administracyjno-Gospodarczego Wojciecha Biernata, ul. Podchorążych 2, pok. 127, tel. 126626056, e-mail: [wojciech.biernat@up.krakow.pl](mailto:wojciech.biernat@up.krakow.pl), w dni robocze w godzinach od 8.00-15.00.

### 4. Przeznaczenie lokalu:

Lokal przeznaczono do najmu, w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w postaci bufetu/stolówki z posiłkami obiadowymi na gorąco, śniadaniem, przekąskami, napojami zimnymi i ciepłymi m.in. dla studentów i pracowników Uniwersytetu.

Lokal posiada ograniczone warunki do przygotowywania posiłków na miejscu - dopuszcza się przygotowywanie dań obiadowych poza budynkiem Uniwersytetu lub przygotowywanie obiadów w oparciu o półprodukty wstępnie przetworzone, przygotowane do obróbki termicznej.

Wynajmujący oczekuje od Oferenta wprowadzenia do codziennej sprzedaży w szczególności:

- dań obiadowych: mięsnych i jarskich (urozmaiconych, min. 3 do wyboru), z możliwością tworzenia dowolnej kompozycji i zestawów (składniki mięsne, składniki jarskie, składniki skrobiowe, jarzyny, surówki obiadowe itp.)
- zup: przynajmniej 2 rodzaje
- zestawów obiadowych z zupą
- surówek, warzyw gotowanych, świeżych owoców, sałatek
- śniadań: na zimno, na ciepło, przystawek ciepłych i zimnych- w tym jarskich
- kanapek
- napojów ciepłych (w tym kawy z ekspresu) i zimnych, wody mineralnej, soków owocowych
- deserów, drożdżówek.

Na terenie Uczelni obowiązuje zakaz sprzedaży artykułów tytoniowych i alkoholu.

Oferent będzie zobowiązany do prowadzenia codziennie przez cały rok ( za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy ) czynnej stołówki/bufetu w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-17.00 (za wyjątkiem ustawowo dni wolnych) oraz w dni zjazdowe studiów niestacjonarnych od soboty do niedzieli w godzinach minimum 8.00-15.00.

Oferent będzie zobowiązany do wyposażenia lokalu na własny koszt w niezbędny sprzęt i urządzenia gastronomiczne, AGD, meble i inne potrzebne do profesjonalnego prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu/stołówki.

Oferent będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej liczby wykwalifikowanej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu/stołówki. Pracownicy winni być zatrudnieni na umowę o pracę.

##### 5. *Ogólne warunki najmu lokalu:*

Szczegółowe warunki wynajmu regulować będzie umowa najmu, Załącznik nr 5 do Regulaminu konkursu ofert, zawarta między Wynajmującym a Oferentem wybranym w konkursie.

Umowa zostanie zawarta na okres 3 (trzech) lat od dnia podpisania umowy z możliwością dalszego przedłużenia. Podpisanie umowy nastąpi w siedzibie Wynajmującego.

**Stawka czynszu nie może być niższa niż 39,00 zł brutto za 1 m<sup>2</sup> powierzchni lokalu.**

Oprócz czynszu miesięcznego oferent będzie zobowiązany do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń oraz prowadzeniem działalności gastronomicznej, w tym za:

- centralne ogrzewanie, opłaty wyliczone proporcjonalnie od zajmowanej powierzchni na podstawie całorocznych kosztów dostawy ciepła do budynku
- zużytą energię elektryczną - wskazania z licznika
- zużyty gaz - wskazania z licznika
- dostawę zimnej i ciepłej wody i odprowadzenie ścieków - wskazania z licznika
- usługi usuwania odpadów i wywozu nieczystości.

Szczegóły dotyczące zasad rozliczeń zostaną zapisane w umowie na najem lokalu.

Oferent będzie zobowiązany prowadzić usługę gastronomiczną bufetu/stołówki własnym staraniem i na własny koszt oraz z tego tytułu będzie ponosił pełną odpowiedzialność.

Oferent zobowiązany będzie do ubezpieczenia zgromadzonego mienia we własnym zakresie, utrzymania lokalu w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, przestrzegania zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego, sanitarnego oraz ponoszenia odpowiedzialności z tego tytułu.

Oferent będzie zobowiązany do zapewnienia we własnym zakresie i na swój koszt sprzątnięcia wynajętych pomieszczeń, dokonywania czynności dezynfekcyjnych i dezynsekcyjnych lokalu.

Oferent zobowiązuje się do przestrzegania przepisów powszechnych oraz porządkowych wewnętrznych obowiązujących w budynku Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, a także do stosowania się do wskazań Wynajmującego w tym zakresie.

Oferent zobowiązany będzie do uzyskania wszelkich wymaganych badań i zezwoleń na rozpoczęcie i prowadzenie działalności gastronomicznej prowadzonej w siedzibie Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie.

Oferent na własny koszt dokona prac adaptacyjnych niezbędnych do uruchomienia lokalu oraz może dokonywać ulepszeń i modernizacji lokalu po uprzednim, każdorazowym, uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego na ich wykonanie.

#### 6. *Warunki udziału w konkursie:*

Konkurs skierowany jest do Oferentów, którzy posiadają doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej i prowadzili w okresie ostatnich 2 lat lub prowadzą taką działalność - np. punkt gastronomiczny typu bufet, stołówka lub restauracja.

- 1) Przystępujący do konkursu zobowiązani są do załączenia do oferty niżej wymienionych dokumentów:
  - a) formularz ofertowy - zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Regulaminu konkursu ofert
  - b) aktualny odpis z właściwego rejestru: Krajowego Rejestru Sadowego (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert
  - c) aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
  - d) pełnomocnictwo dla osoby podpisującej ofertę - jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych do oferty
  - e) wykaz prowadzonych punktów gastronomicznych oraz ich zdjęcia lub folder(-y) reklamowy(-e) (Załącznik nr 2). Dodatkowo jeżeli zaplanowane będzie przygotowywanie dań poza budynkiem Uniwersytetu Oferent musi wskazać/podać aktualny adres zaplecza służącego do przygotowywania tych posiłków
  - f) wykaz osób zatrudnionych w chwili obecnej na stałe: ich kwalifikacje

- g) propozycja menu na 5 kolejnych dni sporządzona zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 3 do Regulaminu konkursu ofert
- h) propozycja w zakresie aranżacji i wyposażenia lokalu w niezbędny sprzęt, meble, sprzęt gastronomiczny, AGD, itp. (przykładowa wizualizacja) oraz termin realizacji jednak nie późniejszy niż 15.09.2018 r. (Załącznik nr 4).

*Wszystkie wyżej wymienione dokumenty należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta.*

#### 7. Przygotowanie i złożenie oferty:

Oferent może złożyć tylko jedną pisemną ofertę (w języku polskim) na „Formularzu Ofertowym” według Załącznika nr 1 Regulaminu konkursu ofert wraz z załączonymi do niej wymaganymi dokumentami.

Ofertę na najem lokalu należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia 30.04.2018 r. do godz. 12:00 na adres: Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, 30-084 Kraków ul. Podchorążych 2, Dział Administracyjno-Gospodarczy, pok.127.

Oferty, które wpłyną po godz. 12:00 dnia 30.04.2018 r. nie będą rozpatrywane. Decyduje data i godzina wpływu do Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie.

Konkurs uważa się za ważny, jeżeli wpłynie chociaż jedna oferta, przy czym Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie zastrzega sobie prawo do unieważnienia konkursu bez podawania przyczyny i bez zwrotu kosztów.

#### 8. Wybór oferty:

- 1) Oferty ocenia komisja konkursowa.
- 2) Konkurs uważa się za zakończony wynikiem negatywnym, jeżeli nie wpłynęła żadna oferta, a także jeśli konkurs zostanie unieważniony.
- 3) Kryteria oceny ofert:
  - Wysokość oferowanego czynszu – 40%
  - Dotychczasowe doświadczenie - okres prowadzenia działalności gastronomicznej - 20%
  - Proponowane menu wraz z cennikiem i gramaturą potraw – 20%
  - Atrakcyjność koncepcji prowadzenia bufetu/stołówki - w ramach koncepcji wymagane jest przedstawienie propozycji aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia sali konsumpcyjnej - 20 %

##### Badanie kryterium cena:

Oferta z ceną najwyższą spośród ofert nie odrzuconych otrzyma 40 pkt. Pozostałe proporcjonalnie mniej według formuły:

$C_b/C_n \cdot 100 \cdot P\% =$  ilość punktów.

gdzie:

C<sub>n</sub> – najwyższa cena spośród ofert nie odrzuconych,  
C<sub>b</sub> - cena oferty badanej (rozpatrywanej),

100- wskaźnik stały,  
P% - procentowe znaczenia kryterium ceny.

Badanie kryterium okres prowadzenia działalności gastronomicznej:

Od 2 do 5 lat	15 pkt
Powyżej 5 lat	20 pkt

Badanie kryterium atrakcyjność menu wraz z cennikiem i gramaturą potraw:

- ocena propozycji menu na 5 dni dołączonej do oferty w zakresie różnorodności i niepowtarzalności dań oraz konkurencyjnej ceny:

Wysoka	20 pkt
Średnia	15 pkt
Zadawalająca	10 pkt

Badanie kryterium atrakcyjność koncepcji prowadzenia bufetu/stołówki, aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia sali :

- ocena propozycji koncepcji, aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia przestrzeni sali:

Wysoka	20 pkt
Średnia	15 pkt
Zadawalająca	10 pkt

- 4) Wyniki konkursu zostaną podane na oficjalnej stronie Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie.

9. *Załączniki do Regulaminu konkursu ofert*

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy.

Załącznik nr 2 - Wykaz prowadzonych punktów gastronomicznych.

Załącznik nr 3 - Propozycja menu wraz z cennikiem.

Załącznik nr 4 – Koncepcja prowadzenia bufetu/stołówki wraz z aranżacją i wyposażeniem

Załącznik nr 5 - Umowa najmu (wzór).

Załączniki nr 6 i nr 7- układ i wymiary pomieszczeń objętych konkursem

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Konkurs ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu/stolówki w budynku Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie przy ul. Podchorążych 2**

**Dane dotyczące Oferenta:**

Nazwa (Firma) .....

Adres siedziby .....

Adres do korespondencji.....

**Tel.:** ..... **Fax:** .....

**REGON:** ..... **NIP:** .....

**Wpis do właściwego rejestru (należy podać nr w KRS) lub wpis do ewidencji działalności gospodarczej (należy podać nawet organu i nr wpisu):** .....

1. Oświadczam, że nie zalegam z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne oraz nie zalegam z opłacaniem podatków
2. Oświadczam, że akceptuję warunki umowy najmu określone we wzorze umowy.
3. Oświadczam że zapoznałem się z Regulaminem konkursu ofert i akceptuję jego warunki.
4. Oświadczam, że zapoznałem się ze stanem prawnym i technicznym pomieszczeń i przyjmuję je bez zastrzeżeń,
5. Cena oferty:
  - a) Oferowana miesięczna wysokość stawki czynszu netto ..... zł (słownie .....

**Załączam dokumenty do oferty:**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....

9. ....

10. ....

Data

Podpis i pieczęć upoważnionego  
do reprezentowania Oferenta

---

Uwaga

Do Formularza ofertowego należy dołączyć wymagane dokumenty określone w Regulaminie konkursu ofert.

## WYKAZ PROWADZONYCH PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH

Oświadczam, że posiadam doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej w postaci bufetu, stołówki, restauracji lub innej ....., potwierdzone prowadzeniem następujących punktów/usług gastronomicznych:

Nazwa i adres firmy/punktu gastronomicznego	Zakres prowadzonej działalności	Okres działalności firmy/punktu gastronomicznego	
		od (dd/mm/rr)	do (dd/mm/rr)

Data:

Podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania Oferenta

.....

.....

Załącznik nr 3 do Regulaminu konkursu ofert

**PROPOZYCJA MENU WRAZ Z CENNIKIEM**

**(MENU NA PIĘĆ DNI)**

	<b>Propozycja (wraz z gramaturą)</b>	<b>Cena brutto</b>
<b>DZIEŃ I</b>		
<b>Śniadanie</b>		
<b>Obiad</b>		
<b>Pozostale</b>		
<b>DZIEŃ II</b>		
<b>Śniadanie</b>		
<b>Obiad</b>		
<b>Pozostale</b>		
<b>DZIEŃ III</b>		
<b>Śniadanie</b>		
<b>Obiad</b>		
<b>Pozostale</b>		
<b>DZIEŃ IV</b>		
<b>Śniadanie</b>		

<b>Obiad</b>		
<b>Pozostale</b>		
<b>DZIEŃ V</b>		
<b>śniadanie</b>		
<b>Obiad</b>		
<b>Pozostale</b>		

Data:

Podpis i pieczęć osoby upoważnionej  
do reprezentowania Oferenta

.....

.....

*Załącznik nr 4 do Regulaminu konkursu ofert*

Koncepcja prowadzenia bufetu/stołówki wraz z aranżacją i wyposażeniem:

*Załącznik nr 5 do Regulaminu konkursu ofert*

Umowa najmu (wzór) :

**UMOWA NAJMU Nr**

Zawarta w dniu ..... pomiędzy Uniwersytetem Pedagogicznym im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie ul. Podchorążych 2, 30-084 Kraków - reprezentowanym przez:

Kancelerza –  
oraz Kwestora –  
zwanym dalej w treści umowy „WYNAJMUJĄCYM”, a

Firmą ....

NIP : , REGON :

reprezentowaną przez właściciela –

zwanym w treści umowy „NAJEMCĄ „,

łącznie zwanych „STRONAMI” lub każde z osobna „STRONĄ”.

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest najem lokalu użytkowego w budynku przy ul. Podchorążych 2 w Krakowie, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu gastronomicznego.
2. Najmem objęte zostają: kuchnia z zapleczem, sala bufetu oraz zaplecze socjalno-magazynowe (zlokalizowane na poziomie -1) o łącznej powierzchni 136 m<sup>2</sup>.
3. Wynajmujący oddaje w najem Najemcy pomieszczenia przeznaczone na bufet/stolówkę odpowiadające obowiązującym wymogom techniczno-funkcjonalnym. Wydanie lokalu nastąpi w formie protokołu zdawczo – odbiorczego wraz z dokumentacją fotograficzną.
4. Najemca nie ma prawa podnajmu użytkowanego lokalu ani oddania go do użytkowania trzeciej osobie na jakiegokolwiek innej podstawie prawnej bez osobnej, wyraźnej i udzielonej na piśmie zgody Wynajmującego.

§ 2

1. Zabezpieczenie pomieszczeń oraz zgromadzonego w nim mienia przed kradzieżą, pożarem, a także innymi zdarzeniami losowymi, jak również jego ubezpieczenie, należy do Najemcy. Najemca w pełni odpowiada za stałe zapewnienie prawidłowych warunków określonych przepisami sanitarnymi, p. poż., bhp. Ewentualne zalecenia pokontrolne stosownych instytucji wykonuje na własny koszt.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność wobec osób trzecich za wyrządzone im szkody, zarówno materialne i niematerialne w związku z prowadzeniem przez niego działalności gastronomicznej oraz posiadaniem przedmiotu najmu.

3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny lokalu w zakresie drobnych napraw i konserwacji znajdującej się w pomieszczeniach instalacji technicznej, a także podłóg, drzwi, okien, malowania ścian.
4. Konserwacja ciągów kominowych, instalacji c.o. oraz przygotowanie jej do okresu grzewczego należy do obowiązków Wynajmującego.

### § 3

1. Najemca na własny koszt :
  - wyposaży lokal w sprzęt i meble niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej,
  - ma prawo zmodernizować wystrój i aranżację wnętrza ( bez prawa zmian architektonicznych) wg wcześniej przedstawionych Wynajmującemu planów, projektów oraz kosztorysu finansowego i otrzymaniu wyraźnej, pisemnej zgody Wynajmującego na ich przeprowadzenie,
  - nie wywiązanie się przez najemcę z zobowiązań w ustalonym zakresie będzie skutkowało naliczeniem kary umownej w wysokości 3-krotnej opłaty stałej czynszu.
2. W sytuacji, gdy Najemca przystąpi do wykonywania lub wykona modernizację wystroju i aranżacji wnętrza bez wyraźnej i pisemnej zgody Wynajmującego lub prac tych dokona w inny sposób niżli zaakceptowany przez Wynajmującego, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości trzykrotności czynszu miesięcznego brutto określonego umową- w terminie 7 dni od dnia wezwania do zapłaty. W takiej sytuacji Wynajmującemu przysługiwać będzie nadto prawo rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym, jak również, bez uszczerbku dla roszczenia o zapłatę kary umownej, prawo żądania przywrócenia stanu poprzedniego na koszt i ryzyko Najemcy.
3. Najemcy z tytułu modernizacji wystroju i aranżacji wnętrza nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie wobec Wynajmującego o zwrot nakładów.
4. Przeprowadzenie jakichkolwiek innych prac, wykraczających poza drobne naprawy lub stanowiących modernizację wystroju i aranżacji, wymaga każdorazowej zgody Wynajmującego, zawartej na piśmie. Przed przystąpieniem do wykonywania takowych robót Strony pisemnie określą warunki przeprowadzenia prac, w szczególności określą kosztorys, sposób i termin wykonania oraz zasady zwrotu poniesionych nakładów.
5. W sytuacji, gdy Najemca przystąpi do wykonywania lub wykona prace, o których mowa w ustępie poprzedzającym bez zgody Wynajmującego lub prace wykona z naruszeniem ustaleń Stron, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości dwunastokrotności czynszu miesięcznego brutto określonego umową- w terminie 7 dni od dnia wezwania do zapłaty. W takiej sytuacji Wynajmującemu przysługiwać będzie nadto prawo rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym, jak również, bez uszczerbku dla roszczenia o zapłatę kary umownej, prawo żądania przywrócenia stanu poprzedniego na koszt i ryzyko Najemcy. Najemcy nie będzie również w takim wypadku przysługiwało roszczenie o zwrot nakładów.
6. Najemca we własnym zakresie wyposaży przedmiot najmu w sprzęt i meble niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej. Wszystkie materiały będą posiadać stosowne certyfikaty i spełniać wymagania sanitarne i techniczne prawem przewidziane.

#### § 4

1. Najemca zobowiązuje się w wynajmowanym lokalu prowadzić działalność gastronomiczną we własnym imieniu oraz na własny koszt.
2. Najemca zobowiązuje się prowadzić działalność gastronomiczną przez cały rok ( za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy ) codziennie w godzinach 8.00-17.00 od poniedziałku do piątku oraz w soboty i niedziele w godzinach 8.00-15.00 w terminach zjazdów studiów niestacjonarnych zajęć dla studentów niestacjonarnych. Najemca na wniosek Wynajmującego zobowiązuje się zabezpieczyć obsługę gastronomiczną, catering konferencji, zjazdów, itp. w budynku przy ul. Podchorążych 2 w Krakowie, również w czasie wykraczającym poza termin ustalony w zdaniu poprzedzającym. Najemca oświadcza, że działalność w tym zakresie będzie jego działalnością priorytetową.
3. Pod pojęciem działalności gastronomicznej rozumie się sprzedaż posiłków w zakresie zezwolonym przez Sanepid. W pozostałym zakresie produkcja prowadzona będzie z półproduktów dowożonych na miejsce z kuchni głównej Najemcy zlokalizowanej na terenie Krakowa, a także sprzedaż innych produktów spożywczych , takich jak napoje, gotowe produkty spożywcze itp.
4. Najemca nie może prowadzić w wynajmowanym lokalu działalności w sposób sprzeczny z umową i przeznaczeniem lokalu , a także niezgodnej z interesem Wynajmującego, określonym ustawą o szkolnictwie wyższym. Nadto Najemca zobowiązuje się prowadzić działalność gastronomiczną z zachowaniem warunków sanitarnych.
5. Najemca zobowiązuje się, że prowadzona działalność gastronomiczna nie będzie powodować immisji (w szczególności w zakresie zapachów i dźwięku) wobec pozostałej części budynku przy ulicy Podchorążych 2 w sposób przekraczający przyjęte zwyczaje.
6. W przypadku, gdyby prowadzona działalność stała się uciążliwa dla Wynajmującego, Wynajmujący ma prawo żądać, wyznaczając Najemcy odpowiedni termin, bądź ograniczenia działalności bądź dostosowania technicznego (na koszt i ryzyko Najemcy), w szczególności poprzez montaż odpowiednich urządzeń. W przypadku, gdyby Najemca nie uczynił zadość żądaniu, Wynajmujący ma prawo wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, na koniec miesiąca kalendarzowego.
7. Najemca zobowiązuje się zatrudniać osoby przygotowujące posiłki oraz obsługujące bufet na umowę o pracę.

#### § 5

1. Z tytułu najmu Wynajmujący Najemca będzie uiszczal na rzecz Wynajmującego czynsz wraz z kosztami ogrzewania pomieszczeń, usuwania nieczystości stałych oraz opłat za media ( energia elektryczna, woda zimna i ciepła- wyliczane na podstawie wskazań liczników),wywozu odpadów kuchennych, a także korzystania z telefonu na podstawie bilingu rozmów.
2. Czynsz miesięczny w wysokości ..... zł netto (słownie: ) powiększony zostanie o obowiązującą stawkę podatku VAT. Na Najemcę zostaną zrefakturowane koszty mediów, tj. zużycia energii elektrycznej, wody, korzystania z telefonu, wywozu odpadów kuchennych, które stały się znane do dnia wystawienia faktury.
3. Faktura z tego tytułu wystawiona zostanie do 15 dnia danego miesiąca, z terminem płatności 14 dni od daty wystawienia faktury wraz z załączoną specyfikacją potwierdzającą kwotę wyliczonych mediów.

4. Z tytułu opóźnienia w zapłacie Wynajmujący ma prawo domagać się od Najemcy zapłaty odsetek maksymalnych, dozwolonych przez prawo.

#### § 6

1. Umowa została zawarta na czas oznaczony od dnia ..... roku do dnia ..... roku.
2. Z chwilą zakończenia stosunku najmu, Najemca opróżni wszystkie pomieszczenia stanowiące własność Wynajmującego oraz wyda je w stanie wolnym i nie pogorszonym ponad zwykle zużycie, na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.
3. W przypadku, gdy Najemca nie wyda Wynajmującego przedmiotu najmu zgodnie z ustępem poprzedzającym, Wynajmującemu przysługiwać będzie odszkodowanie w wysokości podwójnej stawki czynszu miesięcznego za każdy miesiąc korzystania z przedmiotu najmu przez Najemcę.

#### § 7

1. Umowa może być rozwiązana w każdym czasie w trybie porozumienia stron.
2. Umowa może być rozwiązana przez Wynajmującego z ważnych przyczyn z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Przez ważne przyczyny, poza przypadkiem określonym w § 4 ust. 5, rozumie się także:
  - a. zaleganie przez Najemcę z zapłatą jakiegokolwiek części czynszu lub innych opłat określonych umową przez okres co najmniej dwóch miesięcy;
  - b. prowadzenie działalności gastronomicznej w sposób naruszający zasady określone w § 4 ust. 2- 4 Umowy, pomimo pisemnego wezwania do należytego wykonywania Umowy w tym względzie;
  - c. w inny sposób będzie naruszał obowiązki wynikające z Umowy.
3. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym, poza przypadkami określonymi w § 3 ust. 2 i 5, także wówczas, gdy Najemca naruszy zobowiązanie określone w § 1 ust. 4 lub gdy właściwy organ publiczny nakaze wstrzymanie działalności gastronomicznej przez Najemcę.

#### § 8

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego, a ewentualne spory rozstrzygać sąd rejonowy właściwy dla siedziby Wynajmującego.
3. Wszelkie opłaty skarbowe z tytułu niniejszej umowy obciążają Najemcę.

#### § 9

Umowę spisano w 3-ch jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego jeden dla Najemcy.

NAJEMCA :

WYNAJMUJĄCY: