

Kraków, dnia 25.05.2020 r.

REGULAMIN KONKURSU OFERT

na wynajem lokalu w celu prowadzenia bufetu/bistra w budynku Domu Studenckiego „Za Kolumnami” Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie, przy ul. Armii Krajowej 9a

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 DS. „Za Kolumnami” przy ul. Armii Krajowej 9a w Krakowie z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w postaci bufetu/bistra. Konkurs nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

3. Opis przedmiotu najmu:

To kompleks pomieszczeń gastronomicznych, składający się z sali konsumpcyjnej na około 30 miejsc, bufetu, oraz kuchni i zaplecza socjalno-magazynowego o łącznej powierzchni 87 m² z wejściem głównym z holu DS „Za Kolumnami”

Lokal znajduje się na parterze budynku i jest wyposażony w sieci: centralnego ogrzewania, wodno-kanalizacyjną, elektryczną o mocy przyłączeniowej do 20 KW, wentylację mechaniczną.

Wynajmujący umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej lokalu użytkowego będącego przedmiotem Konkursu po wcześniejszym pisemnym zgłoszeniu Wynajmującemu w Kierownictwie Akademickiego Centrum Hotelowego, ul. Armii Krajowej 9, 30-150 Kraków, w godzinach od 10.00-12.00

Wszelkie pytania dotyczące wizji lokalnej oraz warunków konkursu należy kierować do Kierownika Akademickiego Centrum Hotelowego – Andrzej Trenda tel. (12) 12 662 64 51, e-mail: hotel@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/bistra z posiłkami, obiadowymi i śniadaniem, przekąskami, napojami zimnymi i ciepłymi m.in. dla studentów i gości przebywających w DS „Za Kolumnami” Dopuszcza się

możliwość obsługi gości z zewnątrz, nie ma jednak możliwości organizowania hucznych imprez, wykraczających czasowo poza godz. 22.00.

Lokal posiada ograniczone warunki do przygotowywania posiłków na miejscu - dopuszcza się ich przygotowywanie poza budynkiem DS „Za Kolumnami” lub w oparciu o półprodukty wstępnie przetworzone, przygotowane do obróbki termicznej.

Wynajmujący oczekuje od Oferenta wprowadzenia do codziennej sprzedaży w szczególności:

- śniadań na zimno, na ciepło oraz dla gości Akademickiego Centrum Hotelowego (ACH) – w formie stołu szwedzkiego,
- obiadów jedno- i dwu- daniowych z możliwością tworzenia dowolnej kompozycji i zestawów (składniki mięsne, składniki jarskie, składniki skrobiowe, jarzyny, surówki obiadowe itp.),
- dla gości ACH opcjonalnie obiadokolacji (dla grup posiłki rezerwowane z 24-godzinny wyprzedzeniem),
- 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.

Najemca będzie zobowiązany do prowadzenia codziennie (7 dni w tygodniu), przez cały rok, czynnego bufetu, w godzinach 8.00-18.00.

Najemca 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/bistra.

Najemca będzie zobowiązany do zapewnienia wystarczającej liczby wykwalifikowanej, posiadającej niezbędne uprawnienia obsługi do prowadzenia bufetu/bistra. Pracownicy winni być zatrudnieni na umowę o pracę.

5. *Ogólne warunki najmu lokalu:*

Szczegółowe warunki wynajmu regulować będzie umowa najmu, Załącznik nr E do Regulaminu konkursu ofert, zawarta między Wynajmującym a Najemcą 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.

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 podlicznika prądu
- dostawę zimnej i ciepłej wody i odprowadzenie ścieków - wskazania podliczników
- usługi usuwania odpadów i wywozu nieczystości z prowadzonej działalności gospodarczej, na podstawie złożonej Deklaracji na druku MPO

- możliwość korzystania z telefonu – numer stacjonarny.

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

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

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

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

Najemca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów powszechnych oraz porządkowych wewnętrznych obowiązujących w budynku DS „Za Kolumnami”, a także do stosowania się do wskazań Wynajmującego w tym zakresie.

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

Po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego Oferent na własny koszt dokona prac adaptacyjnych niezbędnych do uruchomienia lokalu oraz może dokonywać ulepszeń i modernizacji lokalu.

6. Warunki udziału w konkursie:

Konkurs skierowany jest do Podmiotów i Osób, które posiadają doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej i prowadziły w okresie ostatnich 3 lat lub prowadzą taką działalność - np. punkt gastronomiczny typu bufet, bistro, stołówka lub restauracja.

1) warunkiem przystąpienia do konkursu jest złożenie do oferty niżej wymienionych dokumentów:

- a) formularz ofertowy - zgodnie z Załącznikiem nr A 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 B). 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 z wzorem stanowiącym Załącznik nr C 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 nie późniejszy niż do 28 sierpnia 2020 r. (Załącznik nr D).

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 A Regulaminu konkursu ofert wraz z załączonymi do niej wymaganymi dokumentami.

Ofertę na najem lokalu należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia 22 czerwca 2020 r. do godz. 12:00 na adres: Akademickie Centrum Hotelowe Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie, 30-150 Kraków ul. Armii Krajowej 9, DS. „Krakowiak” pok. 124.

Oferty, które wpłyną po godz. 12:00 dnia 22 czerwca 2020 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 – 50%
 - Dotychczasowe doświadczenie - okres prowadzenia działalności gastronomicznej - 10%
 - Proponowane menu wraz z cennikiem i gramaturą potraw – 5%
 - Atrakcyjność koncepcji prowadzenia bufetu/bistra - w ramach koncepcji wymagane jest przedstawienie propozycji aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia sali konsumpcyjnej - 35 %

Badanie kryterium cena:

Oferta z ceną najwyższą spośród ofert nie odrzuconych otrzyma 50 pkt. Pozostałe proporcjonalnie mniej według formuły:

$Cb/Cn*100*P\%$ = ilość punktów.

gdzie:

Cn – najwyższa cena spośród ofert nie odrzuconych,

Cb - cena oferty badanej (rozpatrywanej),

100- wskaźnik stały,

$P\%$ - procentowe znaczenia kryterium ceny.

Badanie kryterium „Okres prowadzenia działalności gastronomicznej”:

do 5 lat 5 pkt

Powyżej 5 lat 10 pkt

Badanie kryterium „Atrakcyjność menu wraz z cennikiem i gramaturą potraw”:

Ocena propozycji menu na 5 dni dołączonej do oferty w zakresie różnorodności, niepowtarzalności dań oraz konkurencyjnej ceny:

Wysoka 5 pkt

Średnia 3 pkt

Zadawalająca 2 pkt

Badanie kryterium „Atrakcyjność koncepcji prowadzenia bufetu/bistra, aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia sali” :

Ocena propozycji koncepcji, aranżacji, zagospodarowania i wyposażenia przestrzeni sali:

Wysoka 35 pkt

Średnia 20 pkt

Zadawalająca 10 pkt

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

9. Załączniki do Regulaminu konkursu ofert

Załącznik nr A - Formularz ofertowy.

Załącznik nr B - Wykaz prowadzonych punktów gastronomicznych.

Załącznik nr C - Propozycja menu wraz z cennikiem.

Załącznik nr D – Koncepcja prowadzenia bufetu/bistra wraz z aranżacją i wyposażeniem

Załącznik nr E - Umowa najmu (istotne postanowienia umowy).

Załącznik nr F – Klauzula informacyjna RODO wraz z oświadczeniem

Załącznik nr A do Regulaminu konkursu ofert

FORMULARZ OFERTOWY

Konkurs ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu/bistra w budynku Domu Studenckiego „Za Kolumnami” Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie przy ul. Armii Krajowej 9a

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 nawę 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.

5.

2.

6.

3.

7.

4.

.....

Data

.....

Podpis i pieczęć upoważnionego
do reprezentowania Oferenta

Uwaga

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

Załącznik nr B do Regulaminu konkursu ofert

WYKAZ PROWADZONYCH PUNKTÓW GASTRONOMICZNYCH

Oświadczam, że posiadam doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej w postaci bufetu, bistra, 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 C do Regulaminu konkursu ofert

PROPOZYCJA MENU WRAZ Z CENNIKIEM

(MENU NA PIĘĆ DNI)

	Propozycja	Cena brutto
DZIEŃ I		
Śniadanie		
Obiad		
Pozostałe		
DZIEŃ II		
Śniadanie		
Obiad		
Pozostałe		
DZIEŃ III		
Śniadanie		
Obiad		
Pozostałe		
DZIEŃ IV		
Śniadanie		

Obiad		
Pozostałe		
DZIEŃ V		
Śniadanie		
Obiad		
Pozostałe		

.....

Data:

.....

Podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania Oferenta

Załącznik nr D do Regulaminu konkursu ofert

Koncepcja prowadzenia bufetu/bistra wraz z aranżacją (wizualizacja+ opis)
i wyposażeniem:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Data:

.....

Podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do reprezentowania Oferenta

Załącznik nr E do Regulaminu konkursu ofert

Umowa najmu (istotne postanowienia umowy):

UMOWA NAJMU Nr

Zawarta w dniu2020 roku - pomiędzy Uniwersytetem Pedagogicznym im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie ul. Podchorążych 2, 30-084 Kraków - reprezentowanym przez:

Kanclerza –
Kwestora –

zwanym dalej w treści umowy „**WYNAJMUJĄCYM**”,

a Firmą

NIP : , REGON:

reprezentowaną przez:

.....
.....

zwanym w treści umowy „**NAJEMCĄ** „,

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

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest przeprowadzony w drodze konkursu ofert najem lokalu użytkowego w budynku Domu Studenckiego „Za Kolumnami” przy ul. Armii Krajowej 9a w Krakowie, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu gastronomicznego.
2. Najmem objęte zostają: kuchnia, sala konsumpcyjna z bufetem oraz zaplecze socjalno-magazynowe o łącznej powierzchni 87 m².
3. 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 utrzymanie w czystości wynajmowanego lokalu: podłóg, drzwi, okien wewnętrznych i na zewnątrz, itp.
4. Konserwacja ciągów kominowych, instalacji c.o. oraz przygotowanie jej do okresu grzewczego należy do obowiązków Wynajmującego.

§ 3

1. W terminie poprzedzającym uruchomienie lokalu, Najemca na własny koszt:
 - a) wyposaży lokal w sprzęt i meble, posiadające stosowne certyfikaty i spełniające wymagania sanitarne i techniczne, niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej,
 - b) 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
 - c) nie wywiązanie się przez Najemcę z zobowiązań w ustalonym w § 3 pkt.1a 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.

§ 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, 7 dni w tygodniu, w godzinach 8:00-18:00 z możliwością dokonywania zmian w porozumieniu z kierownictwem ACH. Dla grup posiłki rezerwowane z 24 godzinnym wyprzedzeniem. Najemca zobowiązuje się zabezpieczyć obsługę gastronomiczną dla konferencji, zjazdów itp. organizowanych przez Wynajmującego, w tym także śniadania dla gości ACH na warunkach i w terminie wcześniej uzgodnionym z kierownictwem ACH.
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 Armii Krajowej 9a w sposób przekraczający przyjęte zwyczaje. Najemca zobowiązuje się do stałego monitorowania emisji uciążliwych zapachów z tytułu prowadzonej działalności gastronomicznej i używania istniejących urządzeń nawiewno- wywiewnych. W sytuacji tego wymagającej, Najemca zobowiązuje się do poprawy istniejącego stanu poprzez montaż odpowiednich urządzeń wentylacyjnych za zgodą Wynajmującego na swój koszt. Nie dopuszcza się organizowania hucznych imprez, wykraczających czasowo poza godz. 22:00.
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 zobowiązany jest do segregowania odpadów komunalnych wytworzonych w lokalu na podstawie złożonej Deklaracji o wysokości opłat za gospodarowanie odpadami komunalnymi zgodnie z zasadami obowiązującymi na terenie miasta Krakowa i ponosi z tego tytułu odpowiedzialność i koszty.
8. Przedstawiciele Wynajmującego w osobach Kierownika DS. oraz Głównego Specjalisty ds. BHP mają prawo wglądu do pomieszczeń bufetu, w tym zaznajomienia się ze sposobem przygotowywania posiłków w dowolnym terminie.

§ 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie uiszczał na rzecz Wynajmującego czynsz miesięczny w wysokości zł netto (słownie:) powiększony o obowiązującą stawkę podatku VAT.
2. Niezależnie od określonej w ust. 1 stawki czynszu, Najemca płacić będzie Wynajmującemu miesięczne opłaty eksploatacyjne, które stały się znane do dnia wystawienia faktury, z tytułu korzystania i zużycia:
 - a. energii elektrycznej wg. wskazań podlicznika.
 - b. ogrzewania- opłaty wyliczone proporcjonalnie od zajmowanej powierzchni na

- podstawie całorocznych kosztów dostawy ciepła do budynku.
- c. zimnej i ciepłej wody oraz odprowadzania ścieków wg. wskazań podlicznika.
 - d. wywozu odpadów i nieczystości na podstawie deklaracji złożonej przez Wynajmującego.
 - e. telefonu- na podstawie bilingu rozmów.
3. Faktury za czynsz i opłaty eksploatacyjne wystawiane będą do 15 dnia danego miesiąca, z terminem płatności 14 dni od daty wystawienia faktury wraz z załączoną specyfikacją potwierdzającą kwotę wyliczonych mediów. Należności płatne w kasie Wynajmującego lub przelewem na konto PKO S.A. Oddział w Krakowie nr 64 1240 4722 1111 0000 4859 3683.
 4. Kwota czynszu waloryzowana będzie średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok ubiegły ogłoszonym przez GUS, począwszy od 2021 roku, bez konieczności podpisywania aneksu w tym przedmiocie.
 5. 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 36 m-cy od dnia 2020 roku do dnia 2023 roku z możliwością przedłużenia na kolejny okres.
2. Z chwilą zakończenia stosunku najmu, Najemca opróżni wszystkie pomieszczenia stanowiące własność Wynajmującego oraz wyda je w stanie wolnym i nie pogorszonym ponad zwykłe zużycie, na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.
3. W przypadku, gdy Najemca nie wyda Wynajmującego przedmiotu najmu zgodnie z § 6 pkt 2 nin. umowy, 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 wypowiedziana przez Wynajmującego z ważnych przyczyn wskazanych w niniejszej umowie z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Przez ważne przyczyny(art. 673 § 3 k.c.) , 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;
3. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym, poza przypadkami określonymi w § 3 ust. 2, także wówczas, gdy Najemca naruszy zobowiązanie określone w § 1 ust. 4 lub gdy właściwy organ publiczny nakaże 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, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych (Dz.U.z 2018 r.,poz.1000 ze zm.) (dalej także” Ustawa z dnia 10.05.2018 r.)

3. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.
4. 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:

|
|

Załącznik nr F do Regulaminu konkursu ofert

Klauzula informacyjna

Na podstawie art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) Dz.U.UE.L.2016.119.1 (dalej: RODO),

informujemy, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie z siedzibą przy ul. Podchorążych 2, 30-084 Kraków (strona internetowa: www.up.krakow.pl., e-mail: info@up.krakow.pl);
2. Administrator danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@up.krakow.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny wskazany w pkt 1,
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) i c) RODO w celu związanym z przeprowadzeniem konkursu ofertowego na: **Wynajem lokalu użytkowego w celu prowadzenia bufetu/bistra w Akademickim Centrum Hotelowym- DS. Za Kolumnami ul. Armii Krajowej 9a w Krakowie.**
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2018 r., poz. 1330 ze zm.), ustawy z dnia 25 lutego 2016 r. o ponownym wykorzystaniu informacji sektora publicznego (Dz.U. z 2016 r., poz. 1243 ze zm.), a także podmioty współpracujące, którym na podstawie legalnego powierzenia zostaną dane przekazane;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania/konkursu, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 5 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem uczestnictwa w niniejszym postępowaniu/konkursie;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany (art. 22 RODO);
8. posiada Pani/Pan:
 - prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (art. 15 RODO);
 - prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (art. 16 RODO) *;
 - prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. nie przysługuje Pani/Panu:
 - prawo do usunięcia danych osobowych (art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO);
 - prawo do przenoszenia danych osobowych (art. 20 ust. 3 RODO);
 - prawo sprzeciwu zgodnie z art. 21 RODO wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Załącznik nr F do Regulaminu konkursu ofert

Oświadczenia wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu udziału w Konkursie ofertowym na **Wynajem lokalu użytkowego w celu prowadzenia bufetu/bistra w Akademickim Centrum Hotelowym-DS. Za Kolumnami, ul. Armii Krajowej 9a w Krakowie.***

miejsowość, data

.....

podpis

1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).