*Rzeszów, dnia 24 maja 2023 r.*

**OGŁOSZENIE O KONKURSIE OFERT**

na najem przestrzeni gastronomicznej w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki w Jasionce

1. **NAZWA ZADANIA**: Najem przestrzeni gastronomicznej w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki w Jasionce
2. **ORGANIZATOR KONKURSU:** **Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie, ul. Stefana Okrzei 7, 35-002 Rzeszów**

1. Wojewódzki Dom Kultury z siedzibą w Rzeszowie (dalej: „Organizator” lub „WDK”) ogłasza konkurs na najem przestrzeni gastronomicznej w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki w Jasionce tj. przestrzeni przeznaczonej na prowadzenie działalności handlowej o profilu gastronomicznym/spożywczym w budynku.
2. Konkurs został ogłoszony przez Dyrektora WDK poprzez publikację informacji o Konkursie oraz zasad, na stronie internetowej <https://wdk-bip.kulturapodkarpacka.pl/> oraz stronie <https://wdk.kulturapodkarpacka.pl/>
3. Konkurs prowadzony jest w języku polskim.
4. Przeprowadzenie Konkursu zostanie powierzone komisji konkursowej (dalej: „Komisja”), która m.in. dokona analizy i oceny ofert, wykluczenia oferentów, odrzucenia ofert, wyboru najkorzystniejszej oferty oraz będzie wykonywać wszelkie inne czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem Konkursu.
5. Komisja w szczególności sporządza informacje o ofertach, przygotowuje uzasadnienie rozstrzygnięcia Konkursu, a także występuje z wnioskiem o unieważnienie Konkursu.
6. Komisja powołana przez Dyrektora WDK będzie liczyła min. trzech członków, powołanych do  
   Komisji spośród pracowników i współpracowników WDK.
7. Członkowie Komisji przed rozpoczęciem prac nad oceną złożonych ofert złożą pisemne oświadczenie o bezstronności i braku związków z oferentami, które mogłyby wpłynąć na ocenę ofert i przyznawaną punktację.
8. Decyzje Komisji są podejmowane w wyniku głosowania. Decyzja jest podjęta bezwzględną  
   większością głosów. Przewodniczącemu Komisji przysługuje głos rozstrzygający w razie równej ilości głosów.
9. Dyrektor WDK albo osoba przez niego upoważniona sprawuje nadzór nad Komisją w zakresie  
   zgodności jej prac z przyjętymi zasadami, w szczególności unieważnia Konkurs i zatwierdza rozstrzygnięcie Konkursu.
10. Od zatwierdzonej przez Dyrektora WDK decyzji nie przysługuje odwołanie.
11. Konkurs będzie się składał z jednego etapu. Po złożeniu ofert przez podmioty zainteresowane najmem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie lokalu gastronomicznego ( dalej „lokal”), Komisja wyłoni oferentów spełniających wymogi formalne Konkursu, a następnie po dokonaniu oceny złożonych ofert wyłoni zwycięzcę Konkursu.
12. Do postępowania konkursowego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2022 poz. 1710 ze zm.).
13. Przez działalność handlową o profilu gastronomicznym/spożywczym dla potrzeb Konkursu rozumie się działalność polegającą na sprzedaży gotowych dań, produktów, napoi zimnych i gorących oraz sprzedaży artykułów spożywczych.
14. **PRZEDMIOT KONKURSU**
15. Przedmiotem Konkursu jest dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty najmu lokalu   
    o powierzchni całkowitej 197,47 m².
16. Organizator przedstawia jako załączniki do niniejszego ogłoszenia, następujące dokumenty opisujące lokal będący przedmiotem Konkursu, (dalej „Lokal”):
17. Założenia dla Najemcy– Załącznik nr 1
18. Plan - Lokal w budynku PCN – Załącznik nr 2
19. Z wybranym w Konkursie Oferentem zostanie podpisana umowa najmu na okres **do 36 miesięcy.**
20. **MIEJSCE PRZEPROWADZENIA KONKURSU** - Konkurs zostanie przeprowadzony   
    w siedzibie WDK w Rzeszowie
21. **TERMIN KONKURSU:**
22. Oferty należy składać: (osobiście, przesyłać w formie papierowej pocztą tradycyjną lub kurierską) na adres: **Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie, ul. Stefana Okrzei 7, 35-002 Rzeszów**, w terminie do dnia **2 czerwca 2023 r. do godziny 9.00**. Decyduje data złożenia/doręczenia oferty.
23. Otwarcie Ofert nastąpi w dniu **2 czerwca 2023 r. o godzinie 9.15**
24. **WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE**
25. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest:
26. wniesienie wadium,
27. złożenie Oferty według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do ogłoszenia wraz z wymaganymi  
    załącznikami,
28. prowadzenie nieprzerwalnie działalności gospodarczej o charakterze gastronomicznym/spożywczym w okresie ostatnich dwóch (2) lat przed upływem terminu składania ofert. Weryfikacja nastąpi na podstawie przedłożonego aktualnego odpisu właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej oraz powszechnie dostępnych informacji.
29. posiadanie środków finansowych lub zdolności kredytowej w wysokości co najmniej 10.000 zł  
    (słownie złotych: dziesięć tysięcy) umożliwiającą uruchomienie działalności zgodnie  
     z wymogami Ogłoszenia,
30. nieprowadzenie wobec Oferenta postępowania egzekucyjnego, upadłościowego, układowego oraz że nie została ogłoszona jego upadłość lub likwidacja,
31. terminowe uiszczanie przez Oferenta podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy Oferent uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
32. posiadanie polisy OC w zakresie prowadzonej działalności, na kwotę co najmniej 50.000,00 zł  
    (słownie złotych: pięćdziesiąt tysięcy, 00/100) wraz z dowodem opłacenia składki.
33. Oferent składa Ofertę wraz z załącznikami i dokumentami wymienionymi w pkt 1 w opisanej i zaklejonej kopercie, odpowiednio zabezpieczonej w sposób uniemożliwiający bezśladowe otwarcie np. podpisanej w miejscach sklejenia.
34. Na kopercie należy umieścić napis „OFERTA NA NAJEM PRZESTRZENI GASTRONOMICZNEJ W PCN w JASIONCE ” oraz informacje:
35. nazwa Oferenta, adres e-mail,
36. nie otwierać przed godz. 9.15 dnia 2 czerwca 2023 r.
37. Warunkiem przyjęcia Oferty jest złożenie wraz z Ofertą oryginału dowodu wpłaty wadium oraz wpływ wadium na rachunek WDK do wyznaczonego terminu składania ofert.
38. Oferent może wycofać Ofertę przed upływem końcowego terminu składania Ofert. Oferentowi  
    przysługuje w tym przypadku zwrot wadium wpłaconego w związku z planowanym udziałem w  
    Konkursie.
39. Oferty złożone po upływie terminu, a także niespełniające wymogów określonych w ust. 2-4 powyżej nie będą rozpatrywane.
40. Oferent może wprowadzić zmiany, modyfikacje bądź uzupełnienia do złożonej Oferty przed upływem terminu składania Ofert, poprzez wycofanie wcześniej złożonej oferty i złożenie jej ponownie po modyfikacji, pod warunkiem zachowania wyznaczonego terminu składania ofert.
41. W uzasadnionych przypadkach, jednakże nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania  
    Ofert, Organizator może wprowadzić zmiany do ogłoszenia.
42. Zmiany w zasadach prowadzenia Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej <https://wdk-bip.kulturapodkarpacka.pl/> oraz stronie <https://wdk.kulturapodkarpacka.pl/>. Oferenci, którzy złożyli już Oferty o wprowadzonych zmianach, zostaną powiadomieni indywidualnie o ile na kopercie znajdować się będą dane umożliwiające kontakt.
43. **Do dnia 31 maja 2023 r.** Oferent ma prawo zgłosić pytania ewentualnie uwagi do zapisów wzoru umowy wraz z propozycją ich modyfikacji i uzasadnieniem proponowanej zmiany. Organizator może uwzględnić zgłoszone uwagi i wprowadzić zmiany do wzoru umowy nie później niż 2 dni przed terminem składania ofert.
44. **WDK zachęca** do odbycia wizji lokalnej w miejscu objętym konkursem. Wizja lokalna umożliwi oferentom uzyskanie informacji przydatnych do przygotowania oferty, w tym zapoznanie się ze stanem technicznym istniejącego obiektu.
45. Udział w wizji lokalnej możliwy będzie po wcześniejszym kontakcie telefonicznym z przedstawicielem Organizatora (Tomasz Michalski tel. **780 621 527)**

**VII. OSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERT**

1. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną Ofertę. Oferent, który złoży więcej niż jedną Ofertę zostanie wykluczony z Konkursu, a żadna ze złożonych przez niego Ofert nie będzie brana pod uwagę.
2. Oferta musi być podpisana przez Oferenta bądź osobę upoważnioną do reprezentowania danego  
   Oferenta, a każda strona Oferty winna być ponumerowana i parafowana przez osobę podpisującą  
   Ofertę. W przypadku podpisania przez osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta do Oferty należy dołączyć dokument potwierdzający takie upoważnienie Oferent zobowiązany jest do złożenia kompletnej Oferty w oryginale, na Formularzu oferty stanowiącym **ZAŁĄCZNIK NR 3.**
3. Oferta powinna zawierać następujące dane:
4. Nazwa (firmę) Oferenta wraz z adresem do korespondencji albo nazwę (firmę) Oferenta oraz  
   siedzibę, telefon kontaktowy, adres e-mail.
5. NIP oraz Regon Oferenta.
6. proponowaną miesięczną kwotę stawki czynszu netto w złotych polskich.
7. oświadczenia złożone na załączniku nr 4 – Oświadczenia Oferenta;
8. podpis Oferenta i datę sporządzenia Oferty.

4. Szczegółowy opis wymagań oraz szacunkowe koszty opłat i sposoby rozliczeń zawarte są   
w ZAŁACZNIKU NR 1 „ZAŁOŻENIA DLA NAJEMCY”

5. Do Oferty należy załączyć:

1. aktualny odpis z rejestru przedsiębiorców (wystawione nie wcześniej niż 3 miesięcy przed  
   terminem składania Ofert) lub kopię odpisu z ewidencji działalności gospodarczej Oferenta;
2. decyzję o nadaniu numeru NIP oraz o nadaniu numeru REGON;
3. informację z banku albo instytucji kredytowej, w którym Oferent posiada rachunek,  
   potwierdzający wysokość środków finansowych lub zdolność kredytową Oferenta, wystawioną  
   nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert;
4. zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędu Skarbowego o niezaleganiu  
   z zapłatą należności wobec ZUS i US wystawione nie wcześniej niż 3 miesięcy przed terminem  
   składania Ofert;
5. opłaconą polisę OC na prowadzoną działalność na kwotę co najmniej 50 000,00 złotych  
   (słownie pięćdziesiąt tysięcy zł);
6. dowodu wpłaconego wadium;
7. pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia Oferty i do zawarcia  
   Umowy.

Dokumenty, o których mowa w pkt od 1) do 5) mogą zostać złożone w oryginale lub w kopii  
potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta. W przypadku złożenia kopii  
pełnomocnictwa musi być ono poświadczone za zgodność z oryginałem przez notariusza.

1. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**
2. Oferent związany jest Ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania Ofert.
3. **WADIUM**
4. Kwota wadium wynosi 5 000,00 PLN (słownie: pięć tysięcy złotych).
5. Wadium należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Organizatora o numerze: IBAN: **nr rachunku: 46 1090 2750 0000 0001 4782 5785** z dopiskiem wadium – na najem lokalu gastronomicznego w PCN. Za datę wpłaty uznaje się datę uznania rachunku Organizatora.
6. Wadium wpłacone przez Oferenta, który wygrał Konkurs, nie podlega zwrotowi i zalicza się je na poczet kaucji stanowiącej zabezpieczenie umowy najmu.
7. W przypadku, gdy Oferent, który wygrał Konkurs, nie zawarł umowy najmu w terminie 14 dni od daty zawiadomienia Oferenta o wyborze jego oferty, wadium nie podlega zwrotowi.
8. Pozostałym oferentom wadium zwraca się przelewem nie później niż po upływie 14 dni od dnia  
   zawiadomienia o rozstrzygnięciu Konkursu.
9. **KRYTERIA OCENY OFERT**
10. Komisja dokona oceny Ofert zgodnie z następującymi kryteriami:
11. Kwotę miesięcznego czynszu netto – 60 pkt. (60%) Stawka podana słownie i liczebnie w rozbiciu na: - czynsz za lokal od 0 – 60 pkt.

cena Oferty ocenianej

Cena za Lokal = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ x 60 pkt.  
cena Oferty najdroższej

1. Kryterium nr 2 - 20 pkt. (20%) – Godziny otwarci lokalu gastronomicznego

Wymagane minimum otwarcia lokalu w dniach pracy PCN – 4 godziny. Zaoferowanie wydłużenie czasu pracy lokalu w dniach pracy PCN o każdą dodatkową godzinę 5 pkt, ale nie więcej niż 20 pkt

1. Kryterium nr 3 - 20 pkt. (20%) – przygotowanie i wykonanie aranżacji lokalu

Zaoferowanie przygotowania i wykonania w terminie do 2 miesięcy od dnia zawarcia umowy aranżacji lokalu - 20 pkt

1. W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert przedstawiać będzie taką samą ilość punktów, Organizator wezwie Oferentów, którzy złożyli te Oferty, do złożenia Ofert dodatkowych, zawierających jedynie zmianę kwoty czynszu.
2. **ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU**
3. Komisja rozstrzyga Konkurs wybierając spośród Ofert niepodlegających odrzuceniu Ofertę, która uzyskała największą łączną liczbę punktów.
4. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna Oferta spełniająca wymogi i warunki określone w Ogłoszeniu.
5. Konkurs uważa się za zakończony wynikiem negatywnym, jeżeli nie wpłynęła ani jedna Oferta albo jeżeli żadna Oferta nie spełnia warunków.
6. WDK zastrzega sobie prawo niewyłonienia zwycięskiej Oferty i nierozstrzygnięcia Konkursu.
7. Oferenci zostaną zawiadomieni o wynikach Konkursu pocztą elektroniczną niezwłocznie po  
   zakończeniu Konkursu. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane na stronie <https://wdk-bip.kulturapodkarpacka.pl/> oraz stronie <https://wdk.kulturapodkarpacka.pl/>.
8. **UMOWA**
9. Umowa najmu z Oferentem, który wygrał Konkurs (dalej Umowa), zostanie zawarta w terminie 14 dni od daty zawiadomienia Oferenta o wyborze jego Oferty na podstawie wzoru Umowy stanowiącej Załącznik nr 5.
10. Najpóźniej w dniu podpisania Umowy, Oferent, który wygrał Konkurs zobowiązany jest do wpłacenia kaucji w kwocie wskazanej we wzorze umowy.
11. Czynsz będzie naliczany od dnia wydania lokalu. Pozostałe opłaty, w szczególności opłata eksploatacyjna, opłaty licznikowe, ryczałtowe, opłaty związane z ogrzewaniem i klimatyzacją pobierane będą od dnia wydania Lokalu potwierdzonego protokołem.
12. **WYJAŚNIENIA TREŚCI OGŁOSZENIA**

Pytania związane z Regulaminem, należy kierować wyłącznie na podany adres e-mail [a.wojtowicz@kulturapodkarpacka.pl](mailto:a.wojtowicz@kulturapodkarpacka.pl) jest to jedyny adres do kontaktu z Oferentami.

1. **DANE OSOBOWE**
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej “RODO”, Zamawiający informuję, że:
3. Administratorem Pana danych osobowych przetwarzanych w związku prowadzeniem postępowania jest: Wojewódzki Dom Kultury w Rzeszowie, ul. Stefana Okrzei 7, 35-002 Rzeszów, tel. (17) 853 52 57, e–mail: wdk@podkarpackie.pl
4. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się   
   z administratorem ochrony danych, za pośrednictwem adresu e-mail: rodo@kulturapodkarpacka.pl
5. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO (przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze), art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z konkursem ofert na najem Lokalu
6. Odbiorcami danych osobowych przetwarzanych w czasie niniejszego postępowania będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.
7. W odniesieniu do danych osobowych przetwarzanych w czasie prowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Osoby których dane osobowe będą przetwarzane w czasie prowadzenia niniejszego postępowania   
   o udzielenie zamówienia publicznego maja prawo:

- do dostępu do danych osobowych ich dotyczących;

- do sprostowania danych osobowych ich dotyczących;

- do ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa   
w art. 18 ust. 2 RODO;

- do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba której dane dotyczą uzna, że przetwarzanie jej danych narusza przepisy RODO.

1. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy.
2. Osobom, których dane osobowe będą przetwarzane w czasie prowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nie przysługuje prawo do:

- usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych;

- sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

1. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia obowiązku informacyjnego przewidzianego  w art. 13 lub art. 14 RODOwobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
2. Na potwierdzenie w/w obowiązku, Wykonawca w formularzu ofertowym składa oświadczenie   
   o wykonaniu ciążącego na nim obowiązku informacyjnego.
3. **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**
4. Organizator zastrzega sobie prawa do unieważnienia Konkursu w całości lub w części bez podania  
   przyczyny.
5. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z  
   przygotowaniem Oferty przez Oferenta.
6. Z tytułu nieprzyjęcia Oferty Oferentowi przysługuje prawo złożenia odwołania od decyzji Komisji  
   konkursowej w terminie 5 dni od przesłania informacji o wynikach Konkursu. Odwołanie wnosi się do Organizatora w formie pisemnej. Odwołanie można wnieść wyłącznie w zakresie czynności, która nie była zgodna z niniejszym regulaminem. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Komisji Konkursowej, której zarzuca się niezgodność z postanowieniami niniejszego ogłoszenia, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania. Organizator powoła zespół złożony z innych osób niż będące w składzie Komisji Konkursowej do oceny odwołania. Zespół powołuje się decyzją Dyrektora WDK, po analizie stanu faktycznego i treści odwołania, może odrzucić odwołanie albo uznać odwołanie i zlecić Komisji Konkursowej ponowne przeprowadzenie oceny z uwzględnieniem treści odwołania. Z czynności ponownej oceny sporządza się protokół, gdzie szczegółowo opisuje się różnice w ocenie i jej rezultatach.
7. Umowa z Oferentem wybranym w niniejszym postępowaniu, może zostać zawarta po upływie terminu związania Ofertą, jeżeli Organizator przekaże Oferentom informację o wyborze Oferty przed upływem terminu związania Ofertą, a Oferent wyrazi zgodę na zawarcie Umowy na warunkach określonych w Ofercie.
8. Oferent ponosi ryzyko odrzucenia Oferty w przypadku nieterminowego dostarczenia Oferty bądź  
   przedłożenia Oferty niespełniającej wymagań Konkursu
9. Integralną część Ogłoszenia stanowią następujące załączniki:
10. Założenia dla Najemcy– Załącznik nr 1
11. Plan - Lokal w budynku PCN – Załącznik nr 2
12. Wzór formularza Oferty - Załącznik nr 3
13. Wzór Oświadczenia - Załącznik nr 4
14. Wzór umowy – Załącznik nr 5
15. Projekt technologii kuchni – Załącznik nr 6

**Załącznik Nr. 1 Założenia dla Najemcy**

do konkursu ofert na najem przestrzeni gastronomicznej w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz” w Jasionce.

1. **Opis przedmiotu postępowania dotyczący powierzchni Lokalu**
2. Konkurs obejmuje wynajem powierzchni pod działalność gastronomiczną w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz” zlokalizowanego w Jasionce, adres: Jasionka 952A, 36-002 Jasionka. Przedmiotowa nieruchomość zlokalizowana jest w bezpośrednim sąsiedztwie Portu Lotniczego Rzeszów – Jasionka, Centrum Wystawienniczo - Kongresowego Województwa Podkarpackiego G2 Arena.
3. Przedmiotowy lokal objęty postępowaniem jest częścią nieruchomości o powierzchni **197,47 m²,** jest zlokalizowany na parterze budynku PCN Łukasiewicz. Na powierzchnię całkowitą lokalu składają się:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.P** | **Oznaczenie pomieszczenia** | **Nazwa pomieszczenia** | **Powierzchnia w m****²** |
| **1.** | 0,06 | Kawiarnia | 105,02 m |
| **2.** | 0,07 | Rozdzielnia kelnerska | 6,16 m |
| **3.** | 0,08 | Bar | 10,98 m |
| **4.** | 0,09 | Kuchnia | 24,14 m |
| **5.** | 0,10 | Zmywalnia | 8,29 m |
| **6.** | 0,11 | Magazyn kuchni | 6,6 m |
| **7.** | 0,12 | Magazyn kuchni | 4,41 m |
| **8.** | 0,13 | Magazyn kuchni | 8,44 m |
| **9.** | 0,14 | Wejście dla pracowników, korytarz | 12,14 m |
| **10.** | 0,15 | Pomieszczenie socjalne | 11,29 m |
| **11.** | **----------------** | **POWIERZCHNIA RAZEM** | **197, 47 m** |
| **12.** |  | **Ogródek zewnętrzny** |  |

Na powierzchnię całkowitą Lokalu składają się następujące pomieszczenia wraz z ich wyposażeniem:

1. KAWIARNIA - 105,02 m2

* Stolik kwadratowy 80x80 – 8 szt.
* Krzesło kolorowe – 32 szt.

Uwagi:

* Kawiarnia zlokalizowana jest w pobliżu bramek wyjściowych z ekspozycji oraz wejścia i wyjścia z zespołu pracowni warsztatowych i laboratoryjnych,
* Z przestrzeni kawiarni prowadzi ciąg komunikacyjny do zespołu toalet dla ogółu zwiedzających,
* Do kawiarni wiodą dwa wejścia i wyjścia z przestrzeni holu, oraz jedno wejście i wyjście na dodatkowy, ogrodzony taras zlokalizowany przed budynkiem z możliwością jego zagospodarowania na letni ogródek kawiarni

1. ROZDZIELNIA KELNERSKA - 6,16 m2

* Umywalka – 1 szt.

1. BAR - 10,98 m2

* Szafa chłodnicza przeszklona na napoje 394 litry RestoQ SD429 – 1 szt.
* Regał chłodniczy 220 l, 3 półki 460x280 RestoQ OFC220 – 1 szt.
* Zabudowa tylna szkieletowa ze stali nierdzewnej, pod spodem półki i szafki z drzwiami suwanymi, blat granitowy oraz zlew wbudowany Stalgast ST127-8/236/ 237\*\* - 1 kpl.
* Szafa mroźnicza/chłodnicza podblatowa Stalgast 880176 – 2 szt.
* Zmywarka do szkła w zabudowie barowej z blatem granitowym. Wyposażona w komplet dozowników i pompą zrzutową, kosz 400x400 Aseber GE-400 B DD – 1 szt.
* Witryna chłodnicza przeszklona wbudowana w ladę Stalgast ST 313 – 1 szt.
* Zabudowa barowa przednia, szkieletowa ze stali nierdzewnej, pod spodem półki i szafki   
  z drzwiami suwanymi, blat granitowy, front z płyty laminowanej, cokół ze stali nierdzewnej Stalgast ST127-8/236/ 237\*\* - 1 kpl.
* Witryna cukiernicza, 3 półki 585x394 ekspozycyjne + dolna półka 585x451   
  RestoQ ARC-300L – 1 szt.

1. KUCHNIA - 24,14 m2

* Szafa na naczynia z drzwiami suwanymi Stalgast 161 – 1 szt.
* Zlew 1-komorowy z szafką z drzwiami suwanymi Stalgast 074 – 2 szt.
* Stół z półką Stalgast 004 – 2 szt.
* Stół z szafką z drzwiami suwanymi Stalgast 018 – 2 szt.
* Stół z szafka z drzwiami suwanymi Stalgast 018 – 1 szt.
* Piec konwekcyjno-parowy 7xGN 1/1 sterowanie anualne na podstawie z prowadnicami   
  Unox Cheflux - 1 szt.
* Frytownica 2-komorowa 2x10l elektryczna na podstawie otwartej Stalgast 9726000 – 1 szt.
* Element neutralny z dolną półką Stalgast 004 – 2 szt.
* Kuchnia elektryczna 6-płytowa z piekarnikiem elektrycznym Stalgast 9717000 – 1 szt.
* Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem Stalgast 206 – 1 szt.

1. ZMYWALNIA - 8,29 m2

* Stół zwrotu naczyń z otworem na odpadki Stalgast 092 – 1 szt.
* Zlew sortownicy 2-komorowy z baterią prysznicową Stalgast 249 – 1 szt.
* Zmywarka do naczyń kapturowa, z kompletem dozowników i pompą zrzutową, kosz 500x500 Aseber GE-H500 B DD – 1 szt.
* Stół wyładowczy Stalgast 002 – 1 szt.
* Zmywarka do szkła i filiżanek z kompletem dozowników i pompą zrzutową, kosz 400x400 Aseber GE-400 B DD – 1 szt.
* Szafa przelotowa na naczynia z drzwiami suwanymi Stalgast 163 – 1 szt.

1. MAGAZYN KUCHNI - 6,6 m2

* Szafa mroźnicza 600l -10/-18 °C, obudowa stal nierdzewna Stalgast 880603 – 2 szt.
* Szafa chłodnicza 600l 0/+8 °C, obudowa stal nierdzewna Stalgast 880602 – 1 szt.

1. MAGAZYN KUCHNI - 4,41 m2

* Bez wyposażenia.

1. MAGAZYN KUCHNI - 8,44 m2

* Bez wyposażenia.

1. WEJŚCIE DLA PRACOWNIKÓW, KORYTARZ - 12,14 m2

* Bez wyposażenia.

Uwagi:

* Wejście do Lokalu gastronomicznego usytuowane w północno-wschodniej elewacji budynku zlokalizowane jest przy parkingu dla pracowników PCN i umożliwia dogodny dowóz towarów, także w godzinach pracy centrum.
* Wejście do lokalu gastronomicznego wyposażone jest w czujnik systemu kontroli wejść PCN i najemca otrzyma stosowne karty wejściowe.

1. POM. SOCJALNE - 11,29 m2

* Umywalka – 1 szt.
* Zlewozmywak z szafką – 1 szt.
* Toaleta – 1 szt.

Pomieszczenia zlokalizowane są w pobliżu bramek wyjściowych i wyjściowych z ekspozycji, wejść i wyjść do pracowni warsztatowych i laboratoryjnych oraz zespołu toalet dla ogółu zwiedzających. Do lokal wiodą dwa wejścia z przestrzeni holu oraz jedno wyjście na zewnątrz. ***Integralna częścią strefy gastronomicznej jest wydzielony plac na zewnątrz przed budynkiem w którym istnieje możliwość zagospodarowania placu na ogródek letni kawiarni.***

Stan techniczny budynku bardzo dobry ( budynek wybudowany w nowoczesnej technologii oddany w roku 2022 r.). Budynek ma charakter nowoczesny, posiada przejrzystą strukturę, dużą otwartą przestrzeń.

Ponadto obiekt objęty postępowaniem wyposażony w:

- Instalację: elektryczna, wodna, kanalizacyjna, klimatyzacyjna, wentylacyjna

- Urządzenia techniczne tj.: Separator tłuszczu – zlokalizowany na poziomie (-1)

- posadzki twarde / zmywalne -

- stoliki – 8 szt.

- krzesła – 32 szt.

- umywalka

- zlewozmywak

- toaleta

- kaloryfery

1. **Opis przedmiotu postępowania – wymagania organizatora co do funkcji i asortymentu gastronomicznego.**
2. W lokalu gastronomicznym prowadzona będzie działalność polegająca na przygotowywaniu, sprzedaży oraz wydawaniu następującego asortymentu gastronomicznego:

a) posiłki zimne i gorące – dania obiadowe, przekąski: tarty, sałatki, kanapki, suszone owoce itp.

b) Napoje i zimne – odmiany kaw, herbat, yerba mate, smoothie i soki owocowe/ warzywne, wybór lemoniad, woda mineralna gazowana i niegazowana, itp.

c) Desery – bakalie, lekkie ciasta, ciastka, jogurty,

d) Codzienna oferta asortymentu gastronomicznego powinna zawierać co najmniej:

- dwa dania mięsne

- dwa dania wegetariańskie/ wegańskie

- jedno danie „Kuchnie świata”

- dwa rodzaje kanapek – pieczywo z dodatkami

- dwa rodzaje sałatek

- dwa rodzaje zdrowych przekąsek

- dwa rodzaje deserów

1. Najemca zadba, aby asortyment stanowiły posiłki i napoje tzw. „***Zdrowej żywności”*** zgodnej   
   z zaleceniami dietetyki, szczególnie w odniesieniu do dzieci i młodzieży wraz z opinią lub poświadczeniem dietetyka.
2. Najemca zapewni, że prezentacja menu będzie czytelna i dostępna w min. języku polskim oraz angielskim.
3. Zabrania się wprowadzania do oferty lokalu gastronomicznego: Wyrobów tytoniowych, papierosów, e-papierosów i liquidów do e-papierosów, artykułów kolekcjonerskich, sprzedaży i reklamy wyrobów i zawierających alkohol**, jak również zabrania się używania automatów do gier, bokserów itp.**
4. **Dopuszcza się stosowanie wyłącznie ekologicznych talerzy, kubków, pojemników, sztućców jednorazowych.**
5. Najemca uwzględni w ofercie Lokalu gastronomicznego posiłki typu lunch w preferencyjnej cenie dla pracowników PCN w formie abonamentu z usługą ich dystrybucji w obiekcie PCN.
6. **Opis przedmiotu postępowania dotyczący: Szacunkowej liczby odwiedzin, ilości pracowników i współpracowników:**
7. Budynek PCN „Łukasiewicz” będzie oferował przestrzeń pracy dla około 60 pracowników, oraz partnerów, jednocześnie przewiduję się że na udostępnionej powierzchni przebywać może do 800 osób ( pracownicy, partnerzy, odwiedzający) - w tym grupy dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.
8. Szacowana liczba odwiedzających PCN wynosi ok. 10 tyś osób miesięcznie z czego ok. 70% będą stanowić grupy zorganizowane w tym dzieci i młodzież ze szkół. Liczba odwiedzających może się zmienić w zależności od pory roku i zainteresowania odwiedzinami.
9. Planowane dni i godziny otwarcia budynku dla zwiedzających:
10. Poniedziałek - nieczynne
11. wtorek, środa, czwartek: 09.00-15.00
12. piątek: 09.00-20.00
13. sobota, niedziela: 14.00-20.00
14. Planowane dni pracy pracowników i współpracowników:
15. Poniedziałek, wtorek, środa, czwartek – 08.00-16.00
16. Piątek: 08.00-21.00
17. Sobota, niedziela – 13.00-21.00
18. Godziny otwarcia budynku dla zwiedzających  i planowane dni pracy pracowników mogą ulec zmianie, o czym najemca zostanie poinformowany z miesięcznym wyprzedzeniem.
19. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników stałych, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Lokalu oraz zapewni możliwość niezwłocznego zwiększenia liczby osób personelu (pracowników dodatkowych) w przypadku dużego obciążenia Lokalu gastronomicznego.
20. Najemca zadba o odpowiedni, jednolity strój pracowników, umożliwiający łatwą ich identyfikację uzgodniony z wynajmującym.
21. Wymagania stawiane pracownikom stałym: co najmniej znajomość języka angielskiego w stopniu komunikatywnym, kultura osobista, komunikatywność oraz łatwość nawiązywania kontaktów,
22. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. m.in.: ubioru pracowników Najemcy, jakości obsługi klientów czy jakości produktów sprzedawanych przez Najemcę, a Najemca zobowiązany jest do niezwłocznego zastosowania się do uwag wynajmującego.
23. **Wymagany minimalny czas otwarcia lokalu przez Najemcę w godzinach otwarcia PCN dla zwiedzających – 4 godziny. Czas otwarcia lokalu jest jednym z elementów oceny ofert.**
24. **Opis przedmiotu postępowania – zakres finansowy**
25. Miesięczną stawkę czynszu najmu powierzchni lokalu gastronomicznego **NETTO** przedstawia oferent w swojej ofercie.
26. Miesięczna stawka czynszu **nie może być niższa niż 15,00 zł netto** za 1 m².
27. Czynsz najmu **nie obejmuje** następujących kosztów, które obciążają najemcę:
28. Napraw bieżących, konserwacji pomieszczeń i zainstalowanych w nich urządzeń (***Najemca będzie zwracał Wynajmującemu koszty serwisu i konserwacji urządzeń na podstawie faktury obciążającej, równoważnej z poniesionymi kosztami)***
29. Utrzymania czystości, sprzątania lokalu, sprzętu oraz materiałów eksploatacyjnych (środki czystości, papier, mydło, ręczniki itp.) w pomieszczeniach, łazienkach i sanitariatach udostępnionych pod działalność gastronomiczną – ***(Najemca we własnym zakresie i na własny koszt zapewni środki czystości i porządek w wynajmowane powierzchni )***
30. Pokrycia kosztów czyszczenia i eksploatacji separatora tłuszczów – ***( Najemca będzie zwracał Wynajmującemu koszty serwisu na podstawie faktury obciążającej, równoważnej z poniesionymi kosztami . Szacunkowe koszty jednorazowego serwisu to 1000 zł netto.)***
31. Wywozu odpadów powstałych w wyniku prowadzonej działalności – ***( najemca we własnym zakresie i na własny koszt zapewni odbiór odpadów, po stronie Najemcy jest obowiązek ustawienia pojemników na odpady w strefie kawiarnianej i ich odpowiednie oznakowanie oraz odpowiednia oznakowanie i składowanie odpadów na zewnątrz miedzy odbiorami.)***
32. Innych kosztów na powierzchni będącej przedmiotem najmu.
33. Najemca zobowiązany jest opłacać opłatę eksploatacyjną, w kwocie: 1500,00 zł miesięcznie. W skład opłaty eksploatacyjnej wchodzą koszty: (ochrona, odśnieżanie, utrzymanie powierzchni wspólnych, ogrzewanie, klimatyzacja**,** wentylacja pomieszczeń, dostęp do Internetu – Wynajmujący udostępni Najemcy łącze internetowe w formie WIFI – na potrzeby prowadzonej dzielności gospodarczej.)
34. Najemca będzie zwracał Wynajmującemu koszty dostawy mediów ( zużycia energii elektrycznej, wody ciepłej i zimnej, odprowadzania ścieków) według następujących rozliczeń:

a) **Energia elektryczna:** na podstawie wskazań podliczników za poprzedni miesiąc.

*b****) Zużycie wody i odprowadzenie ścieków:*** *kwotę za zużycie wody i odprowadzenie ścieków na podstawie zryczałtowanego zużycia w wysokości 7,7 m3 wody oraz 7,3 m3 ścieków za każdy dzień prowadzenia działalności gastronomicznej w wymiarze 150 zestawów posiłków, zgodnie z projektem technologii kuchni pomnożone przez cenę za wodę i ścieki jaką zapłaci Wynajmujący dostawcy na podstawie otrzymanej faktury od dostawcy wody. Do rozliczenia przyjęto wyliczenie zapotrzebowania na podstawie założeń technologii kuchni dla 150 posiłków dziennie.*

*Wyliczenie (suma dwóch składników kosztów):*

*7,7 m3 x liczba dni otwarcia lokalu gastronomicznego w miesiącu x łączna cena brutto za 1 m3 wody na fakturze dla wynajmującego*

*7,3 m3 x liczba dni otwarcia lokalu gastronomicznego w miesiącu x łączna cena brutto za 1 m3 ścieków na fakturze dla wynajmującego*

***c) Ogrzewanie wody:*** *kwotę za podgrzewanie wody w wysokości obliczonej jako iloczyn połowy zryczałtowanego zużycia wody przez najemcę pomnożonej przez koszt ogrzania 1 m3 wody wg. uśrednionej ceny za ciepło do podgrzania wody zgodnie z obowiązującymi taryfami MPEC Rzeszów przy założeniu, że do ogrzania 1 m3 wody wodociągowej do temp. 55o niezbędne jest zużycie ok 0,3 GJ energii. Do rozliczenia przyjęto wyliczenie zapotrzebowania na podstawie założeń technologii kuchni dla 150 posiłków dziennie.*

*Wyliczenie:*

*3,9 m3 x liczba dni otwarcia lokalu gastronomicznego w miesiącu x 0,3 x cena za ciepło do podgrzania wody wg MPEC Rzeszów.*

*Ze względu na fakt, że opłaty za zużycie wody, odprowadzanie ścieków i ciepło do podgrzania wody obliczane są na podstawie zryczałtowanego zużycia wody i ścieków podanego w dokumentacji technologii kuchni tj. ilości wydawanych posiłków w wysokości 150 przy założeniu 50 l wody na posiłek, zaś koszt podgrzania wody obliczony jest wg podanego w technologii kuchni podziału 50% woda zimna 50% woda ciepła do najemcy będzie należało określenie podstawy ww. obliczeń w postaci deklaracji liczby posiłków, zaś wynajmujący będzie miał prawo do weryfikacji zadeklarowanej liczby posiłków. Najemca będzie miał każdorazowo wgląd w przyjęte do wyliczeń koszty wynajmującego na stosownych fakturach za en. elektryczną, paliwo gazowe, wodę i ścieki.*

1. *Opłaty wskazane w* ***punktach IV*** *będą przez Oferenta w okresach rozliczeniowych określonych przez dostawców poszczególnych usług/mediów i na podstawie faktur VAT wystawianych przez WDK. Oferentowi będzie przysługiwało prawo wglądu do faktur wystawianych przez dostawców usług lub mediów. Czynsz, o którym mowa w pkt1 oraz opłaty wskazane* ***w pkt 4 i 5 powyżej*** *podlegają podwyższeniu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim za rok poprzedni. Waloryzacja obowiązuje od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym dokonano ogłoszenia. Pierwsza zmiana obowiązywać będzie* **od 1 stycznia 2024 roku WDK** *zobowiązane jest powiadomić oferenta o dokonanej waloryzacji czynszu i o jego obowiązującej wysokości.*

**V. Opis przedmiotu postępowania- zakres wyposażenia i wystroju lokalu**

1. Wynajmujący dopuszcza, aby Najemca w swoim zakresie i na własny koszt zapewnił dostosowanie oraz wyposażenie lokalu tj: meble, urządzenia gastronomiczne i inne niezbędne do prowadzenia działalności,
2. Wystrój wnętrza lokalu powinien wpisywać się w architekturę budynku PCN Łukasiewicz, oraz musi być zgodny z działalnością PCN „Łukasiewicz” nauka, technologie, zdrowie, kosmos, lotnictwo itp.
3. Najemca na własny koszt wykona aranżację pomieszczeń objętych prowadzeniem działalności gastronomicznej.
4. Projekt aranżacji wnętrza pomieszczeń gastronomicznych w sytuacja zaoferowania wykonania projektu aranżacyjnego powinien być przedstawiony Wynajmującemu w terminie do 14 dni licząc od dnia zawarcia umowy oraz powinien zyskać aprobatę Wynajmującego tj: Wojewódzkiego Domu Kultury w Rzeszowie. WDK wniesie uwagi do aranżacji bądź zaakceptuje ją w terminie do 7 dni od dnia przedłożenia. W sytuacji wniesienia uwag do aranżacji, Wynajmujący przedstawi w terminie 7 dni projekt z naniesionymi uwagami WDK w celu uzyskania akceptacji. Wynajmujący wykona aranżacje zgodnie z zaakcentowaną aranżacją w terminie do 2 miesięcy licząc od dnia zawarcia umowy najmu.
5. Projekt aranżacji nie może obejmować: Zmian konstrukcyjnych budynku i instalacji oraz układu przestrzennego obiektu.
6. Pod względem kolorystyki budynku ważne jest aby przestrzeń pomieszczeń przeznaczonych do działalności gastronomicznej dominowała kolorystyka sprzyjająca wyciszenie i relaksacji. Wynajmującemu zależy aby oferowana przestrzeń była nie tylko punktem gastronomicznym ale również miejscem wyciszenia i pracy np. z laptopem.
7. Ważne jest, aby wyposażenie było wykonane z trwałych materiałów, odpornych na zarysowania, czyszczenie itp. Jeśli z powodów technologicznych i montażowych nastąpi potrzeba ingerowania w konstrukcje budynku ( np. wiercenia) lub instalacje, każdorazową taką sytuację należy zgłosić do Wynajmującego.
8. Wynajmujący Dopuszcza możliwość nadania nazwy Lokalu Gastronomicznego przez jego najemcę. Nazwa lokalu wymaga akceptacji Wynajmującego.
9. **Opis przedmiotu postępowania - informacje dodatkowe**
10. W sytuacjach awaryjnych, Najemca zobowiązuje się do udostępnienia pomieszczeń objętych wynajmem służbom technicznym i Wynajmującemu.
11. Najemca, zobowiązuje się do udostępniania pomieszczeń objętych najmem przedstawicielom Wynajmującego w celu przeprowadzenia okresowych przeglądów technicznych budynku, instalacji, urządzeń.
12. Z chwilą rozwiązania umowy lub jej wygaśnięcia, przekazana powierzchnia i wyposażenie wracają do Wynajmującego w stanie wolnym od wszelkich obciążeń, pozwalającym na dalsze funkcjonowanie, nie gorszym niż w dniu jej przekazania, z uwzględnieniem stopnia eksploatacji wynikłego z używania zgodnie z przeznaczeniem.
13. Przy zwrocie oddaniu i zwrocie powierzchni strony sporządzą pisemny protokół określający stan pomieszczeń.
14. **Nie dopuszcza się sytuacji funkcjonowania lokalu po godzinach pracy „PCN Łukasiewicz”**, ze względu na całkowity zakaz wejścia na ekspozycję wystawienniczą Centrum.
15. Wynajmujący zabrania Najemcy oddawania lokalu w wynajem podmiotom trzecim.
16. Najemca ma obowiązek powiadamiać Wynajmującego o zdarzeniach losowych, wypadkach, nieprawidłowościach w funkcjonowaniu lokalu, w tym szkodach i zniszczeniach, nawet jeżeli nie spowodowały one żadnych widocznych szkód, ***w terminie 48 godzin*** od zdarzenia.
17. W sytuacji organizowania imprez zamkniętych/prywatnych w lokalu, minimum 40 % powierzchni lokalu ma być przeznaczona na bieżącą, stałą obsługę odwiedzających PCN Łukasiewicz.
18. W przypadku ogłoszenia przez urząd wyższego szczebla lub lokalnego operatora dystrybucji energii konieczności ograniczeń w poborze mocy, Najemca zobowiązany będzie do współpracy z Wynajmującym w zakresie ograniczenia poboru energii.
19. Wynajmujący zapewnia ochronę budynku przez licencjonowany podmiot zewnętrzny, świadczący usługi w zakresie ochrony osób i mienia, posiadający przeszkolony i uprawniony personel.
20. Dostawa towaru oraz usuwanie śmieci i odpadów muszą odbywać się w sposób nie zakłócający bieżącej obsługi klientów Wynajmującego.
21. Najemca Zobowiązany jest do Przestrzegania, że ewentualne modernizacje i przebudowy infrastruktury i wyposażenia Lokalu gastronomicznego wymagają wyrażenia zgody przez Wynajmującego i mogą być wykonywane wyłącznie przez podmioty wskazane przez Wynajmującego ze względu na warunki gwarancji budynku.
22. Najemca Zobowiązany jest do przestrzegania zasady, że inne koszty, bezpośrednio generowane przez Najemcę z tytułu zamawianych przez Najemcę usług wymagają uzgodnienia z Wynajmującym przed zamówieniem przez Najemcę danej usługi.

Wyposażenie lokalu:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa urządzenia** | **Producent** | **Model** | **Wymiary** | **V/kW** | **Ilość** |
|  | **ZMYWALNIA** |  |  |  |  |  |
| **1** | Stół zwrotu naczyń z otworem na odpadki | Stalgast | 092 | 700x700x850 |  | 1 |
| **2** | Zlew sortownicy 2-komorowy z baterią prysznicową | Stalgast | 249 | 1600x700x850 |  | 1 |
| **3** | Zmywarka do naczyń kapturowa, z kompletem dozowników i pompą zrzutową, kosz 500x500 | Aseber | GE-H500 B DD | 675 x 675 x 1440 | 400/11,1 | 1 |
| **4** | Stół wyładowczy | Stalgast | 002 | 1600x700x850 |  | 1 |
| **5** | Zmywarka do szkła i filiżanek z kompletem dozowników i pompą zrzutową, kosz 400x400 | Aseber | GE-400 B DD | 470x520x720 | 230/3,05 | 1 |
| **6** | Szafa przelotowa na naczynia z drzwiami suwanymi | Stalgast | 163 | 1000x600x2000 |  | 1 |
|  | **KUCHNIA** |  |  |  |  |  |
| **7** | Szafa na naczynia z drzwiami suwanymi | Stalgast | 161 | 1000x500x2000 |  | 1 |
| **8** | Zlew 1-komorowy z szafką z drzwiami suwanymi | Stalgast | 074 | 1200x600x850 |  | 2 |
| **9** | Stół z półką | Stalgast | 004 | 1500x600x850 |  | 2 |
| Stół z szafką z drzwiami suwanymi | Stalgast | 018 | 1500x600x850 |  | 2 |
| **10** | Stół z szafka z drzwiami suwanymi | Stalgast | 018 | 1200x600x850 |  | 1 |
| **11** | Piec konwekcyjno-parowy 7xGN 1/1 sterowanie anualne na podstawie z prowadnicami | Unox | Cheflux | 860x940 x960/1632 | 400/10,5 | 1 |
| **12** | Frytownica 2-komorowa 2x10l elektryczna na podstawie otwartej | Stalgast | 9726000 | 800x700x850 | 400/18 | 1 |
| **13** | Element neutralny z dolną półką | Stalgast | 004 | 400x700x850 |  | 2 |
| **14** | Kuchnia elektryczna 6-płytowa z piekarnikiem elektrycznym | Stalgast | 9717000 | 1200x700x850 | 400/22,6 | 1 |
| **15** | Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem | Stalgast | 206 | 3900x1100 | 230V | 1 |
|  | **KAWIARNIA** |  |  |  |  |  |
| **16** | Szafa chłodnicza przeszklona na napoje 394 litry | RestoQ | SD429 | 578x605x1978 | 230/0,18 | 1 |
| **17** | Regał chłodniczy 220 l, 3 półki 460x280 | RestoQ | OFC220 | 498x600x1742 | 230/0,83 | 1 |
| **19** | Szafa mroźnicza/chłodnicza podblatowa | Stalgast | 880176 | 600x600x850 | 230/0,11 | 2 |
| **20** | Zmywarka do szkła w zabudowie barowej z blatem granitowym. Wyposażona w komplet dozowników i pompą zrzutową, kosz 400x400 | Aseber | GE-400 B DD | 470x520x720 | 230/3,05 | 1 |
| **21** | Witryna chłodnicza przeszklona wbudowana w ladę | Stalgast | ST 313 | 1155x620x810/ 1355 | 230/0,55 | 1 |
| **22** | Zabudowa barowa przednia, szkieletowa ze stali nierdzewnej, pod spodem półki i szafki z drzwiami suwanymi, blat granitowy, front z płyty laminowanej, cokół ze stali nierdzewnej | Stalgast | ST127-8/236/ 237\*\* | 3800x650 x850/900 |  | 1 |
| **23** | Witryna cukiernicza, 3 półki 585x394 ekspozycyjne + dolna półka 585x451 | RestoQ | ARC-300L | 650x805x1445 | 230/0,46 | 1 |
|  | **POM. CHŁODNICZE** |  |  |  |  |  |
| **24** | Szafa mroźnicza 600l -10/-18, obudowa stal nierdzewna | Stalgast | 880603 | 775x6951900 | 230/0,3 | 2 |
| **25** | Szafa chłodnicza 600l 0/+8, obudowa stal nierdzewna | Stalgast | 880602 | 775x6951900 | 230/0,13 | 1 |

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

**FORMULARZ „OFERTY”**

...................................., dnia ....................... 2023 r.

....................................................................................(nazwa Oferenta)

....................................................................……………..(adres Oferenta)

……………………………………………………………………….………(adres do korespondencji)

NIP……………………………REGON……………………….

TEL………………………………………………....

E-mail………………………………………………

Ja niżej podpisany ..................................................……………… jako uprawniony do działania w imieniu i na rzecz Oferenta wskazanego wyżej, składam przedmiotową Ofertę.

**Oferta dotyczy najmu Lokalu** **w PCN**

**I. Oferuję:**

**1. Czynsz najmu (miesięczny):**

Proponowana miesięczna stawka czynszu za całą powierzchnię Lokalu wynosi …………………………………………złotych netto (słownie……………………………………………………………………. złotych netto) powiększona o należny podatek VAT.

*Czynsz nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji Lokalu*, oraz pozostałych opłat, które ponosi zgodnie z zapisami Pkt VII, ust. 4

1. Kryterium – godziny otwarcia

Oferowana ilość godzin otwarcia lokalu w dniach pracy PCN ……………

1. **Koncepcja aranżacji Lokalu - oferuję/nie oferuję**

W sytuacji nie wskazania zobowiązania do aranżacji WDK przyjmuje, że oferent nie zobowiązuje się do przygotowania i wykonania aranżacji lokalu.

Oświadczam, że jestem związany Ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania Ofert.

W przypadku wybrania naszej Oferty jako najkorzystniejszej, zobowiązuję się do zawarcia Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Organizatora.

Oferta została złożona na ………… stronach.

Integralną część Oferty stanowią dokumenty:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa (rodzaj) dokumentu** | **Ewentualne uwagi** |
| 1. | Aktualny (nie starszy niż 3 miesiące od dnia składania Oferty) wypis z rejestru KRS lub CEIDG; |  |
| 2. | Decyzja o nadaniu numeru NIP oraz o nadaniu numeru REGON |  |
| 3. | Informacja z banku w którym Oferent posiada rachunek, potwierdzający wysokość środków finansowych lub zdolność kredytową Oferenta, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert |  |
| 4. | Zaświadczenia z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędu Skarbowego o niezaleganiu z zapłatą należności wobec ZUS i US wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed terminem składania Ofert |  |
| 5. | Opłaconą polisę OC w zakresie prowadzonej działalności, na kwotę co najmniej) 50 000,00 zł |  |
| 6. | Dowód wpłacenia wadium |  |
| 7. | Pełnomocnictwo w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia Oferty, prowadzenia negocjacji lub zawarcia Umowy |  |
|  | Inne ………….. |  |

.....................................................................

*(data i podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Oferenta)*

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

dnia ...............................

........................................

Dane podmiotu

OŚWIADCZENIE

W nawiązaniu do postępowania konkursowego na najem lokalu powierzchni gastronomicznej w  
budynku PCN w Jasionce ogłoszonego w dniu ...................................2023 r., organizowanego przez WDK w Rzeszowie oświadczam, że:

a) prowadzę w okresie co najmniej 2 (dwóch) lat przed dniem składania Oferty nieprzerwaną  
działalność o profilu gastronomicznym / spożywczym.

b) dysponuję osobami, zdolnymi do pracy w Lokalu zgodnie z jego przeznaczeniem i wymaganiami  
Organizatora;

c) wobec mnie i mojego przedsiębiorstwa nie jest prowadzone postępowanie egzekucyjne, postępowanie upadłościowe, postępowanie układowe, nie została ogłoszona upadłość albo likwidacja;

d) zapoznałem się z Ogłoszeniem oraz wzorem umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru  
naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnie z przedstawioną ofertą, na warunkach określonych  
w ogłoszeniu oraz załączniku nr 1 do ogłoszenia w miejscu i terminie wyznaczonym przez  
Zamawiającego.

e) nie zalegam z zapłatą należności wobec ZUS i US.

f) posiadam polisę OC w zakresie prowadzonej działalności, na kwotę co najmniej 50.000 PLN (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych).

g) zapewnię w Lokalu na własny koszt wyposażenie umożliwiające prowadzenie działalności  
handlowej o profilu spożywczym.

h) zobowiązuję się do rozpoczęcia działalności w terminie do 30 dni od daty podpisania Umowy,

i) wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przekazanych w ofercie oraz w później  
składanych dokumentach, oświadczeniach i wyjaśnieniach dla potrzeb związanych z niniejszym  
postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego , zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2028 r.  
oraz w związku z rozporządzeniem 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) – w pełnym zakresie związanym z  
udzieleniem zamówienia publicznego.

j) znany jest mi fakt, iż dane identyfikujące Podmiotu, który reprezentuję, stanowią informację  
publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji  
publicznej, które podlegają udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy

Załącznik nr 5 – wzór umowy

**UMOWA (projekt)**

zawarta dnia ......................... w Rzeszowie pomiędzy:

**Wojewódzkim Domem Kultury w Rzeszowie**, z siedzibą przy ul. Stefana Okrzei 7, 35-002 Rzeszów, NIP 813-02-68-047, wpisanym do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Województwo Podkarpackie pod numerem 1/99, reprezentowanym przez …………………………………, zwanym dalej „Wynajmującym”

a

…………

reprezentowanym przez:

………………..

zwanym dalej „Najemcą”

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest najem powierzchni użytkowej w budynku Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz”, Jasionka 952a, 36-002 Jasionka, znajdującej się na parterze budynku, o pow. …………… m2,oznaczonej na planie i rzucie, który stanowi Załącznik nr 1 do umowy, na który składają się:

………………………

……………………….

………………………..

wraz z wyposażeniem opisanym w Załączniku nr 2 do niniejszej Umowy, zwanym również w dalszej części umowy Lokalem.

1. Strony zobowiązują się wykonywać niniejszą umowę zgodnie z jej treścią i celem, a także zgodnie z treścią ogłoszenia konkursu ofert (dalej zwanego „Regulaminem”), na podstawie którego została wybrana oferta Najemcy i zgodnie z treścią oferty Najemcy złożonej w konkursie ofert (dalej„ Oferta”), w szczególności Najemca zobowiązuje się przeznaczyć oddany w najem lokal użytkowy wyłącznie na prowadzenie działalności gastronomicznej. Ogłoszenie oraz Oferta stanowią odpowiednio Załącznik Nr 3 i Nr 4 do Umowy.

**§ 2**

1. Wynajmowana powierzchnia wykorzystywana będzie przez Najemcę wyłącznie w celu prowadzenia działalności gastronomicznej – baru/kawiarni.
2. Na terenie wynajmowanej powierzchni obowiązuje bezwzględny zakaz sprzedaży wyrobów tytoniowych i alkoholowych, wszelkich środków leczniczych, suplementów diety, środków odurzających.
3. Najemca poza innymi obowiązkami określonymi w niniejszej umowie i przepisami prawa zobowiązuje się do:
4. uzyskania we własnym zakresie i na własny koszt oraz posiadania przez cały okres trwania umowy wszelkich określonych prawem atestów, certyfikatów, decyzji i zgód dotyczących działalności prowadzonej w wynajmowanej powierzchni,
5. wykorzystywania przedmiotu najmu zgodnie z jego przeznaczeniem i warunkami technicznymi,
6. utrzymywania przedmiotu najmu na swój koszt, w stanie technicznym pozwalającym na jego wykorzystywanie zgodnie z przeznaczeniem,
7. utrzymania na własny koszt stałego porządku w wynajmowanej powierzchni,
8. magazynowania i segregowania odpadów na własny koszt,
9. zapewnienia personelu niezbędnego do nieprzerwanego funkcjonowania w lokalu działalności gastronomicznej,
10. opłacania czynszu w wysokości i terminie określonym w niniejszej Umowie,
11. prowadzenia działalności w taki sposób, by jej funkcjonowanie nie zakłócało statutowej działalności Wynajmującego;
12. posiadania przez cały okres najmu polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności co najmniej do kwoty 50 000,00 zł. Najemca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia przez okres wykonywania umowy i przedkładania dokumentu potwierdzającego fakt zawarcia umowy ubezpieczenia Wynajmującemu na każde jego wezwanie. W przypadku, gdy okres obowiązywania ubezpieczenia jest krótszy niż okres wykonywania Umowy Najemca jest zobowiązany przedkładać, kolejne dokumenty poświadczające posiadanie ubezpieczenia na dalsze okresy, tak aby wykazać ciągłość ubezpieczenia;
13. urządzenia przedmiotu najmu we własnym zakresie i na własny koszt, z uwzględnieniem wyposażenia znajdującego się w wynajmowanym lokalu. Najemca jest zobowiązany do wyposażenia przedmiotu najmu i aranżacji jego wnętrza zgodnie z zaakceptowaną przez Wynajmującego wizualizacją lub projektem planowanego wystroju wnętrza zgodnie z ofertą oraz założeniami dla Najemcy;
14. zapewnienia porządku i bezpieczeństwa w lokalu i obszarach przyległych;
15. zachowania obowiązujących na terenie Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz” przepisów BHP i ppoż;
16. działalności w godziny i dni otwarcia Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz” wraz z zapewnieniem stałej w tym czasie dostępności lokalu i jego otwarcia dla osób korzystających z oferty Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz”, współpracowników i pracowników PCN. Działalność poza dniami i godzinami otwarcia Podkarpackiego Centrum Nauki „Łukasiewicz” wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.
17. należytego zabezpieczenia wynajmowanych pomieszczeń, wyposażenia i składników majątkowych Wynajmującego przed kradzieżą, uszkodzeniem lub zniszczeniem,
18. powstrzymania od wykorzystywania lokalu w sposób stwarzający zagrożenie pożarowe, inne zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia osób przebywających w budynku, w których zlokalizowany jest wynajmowany lokal,
19. regularnego przeprowadzania dezynfekcji i dezynsekcji wynajmowanych pomieszczeń,
20. umieszczenia jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Najemcy na zewnątrz lokalu lub budynku wyłącznie po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego.

**§ 3**

* 1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za zabezpieczenie sprzętu i pomieszczeń w trakcie wykonywania umowy oraz za wszelkie szkody zaistniałe po stronie Wynajmującego oraz osób trzecich, w szczególności klientów lokalu, spowodowane działaniem Najemcy lub powstałe na skutek działania wykorzystywanego sprzętu lub działania osób zatrudnianych przez Najemcę.
  2. Najemca ma obowiązek niezwłocznie powiadamiać Wynajmującego o zdarzeniach losowych, wypadkach, nieprawidłowościach w funkcjonowaniu lokalu, w tym szkodach i zniszczeniach oraz wadach, uszkodzeniach i usterkach, nawet jeżeli nie spowodowały one żadnych widocznych szkód, nie później niż w terminie 48 godzin od zdarzenia.
  3. W razie powstania szkody po stronie Wynajmującego, spowodowanej w  szczególności uszkodzeniem przedmiotu najmu, bądź zniszczeniem wyposażenia z winy Najemcy lub osoby trzeciej (np. klienta bądź współpracownika Najemcy), Najemca jest obowiązany zawiadomić o tym Wynajmującego i sporządzić protokół, który zostanie podpisany przez obie Strony. Najemca jest zobowiązany do naprawienia szkody na własny koszt. W razie konieczności naprawy/remontu pomieszczenia lub wyposażenia, Najemca jest zobowiązany do uzyskania uprzedniej zgody Wynajmującego na sposób naprawienia szkody.
  4. Najemca ponosi odpowiedzialność za działania swoich kontrahentów, dostawców lub osób zatrudnianych przez siebie, bez względu na rodzaj stosunku prawnego, jak za swoje własne.
  5. Najemca przyjmuje że zgodnie z ustaleniami między stronami niedopuszczalna jest sytuacja funkcjonowania lokalu po godzinach pracy „PCN Łukasiewicz”, ze względu na całkowity zakaz wejścia na ekspozycję wystawienniczą Centrum.
  6. Najemcy nie ma prawa do oddawania lokalu w wynajem podmiotom trzecim.
  7. Najemca ma obowiązek w sytuacji organizowania imprez zamkniętych/prywatnych w lokalu, przeznaczyć minimum 40 % powierzchni lokalu na bieżącą, stałą obsługę odwiedzających PCN Łukasiewicz.

**§ 4**

1. Najemca oświadcza, iż w dniu podpisania niniejszej umowy sprawdził pomieszczenia lokalu, urządzenia i wyposażenie, sprawdził ich stan techniczny oraz funkcjonowanie i nie wnosi żadnych zastrzeżeń co do stanu pomieszczeń, urządzeń oraz wyposażenia.
2. Stan techniczny lokalu oraz wyposażenie określone w Załączniku nr 2 do Umowy stwierdzony zostanie w protokole przekazania sporządzonym przez Strony w terminie 3 dni od dnia podpisania niniejszej Umowy, który stanowi Załącznik do Umowy.

**§ 5**

1. Z tytułu najmu, o którym mowa w § 1 Umowy najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie czynsz najmu w wysokości ………………………………. zł netto (słownie: ………………………….) + podatek VAT w stawce obowiązującej.
2. Czynsz najmu o którym mowa w ust 1 będzie podlegał corocznej waloryzacji o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS za rok poprzedni, opublikowany przez Prezesa GUS w „Monitorze Polskim”. Waloryzacja będzie dokonywana ze skutkiem na dzień 1 lutego każdego kolejnego roku trwania okresu najmu. Pierwsza waloryzacja nastąpi w 2024 r. Waloryzacja wprowadzona będzie poprzez jednostronne pisemne powiadomienie Najemcy przez Wynajmującego dotyczące zmiany dotychczasowej wysokości czynszu, bez konieczności wypowiadania warunków umowy. Odmowa uznania przez Najemcę waloryzacji stawek czynszu skutkować może wypowiedzeniem umowy najmu. Zmiana wysokości czynszu najmu związana z jego waloryzacją nie stanowi zmiany Umowy Najmu i nie wymaga podpisania aneksu.
3. Najemca, poza czynszem o którym mowa w § 5 ust 1 niniejszej umowy, zobowiązuje się do pokrycia kosztów:

a) energii elektrycznej, gazu, wody i odbioru ścieków – zgodnie z zapisami ogłoszenia;

b) wywozu odpadów komunalnych stałych oraz odpadów (pokonsumpcyjnych) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa– zgodnie z zawartą we własnym zakresie umową z odbiorcą odpadów.

W celu właściwego wyliczenia mediów zgodnie z załącznikiem do umowy, Najemca 1 dnia każdego miesiąca składa oświadczenie Wynajmującemu o ilości wydanych w danym miesiącu posiłków. Wynajmującemu przysługuje prawo do weryfikacji tej wielkości i w sytuacji stwierdzenie złożenia nieprawdziwego oświadczenia do właściwego skorygowania zgodnie z posiadanymi informacjami zadeklarowanej przez Najemcę wielkości.

1. Najemca zobowiązuje się do zawarcia umów na dostawę tzw. mediów wskazanych w ust. 3 niniejszego paragrafu w terminie do 14 dni od dnia zawarcia niniejszej umowy. W przypadku braku możliwości zawarcia umów na dostawę mediów, koszty dodatkowe z nich wynikające będą uiszczane przez Najemcę na rachunek bankowy Wynajmującego o numerze: ………………………………………… na podstawie stosownej faktury w terminie 14 dni od dnia jej wystawienia.

**§ 6**

1. Najemca zobowiązany jest do:
   1. udostępniania przedmiot Najmu celem wykonania napraw bieżących, konserwacji pomieszczeń i zainstalowanych w nich urządzeń. Najemca będzie zwracał Wynajmującemu w terminie do 14 dni od dnia doręczenia faktury, koszty serwisu i konserwacji urządzeń na podstawie faktury obciążającej, równoważnej z poniesionymi kosztami.
   2. utrzymania czystości, sprzątania lokalu, sprzętu oraz materiałów eksploatacyjnych (środki czystości, papier, mydło, ręczniki itp.) w pomieszczeniach, łazienkach i sanitariatach udostępnionych pod działalność gastronomiczną. Najemca we własnym zakresie i na własny koszt zapewni środki czystości i porządek w wynajmowanej powierzchni.
   3. pokrycia kosztów czyszczenia i eksploatacji separatora tłuszczów. Najemca będzie zwracał Wynajmującemu w terminie do 14 dni od dnia doręczenia, koszty serwisu na podstawie faktury obciążającej, równoważnej z poniesionymi kosztami.
   4. wywozu odpadów powstałych w wyniku prowadzonej działalności. Najemca we własnym zakresie i na własny koszt zapewni odbiór odpadów, po stronie Najemcy jest obowiązek ustawienia pojemników na odpady w strefie kawiarnianej i ich odpowiednie oznakowanie oraz odpowiednia oznakowanie i składowanie odpadów na zewnątrz miedzy odbiorami.
2. Najemca zobowiązany jest dokonywać we własnym zakresie i na własny koszt pozostałej, a to nie wchodzącej w zakres § 6 ust 1 pkt 1 konserwacji, naprawy oraz remontów bieżących przedmiotu najmu zgodnie ze sztuką i z obowiązującymi przepisami prawa oraz do utrzymania przedmiotu najmu, w tym wyposażenia w dobrym stanie technicznym. W razie braku wykonania tego obowiązku, Wynajmujący będzie miał prawo wykonywania konserwacji, napraw i remontów na koszt Najemcy. Najemcy nie przysługuje roszczenie o zwrot nakładów poczynionych na przedmiocie najmu.
3. W przypadku trwałego uszkodzenia sprzętu lub urządzeń wymienionych w załączniku nr 2 do niniejszej umowy stanowiących wyposażenie wynajmowanych pomieszczeń w taki sposób, że naprawa będzie niemożliwa lub nieopłacalna, Najemca zobowiązany jest pokryć koszt dostawy Wynajmującemu sprzętu lub urządzenia takiego samego lub o parametrach nie gorszych niż sprzęt lub urządzenie wymieniane, bez prawa do zwrotu poniesionych nakładów.
4. Najemca nie ma prawa, bez uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego, do dokonywania jakichkolwiek prac adaptacyjnych w wynajmowanych pomieszczeniach lub przeróbek pomieszczeń i wyposażenia poza niezbędną konieczność wynikającą z zaakceptowanej przez Wynajmującego koncepcji aranżacji lokalu.
5. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego przemieszczać i likwidować składników powierzonego przez Wynajmującego majątku.
6. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność pod względem spełniania wymagań sanitarno – epidemiologicznych i bezpieczeństwa przeciwpożarowego.
7. Wszystkie dodatkowo instalowane w przedmiocie najmu elementy wyposażenia, w tym maszyny i urządzenia powinny być dopuszczone do użytkowania na terenie Rzeczypospolitej Polskiej i na obszarze Unii Europejskiej i posiadać stosowne certyfikaty i atesty.

**§ 7**

1. Wynajmujący uprawniony jest do dokonywania kontroli stanu technicznego oraz inspekcji lokalu, w terminie uzgodnionym z Najemcą i w tym celu Najemca zobowiązany jest udostępnić lokal Wynajmującemu celem przeprowadzenia takiej inspekcji. W przypadku braku możliwości wyznaczenia terminu kontroli lub inspekcji z przyczyn leżących po stronie Najemcy po upływie 3 dni roboczych od zgłoszenia przez Wynajmującego takiej konieczności, Wynajmującemu będzie przysługiwało prawo do przeprowadzenia kontroli lub inspekcji po uprzednim uprzedzeniu Najemcy drogą email lub w formie pisemnej.
2. Najemca zobowiązany jest do umożliwienia wstępu do wynajmowanych pomieszczeń osobom wykonującym czynności konserwacyjne m.in. systemu sygnalizacji pożaru, sprzętu przeciwpożarowego, przewodów kominowych, oświetlenia awaryjnego, przegląd instalacji gazowej.
3. W przypadku niecierpiącym zwłoki, wynikającym z awarii lub zdarzeń o charakterze losowym pracownicy Wynajmującego lub osoby przez niego upoważnione mają prawo wstępu do lokalu w celu zabezpieczenia przedmiotu najmu.
4. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku awarii instalacji wodno-kanalizacyjnej, centralnego ogrzewania, elektrycznej, powstałych w wyniku zaniedbań Najemcy lub zdarzeń losowych.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku awarii lub uszkodzenia sprzętu oddanego Najemcy do używania, a opisanego w załączniku nr 2 do niniejszej umowy.
6. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne przestoje w możliwości prowadzenia przez Najemcę działalności spowodowane przyczynami opisanymi w ust 4 i 5 niniejszego paragrafu.
7. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za mienie Najemcy, jego pracowników oraz klientów znajdujące się w lokalu.

**§ 8**

1. Najemca nie ma prawa oddawania przedmiotu najmu w podnajem ani do bezpłatnego używania osobom trzecim.
2. Najemca powiadomi niezwłocznie Wynajmującego o wystąpieniu szkody lub awarii w przedmiocie najmu.
3. Najemca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z jego działalnością na terenie Wynajmującego, spowodowane przez Najemcę i osoby trzecie zatrudnione przez Najemcę, z nim współpracujące lub przez niego przyjmowane.

**§ 9**

1. Strony postanawiają, że w przypadku niewykonania lub niewłaściwego wykonania Umowy przez Najemcę, Wynajmującemu przysługiwać będą kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
2. nieprzestrzegania postanowień, o których mowa w § 2 ust. 2, ust 3 (z wyłączeniem ust 3g) lub w § 6 umowy w wysokości 1000 zł (słownie: tysiąc złotych) za każdy przypadek stwierdzonego uchybienia,
3. nieprzestrzegania postanowień, o których mowa w § 7 ust. 1 - 3 lub § 8 ust 2 umowy w wysokości 2000 zł (słownie: dwa tysiące złotych) za każdy przypadek stwierdzonego uchybienia.
4. W przypadku, gdy Najemca nie zwróci Wynajmującemu przedmiotu najmu w dniu określonym w § 11 ust 1, Najemca zapłaci Wynajmującemu 1000 zł (słownie: jeden tysiąc zł) tytułem kary umownej za każdy dzień zwłoki w wydaniu przedmiotu najmu.
5. Wynajmujący zastrzega, że w przypadku szkody przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych Wynajmujący może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

**§ 10**

1. Umowa zawarta zostaje na czas określony 36 miesięcy (słownie: trzydzieści sześć) licząc od dnia jej zawarcia.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca kalendarzowego.
3. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia, w przypadku, gdy Najemca:
4. zalega z zapłatą czynszu za dwa kolejne okresy płatności i nie uregulował należności pomimo wyznaczenia dodatkowego terminu, nie krótszego niż 14 dni. W przypadku rozwiązania umowy w tym trybie Wynajmujący zatrzymuje Kaucję w pełnej wysokości.
5. używa przedmiot najmu w sposób sprzeczny z Umową, w tym także z ofertą i Regulaminem, tj. w szczególności prowadzi inną działalność niż prowadzenie baru/kawiarni z ofertą gastronomiczną, lub przeznaczeniem;
6. odda przedmiot najmu w podnajem, do bezpłatnego używania osobom trzecim albo zawrze umowę cesji z osobą trzecią bez zgody Wynajmującego;
7. uporczywie narusza porządek panujący w budynku, w taki sposób, który uniemożliwia lub utrudnia prowadzenie działalności w budynku przez Wynajmującego, pomimo uprzedniego pisemnego wezwania do zaprzestania naruszania porządku w budynku;
8. narusza inne ustalenia Stron wynikające z niniejszej Umowy, Oferty oraz Regulaminu i nie usunie tego naruszenia w terminie 7 dni pomimo pisemnego wezwania przez Wynajmującego.
9. W razie wypowiedzenia umowy najmu bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wynajmującego, Najemca jest zobowiązany do zapłaty kary umownej w wysokości trzykrotności miesięcznego czynszu, o którym mowa w § 5 ust. 1. Wynajmujący ma prawo do zaliczenia na poczet kary umownej wpłaconej przez najemcę Kaucji, o której mowa w § 12 ust. 1.
10. Żądanie zapłaty kary umownej nie wyłącza uprawnienia Wynajmującego do żądania naprawienia szkody w wysokości przenoszącej karę umowną.
11. Niniejsza umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu z dniem utraty przez Wynajmującego tytułu prawnego do budynku, o którym mowa w §1 niniejszej umowy.
12. W związku z rozwiązaniem umowy Najemcy nie przysługuje roszczenie odszkodowawcze lub roszczenie oparte na innej podstawie prawnej.

**§ 11**

1. W przypadku rozwiązania umowy Najemca zobowiązuje się do zwrotu przedmiotu najmu w stanie niepogorszonym wynikającym z prawidłowej eksploatacji, w szczególności do usunięcia rzeczy będących jego własnością lub będących w jego posiadaniu, zdemontowania przedmiotów będących wynikiem adaptacji, zmian lub innych działań w obrębie przedmiotu najmu po uzgodnieniu zakresu z Wynajmującym oraz pozostawienia przedmiotu najmu w stanie uporządkowanym w terminie 14 dni roboczych od dnia rozwiązania lub wygaśnięcia umowy.
2. Czynności wymienione w ust 1 niniejszego paragrafu Najemca wykona na własny koszt.
3. Wszelkie nakłady poniesione w przedmiocie najmu przez Najemcę stanowią własność Najemcy. Najemcy nie przysługuje roszczenie o zwrot nakładów, roszczenie odszkodowawcze lub oparte na innej podstawie prawnej.
4. W przypadku niedotrzymania przez Najemcę terminu, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu Wynajmujący ma prawo zdemontować przedmioty będące wynikiem adaptacji, zmian lub innych działań Najemcy w obrębie przedmiotu najmu i przenieść w inne miejsce na koszt i ryzyko Najemcy.
5. Wynajmujący ma prawo żądać od Najemcy przywrócenia wynajmowanej powierzchni do stanu poprzedniego.
6. Stan techniczny lokalu oraz wyposażenia i sprzętów określone w Załączniku nr 2 do Umowy po zakończeniu najmu stwierdzony zostanie w protokole przekazania (zwrotu) sporządzonym przez Strony niezwłocznie po zakończeniu najmu, nie później jednak niż w terminie 3 dni upływu okresu na jaki została zawarta niniejsza Umowa.
7. W razie stwierdzenia po zakończeniu najmu, że pogorszenie przedmiotu najmu jest następstwem nieprawidłowego jego używania Wynajmujący ma prawo do zatrzymania wpłaconej przez Najemcę kaucji, o której mowa w § 12, w części odpowiadającej wysokości powstałej szkody, a gdyby ta nie była wystarczająca uprawniony jest do dochodzenia należności na pokrycie szkody w pełnej wysokości.

**§ 12**

1. Najemca jest zobowiązany do wpłaty kaucji w wysokości dwukrotności miesięcznego czynszu, określonego w § 5 ust. 1, na następujący rachunek bankowy Wynajmującego:…………………………………. w banku …………………
2. Kaucja stanowi zabezpieczenie należytego wykonania przez Najemcę wszelkich jego zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy, w szczególności, jeżeli w czasie obowiązywania Umowy czynsz będzie zaległy i niezapłacony, wówczas Wynajmujący może, po uprzednim pisemnym zawiadomieniu Najemcy, według swojego uznania użyć jakiejkolwiek części Kaucji na pokrycie zaległości.
3. Wynajmujący ma prawo żądać od Najemcy, aby ten zwrócił mu użytą w tym celu kwotę tak, aby wysokość kaucji nie była niższa niż ustalona w ust. 1 powyżej.
4. Jeżeli Najemca nie zwróci takiej kwoty w terminie 14 dni od doręczenia mu pisemnego wezwania do uzupełnienia kaucji, Wynajmujący będzie uprawniony do żądania zapłaty Kaucji wraz z ustawowymi odsetkami.
5. Najemca nie ma prawa do zaliczania kaucji na poczet swych zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy.
6. Strony postanawiają, że kaucja zostanie zwrócona Najemcy w ciągu 30 dni od dnia zwrotu przedmiotu najmu wynajmującemu, dokonanego na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, chyba że Umowa stanowi inaczej.

**§ 13**

1. Strony zgodnie postanawiają zabezpieczyć dane osobowe przed ujawnieniem lub udostępnieniem ich osobom nieupoważnionym.
2. W przypadku udostępnienia danych osobowych pracownika/współpracownika danej Strony drugiej Stronie Strona, która dokonała takiego udostępnienia zobowiązuje się do poinformowania tego pracownika/współpracownika o przetwarzaniu jego danych osobowych przez drugą Stronę w zakresie: imię, nazwisko, numer telefonu, adres e-mail wyłącznie w celu należytego wykonania Umowy zgodnie z postanowieniami Ustawy oraz RODO. Podstawą do przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b) RODO, przez cały czas trwania Umowy oraz przez okres przedawnienia ewentualnych roszczeń z Umowy. Dane pracownika/współpracownika każdej ze Stron nie będą przekazywane innym podmiotom. Każdy pracownik/współpracownik ma prawo dostępu do treści danych osobowych oraz ich poprawiania, sprostowania oraz do usunięcia, ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania. Ponadto pracownikowi/współpracownikowi każdej ze Stron przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego dla przetwarzania danych.

**§ 14**

1. Strony ustalają że osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy będą po stronie:

* Wynajmującego : ……………………………., e-mail: ……………………….
* Najemcy: ………………………….., e-mail: …………………………

1. Strony zobowiązują się do pisemnego informowania o wszelkich zmianach adresów dla doręczeń w terminie do 3 dni od dokonania zmiany. W przypadku braku zawiadomienia o zmianie adresu pismo wysłane na poprzednio podany adres traktowane będzie jako należycie dostarczone.

**§ 15**

Strony zobowiązują się do zapewnienia poufności informacji uzyskanych w związku z realizacją niniejszej umowy.

**§ 16**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Właściwym do rozpatrywania sporów jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.
4. Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

…………………….. ……………………..

Wynajmujący Najemca

**Załączniki:**

* Załącznik nr 1 – plan przedmiotu najmu oraz rzut określający rozmieszczenie pomieszczeń lokalu,
* Załącznik nr 2 – spis wyposażenia,
* Załącznik nr 3 – Ogłoszenie,
* Załącznik nr 4 – Oferta
* Załącznik nr 5 - Protokół przekazania.