

## OPIS WARUNKÓW I PRZEDMIOTU NAJMU

### I. Warunki najmu:

1. Umowa najmu zawarta będzie na okres **24 miesięcy od dnia wydania pomieszczeń na prowadzenie działalności gastronomicznej**, z możliwością jego przedłużenia o kolejne 24 miesiące na podstawie aneksu podpisanego przez obydwie Strony Umowy.
2. Najemca będzie wykorzystywał pomieszczenia i wyposażenie na prowadzenie działalności gastronomicznej **dla pracowników i gości Wynajmującego.**
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do nieodpłatnego korzystania lub wyłączenia z użytkowania sali konsumpcyjnej. W takich przypadkach będą stosowane obniżenia wysokości czynszu.
4. W cenie czynszu za 1 m<sup>2</sup> będą uwzględnione koszty eksploatacji pomieszczeń (c.o. i klimatyzacji).
5. Koszty zużycia energii elektrycznej, zużycia ciepłej i zimnej wody użytkowej, odprowadzania ścieków Najemca będzie pokrywał zgodnie ze wskazaniem liczników.
6. Wywóz odpadów i nieczystości, w tym: odpadów komunalnych, odpadów żywnościowych Najemca będzie pokrywał zgodnie z faktyczną ilością opróżnionych pojemników, które będą wyłącznie dla potrzeb Najemcy.
7. Najemca zobowiązany jest do każdorazowego pokrycia kosztów związanych z czyszczeniem i okresową kontrolą separatora tłuszczu.
8. Najemca zobowiązuje się prowadzić działalność gastronomiczną na swój koszt i rachunek z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych, związanych z przedmiotową działalnością gastronomiczną, a także wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i ustaleniami niniejszej umowy.
9. **Nie dopuszcza się wykorzystywania przez Najemcę wynajmowanych pomieszczeń na działalność gastronomiczną prowadzoną na rzecz działalności prowadzonej w innych lokalach lub na organizację uroczystości i innych spotkań dla osób trzecich bez zgody Wynajmującego.**
10. Najemca zobowiązany jest do prowadzenia restauracji w każdy dzień pracy Instytutu w godzinach 8.00-16.00.

11. Najemca zapewni szeroki asortyment dań zimnych, dań gorących, śniadaniowych, obiadowych, deserów, ciast, słodczy, przekąsek, sałatek, kanapek oraz napojów gorących i zimnych. Dania winny być ujęte w jadłospisach dziennych.
12. Najemca będzie oferował w restauracji w trybie ciągłym kanapki, ciasta i wyroby ciastkarskie oraz napoje. Najemca musi oferować zarówno kanapki z dodatkami mięsno-wędliniarskimi, jak i wegetariańskie.
13. W godzinach 8.00 - 12.00 restauracja zapewni dania gorące śniadaniowe, w tym tzw. **zestaw śniadaniowy, którego cena nie może być wyższa od cen pozostałych dań śniadaniowych**. Na zestaw ten składać się będzie: danie śniadaniowe mięsne lub wegetariańskie oraz napój zimny lub gorący.
14. Najemca powinien zapewnić minimum dwa rodzaje dań śniadaniowych mięsnych i dwa rodzaje dań śniadaniowych bezmięsnych.
15. W godzinach 12.00-16.00 restauracja zapewni nie mniej niż dwa rodzaje zup i dwa rodzaje dań mięsnych oraz jedno danie bezmięsne - pełnowartościowe danie obiadowe, z możliwością wyboru dowolnej kompozycji (np. porcja mięsa + ziemniaki/frytki/kasza/ryż /makaron + jarzyny gotowane lub surówka + kompot). Obiady będą wydawane w systemie bezabonamentowym.
16. Każdego dnia Najemca zapewni w restauracji obiad, tzw. **danie dnia**, którego cena nie może być wyższa od cen pozostałych dań obiadowych. Najemca w załączniku nr 4 zaferuje i wyceni propozycję „dania dnia”, inną niż pozostałe dania obiadowe ujęte w niniejszym załączniku. Na obiad ten składać się będzie zestaw: zupa, drugie danie z surówką lub innym gotowanym daniem warzywnym, kompot lub sok. Gramatura poszczególnych składników obiadowych winna posiadać gramaturę zgodną z załącznikiem nr 5 do Regulaminu.  
*UWAGA! Cena obiadu „danie dnia” stanowi kryterium oceny ofert. Jeśli Wykonawca zaferuje danie dnia w cenie takiej samej lub wyższej niż pozostałe dania obiadowe, oferta będzie podlegała odrzuceniu.*
17. Najemca zobowiązany jest zapewnić szeroki i urozmaicony asortyment posiłków, w tym w szczególności dania obiadowe powinny być urozmaicone i nie powtarzać się w ciągu jednego tygodnia.
18. Receptura dań obiadowych winna być przygotowywana lub aprobowana przez uprawnionego technologa żywności, z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności potraw optymalnej dla osób wykonujących pracę umysłową.

19. Wszystkie podawane przez Najemcę posiłki muszą odpowiadać najwyższym standardom obowiązującym przy prowadzeniu działalności gastronomicznej tego rodzaju oraz muszą być przygotowywane na bazie produktów o dobrej jakości.
20. W miejscu sprzedaży posiłków wywieszony będzie cennik informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw / sztukach (zależnie od rodzaju potrawy).
21. Najemca na podstawie odrębnych zleceń będzie przygotowywał obsługę gastronomiczną uroczystości i innych spotkań organizowanych przez IPPT PAN (Wynajmującego), według jadłospisu ustalonego przez Strony oraz zapewni odpowiednią dla rangi uroczystości obsługę kelnerską. Jednocześnie Wynajmujący zastrzega sobie uprawnienie do zlecenia usług gastronomicznych podczas uroczystości i innych spotkań podmiotom zewnętrznym. Najemcy nie przysługuje żadne roszczenie z tego tytułu.
22. Szczegółowe warunki najmu zawarte są w Istotnych postanowieniach umowy (załącznik nr 7 do Regulaminu).

**Przedmiot najmu:**

1. Przedmiotem najmu są pomieszczenia przeznaczone na działalność gastronomiczną, o łącznej powierzchni 202,00 m<sup>2</sup>, składające się z pomieszczeń o następujących parametrach:

Pomieszczenia restauracji (parter)

<b>nr sali</b>	<b>Przeznaczenie pomieszczenia</b>	<b>metraż</b>
01	Kuchnia	31,00
02	Przygotownia	6,00
03	Bufet	11,80
04	Zmywalnia	6,40
05	Magazyn	6,70
06	Pomieszczenie porządkowe	3,70
07	Toaleta	3,40
08	Pomieszczenie socjalne	6,50
09	Pomieszczenie na odpady	3,70
10	Wiatrołap	4,90
11	Korytarz	32,70
12	Sala konsumpcyjna	85,20
	<b>RAZEM</b>	<b>202,00</b>

2. W/w pomieszczenia nie są wyposażone w jakikolwiek sprzęt AGD, gastronomiczny itp.
3. W pomieszczeniu restauracji znajdują się szafki podzlewozmywakowe.
4. W pomieszczeniach restauracyjnych znajdują się zlewozmywaki i umywalki - w zależności od przeznaczenia pomieszczenia.

5. Miejsca konsumpcyjne w restauracji wyposażone są w stoliki.
6. Najemca wyposaży pomieszczenia w niezbędny sprzęt gastronomiczny i AGD, dobrej jakości serwisy obiadowe i kawiarniane, sztucce, brakujące meble, itp.