

**REGULAMIN KONKURSU OFERT NA NAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO
ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W BUDYNKU NR 245, Z PRZEZNACZENIEM
NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ
– BUFETU W LOTNICZEJ AKADEMII WOJSKOWEJ**

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Podmiotem ogłaszającym konkurs jest Lotnicza Akademia Wojskowa, ul. Dywizjonu 303 nr 35, 08-521 Dęblin, zwana dalej Wynajmującym, Uczelnią lub LAW.
2. Do powyższego konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych. (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, ze zmianami).

§ 2

Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest najem lokalu użytkowego, mieszczącego się w budynku nr 245, o łącznej powierzchni 125,71 m² (w tym: 67,91 m² powierzchni sali konsumpcyjnej i 57,80 m² zaplecza kuchennego) z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną, związaną z organizacją i prowadzeniem bufetu.
2. Pomieszczenia zlokalizowane są na parterze budynku i wyposażone m.in. w:
 - 1) sieć wodociągową, elektryczną, wentylacyjną, kanalizacyjną i centralnego ogrzewania;
 - 2) urządzenia gastronomiczne, m.in. szafę chłodniczą, kuchnię elektryczną, zmywarkę, ladę chłodniczą, barm, witrynę chłodniczą;
 - 3) meble m.in. stoliki, kanapy i krzesła.
3. Szczegółowy opis pomieszczeń i wyposażenia stanowią załączniki 2-5 do Zarządzenia.

§ 3

Zasady najmu

1. Okres najmu – od dnia zawarcia umowy, nie dłużej niż do 31 grudnia 2029 r.
2. Okres wypowiedzenia umowy – 1 (jeden) miesiąc.

§ 4

Obowiązki Najemcy

1. Prowadzenie działalności w:
 - 1) dni robocze – od godz. 7.30 do 15.30;
 - 2) soboty i niedziele (zgodnie z harmonogramem zjazdów na studiach niestacjonarnych);w tym:
 - a) wydawanie zestawów obiadowych – od godz. 12.00 do 15.00;
 - b) prowadzenie bufetu szybkiej obsługi, obejmującego sprzedaż:
 - kanapek – świeżych i zapiekanych;
 - wyrobów garmażeryjnych;
 - gorących i zimnych napojów;
 - wyrobów cukierniczych i słodczy.
2. Rozszerzenie godzin działalności może nastąpić po uzgodnieniu z wyznaczonym przedstawicielem Wynajmującego.
3. Najemca może wyposażyć lokal w sprzęt niezbędny, poza przekazanym przez Wynajmującego, do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym m.in. w: szafę/y chłodniczą/e, zamrażarkę/i, ekspres do kawy, zastawę stołową.
4. Najemca ma obowiązek utrzymywać lokal w należyтым stanie technicznym i sanitarnym oraz ponosi odpowiedzialność z tego tytułu, a ponadto ma obowiązek przestrzegać zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz wyposażyć pomieszczenia w niezbędny sprzęt ppoż.
5. Przed zawarciem umowy Najemca wpłaci kaucję Wynajmującemu w wysokości 2-miesięcznej stawki czynszu brutto na zabezpieczenie pokrycia należności z tytułu najmu lokalu oraz złoży kopię polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 100 tys. zł.
6. Przed realizacją umowy konieczne jest uzyskanie wymaganego zezwolenia na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Wynajmującego, w tym pozytywnej decyzji Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w Krakowie.
7. Należność za najem lokalu będzie płacona przez Najemcę na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego na rachunek bankowy wskazany w fakturze, w terminie 14 dni od otrzymania faktury. Za dzień spełnienia świadczenia uważa się datę wpływu na rachunek bankowy Wynajmującego.
8. Najemca w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury wystawionej przez LAW, jest zobowiązany ponosić comiesięczne opłaty, wynikające z:
 - 1) zużycia energii elektrycznej – wg odczytu z licznika;
 - 2) wykorzystania ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – wg odczytu z licznika;

- 3) ogrzewania – wg stawki za 1 m² powierzchni pomieszczeń najmowanych, tj. 125,71 m², zgodnie ze wskazaniem zużycia ciepła na wymiennikowni w budynku nr 245;
- 4) usługi konserwacji wentylacji – zgodnie z podpisaną umową Wynajmującego z wykonawcą usługi konserwacji wentylacji;
- 5) usługi czyszczenia separatorów tłuszczu – częstotliwość czyszczenia wynikać będzie z konieczności zapewnienia drożności kanalizacji sanitarnej; przyjmuje się czyszczenie separatora średnio raz w miesiącu;
- 6) usługi odbioru odpadów komunalnych segregowanych i niesegregowanych – wg wytworzonej ilości za potwierdzeniem stron.

§ 5

Warunki udziału w konkursie

1. Oferty w konkursie mogą składać podmioty, które:
 - 1) nie zalegają z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne;
 - 2) nie są stroną postępowania upadłościowego, nie ogłoszono ich upadłości ani nie są w likwidacji;
 - 3) mają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli stosowne przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - 4) mają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania;
 - 5) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania;
 - 6) posiadają przynajmniej 3-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej, prowadzili co najmniej w ostatnich 2 latach lub prowadzą minimum jeden punkt gastronomiczny typu bufet, stołówka lub restauracja;
 - 7) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 100 tys. zł.
2. Wraz z ofertą należy złożyć następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (załącznik nr 1 regulaminu);
 - 2) podpisane oświadczenia (załącznik nr 2 do regulaminu);
 - 3) kserokopię ważnej polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej;
 - 4) oryginał lub kopię potwierdzonego notarialnie pełnomocnictwa udzielonego w formie pisemnej, w przypadku umocowania pełnomocnika do reprezentowania Oferenta w niniejszym konkursie i zawarcia umowy;
 - 5) podpisaną klauzulę informacyjną (załącznik nr 3 do regulaminu);
 - 6) koncepcję aranżacji sali jadalnej (miejsca konsumpcji).

§ 6

Zasady przygotowania i złożenia oferty

1. Wymagania obowiązkowe:
 - 1) przedstawienie przykładowego menu uwzględniającego: zestaw obiadowy, przykładowe przekąski ciepłe i zimne oraz napoje zimne i gorące – podlegającego ocenie na zasadach opisanych w § 8 ust. 4 regulaminu;
 - 2) przedstawienie projektu aranżacji sali konsumpcyjnej (plik jpg, cdr, PDF na nośniku CD).
2. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia **14 stycznia 2026 r. do godziny 09.00** w Kancelarii Jawnej Lotniczej Akademii Wojskowej, 08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 nr 35, (Rektorat, pok. 116).
3. Koperta powinna zawierać opis: „Oferta konkursowa na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu w Lotniczej Akademii Wojskowej”.
4. Ważność oferty – 30 dni od dnia otwarcia. Oferent może zwrócić się do Wykonawcy o wydłużenie terminu ważności oferty. Odmowa wydłużenia oznacza jej cofnięcie i rezygnację z udziału w postępowaniu.

§ 7

Informacje ogólne

1. W budynku nr 245 w okresie zajęć dydaktycznych (od poniedziałku do piątku) przebywa dziennie ok. 600 osób (w soboty i niedziele – ok. 150 osób). W okresie od lipca do września Wynajmujący nie prowadzi działalności dydaktycznej, w związku z czym liczba osób przebywających na terenie budynku będzie mniejsza.
2. Wynajmujący nie wyraża zgody na instalowanie w lokalu automatów do gier hazardowych.
3. Najemca nie może sprzedawać napojów alkoholowych i wyrobów tytoniowych.
4. Wynajmujący umożliwi oględziny lokalu po wcześniejszym uzgodnieniu z p. Katarzyną Sosik (tel. 261 517 457).

§ 8

Zasady konkursu

1. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta.
2. Złożone oferty weryfikuje i ocenia komisja konkursowa powołana w tym celu przez Rektora-Komendanta Lotniczej Akademii Wojskowej.
3. Komisja konkursowa:
 - 1) ma prawo wystąpić do oferenta z wnioskiem o uzupełnienie brakujących dokumentów;

2) sporządza protokół z wyboru oferty wraz z uzasadnieniem i przedkłada go Rektorowi-Komendantowi Lotniczej Akademii Wojskowej do zatwierdzenia.

4. Komisja konkursowa stosować będzie następujące kryteria oceny ofert:

Kryterium	Waga
Kwota miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń (C)	60%
Urozmaicenie menu (UM)	10%
Doświadczenie oferenta – okres prowadzenia działalności gastronomicznej (D)	10%
Koncepcja aranżacji miejsca konsumpcji (KA)	20%

5. Ocena ofert w poszczególnych kryteriach dokonana zostanie w następujący sposób:

1) kwota miesięcznego czynszu za najem pomieszczeń (C) – kwota bez podatku VAT – według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{kwota czynszu w badanej ofercie}}{\text{najwyższa oferowana kwota czynszu}} \times 100 \times 60\%$$

- a) minimalna stawka czynszu najmu wynosi: 5 560,00 zł + 23% VAT:
- stawka obejmuje opłaty związane z użytkowaniem lokalu, tj. podstawowy czynsz, utrzymanie w czystości wspólnej powierzchni użytkowej 157,58 m², jedno miejsce parkingowe, podatek od nieruchomości, użyczenie urządzeń gastronomicznych i sprzętu kwaterunkowego;
 - stawka nie obejmuje kosztów: za energię elektryczną, ciepłą i zimną wodę, ścieki, wywóz odpadów komunalnych, ogrzewanie, konserwację wentylacji mechanicznej, czyszczenie separatorów.

b) UWAGA:

- wyniki w kryterium zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku;
- przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium;
- proponowana kwota miesięcznego czynszu musi być określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2) urozmaicenie menu (UM) – w kryterium będzie oceniana różnorodność dań garmażeryjnych serwowanych w lokalu w okresie najmu, zaproponowanych przez oferenta w ofercie:

a) ocena będzie dokonana w następujący sposób:

- każdy z członków komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez oferenta załącznika nr 1 – formularza ofertowego – w zakresie urozmaicenia serwowanych dań, doświadczenia oferenta;

- każdy z członków komisji konkursowej może przyznać w sumie maksymalnie 10 pkt;
 - punkty przyznane przez poszczególnych członków komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez jej liczbę członków (średnia arytmetyczna).
- b) punkty zostaną wyliczone według wzoru:

$$UM = \frac{\text{średnia arytmetyczna punktów przyznana badanej ofercie}}{\text{najwyższa średnia arytmetyczna punktów przyznana ofercie}} \times 100 \times 10\%$$

- 3) doświadczenie oferenta – okres prowadzenia działalności gastronomicznej (D) – maksymalnie 10 pkt, zgodnie z zasadami:
- działalność prowadzona 3 lata lub poniżej – 5 pkt;
 - działalność prowadzona powyżej 3 lat – 10 pkt.

Warunkiem przyznania punktów jest złożenie stosownych dokumentów.

- 4) koncepcja aranżacji miejsca konsumpcji (KA) – maksymalnie 20 pkt. Koncepcję – opis i grafikę – należy przedstawić na załączonym do oferty nośniku CD.

a) Ocenie podlega:

- wrażenie estetyczne sali konsumpcyjnej;
- funkcjonalność;
- zagospodarowanie;
- wyposażenie.

b) Ocena będzie dokonana w następujący sposób:

- każdy z członków Komisji konkursowej dokona indywidualnej oceny złożonego przez oferenta opisu, przyznając w każdym z ww. aspektów od 0 do 5 pkt;
- każdy z członków Komisji konkursowej może przyznać w sumie maksymalnie 20 pkt;
- punkty przyznane przez poszczególnych członków Komisji konkursowej zostaną zsumowane, a następnie podzielone przez liczbę członków Komisji konkursowej (średnia arytmetyczna).

c) Punkty zostaną wyliczone według wzoru:

$$KA = \frac{\text{średnia arytmetyczna punktów przyznana badanej ofercie}}{\text{najwyższa średnia arytmetyczna punktów przyznana ofercie}} \times 100 \times 20\%$$

- 5) Ocena końcowa ofert zostanie obliczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny ofert wg poniższego wzoru:

$$\Sigma = C + UM + D + KA$$

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów z końcowej oceny ofert.

7. W razie uzyskania przez co najmniej dwie oferty takiej samej liczby punktów, Wynajmujący wezwie oferentów do złożenia ofert dodatkowych, uwzględniających jedynie zmianę minimalnej stawki czynszu.
8. Oferty złożone po terminie określonym w § 6 ust. 2 zostaną zwrócone bez ich otwierania.
9. W przypadku niepodpisania umowy najmu przez wybranego oferenta, w terminie określonym w ust. 11, zostanie wybrana kolejna oferta o największej liczbie punktów.
10. Szczegółowe zasady najmu lokalu regulować będzie umowa najmu, zawarta pomiędzy Wynajmującym a oferentem wybranym w konkursie.
11. Umowa najmu zostanie podpisana z wybranym oferentem w terminie do 7 dni od daty doręczenia wezwania do stawienia się w tym celu do siedziby Wynajmującego.
12. Przekazanie lokalu Najemcy nastąpi w terminie nie dłuższym niż 7 dni od zawarcia umowy.

§ 9

Pozostałe warunki najmu

1. Czynsz najmu podlegać będzie corocznej waloryzacji, począwszy od 1 lutego 2027 r., w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych, ogłaszanych przez prezesa GUS za rok ubiegły w dniu 15 stycznia każdego roku.
2. Nakłady i ulepszenia związane na stałe z помещением wykonane mogą być przez Najemcę po uzyskaniu zgody Wynajmującego. Wykonane ulepszenia przechodzą, po zakończeniu umowy najmu, nieodpłatnie na rzecz Wynajmującego.
3. Najemcy nie wolno oddawać podmiotom trzecim wynajmowanych pomieszczeń w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek innego tytułu prawnego.
4. Po zakończeniu umowy najmu Najemca zobowiązany jest niezwłocznie zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie niepogorszonym.
5. Najemca zapewni uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego nieograniczony dostęp do przedmiotu najmu.
6. Najemca będzie niezwłocznie informował Wynajmującego o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarach oraz innych szkodach w przedmiocie najmu, a także będzie podejmował niezbędne działania celem uniknięcia dalszych szkód w przedmiocie najmu.
7. Najemca zwróci Wynajmującemu wszelkie wydatki i koszty poniesione przez niego w związku ze szkodami, jeśli zostały one spowodowane z winy Najemcy.
8. Wszelkie prace remontowe Najemca będzie wykonywał za zgodą Wynajmującego.

9. Najemca zobowiązany jest do malowania użytkowanych pomieszczeń minimum co 2 lata. Przed rozpoczęciem działalności Najemca zobowiązany jest dostosować wystrój pomieszczeń, zgodnie z przedstawioną koncepcją aranżacji w składanej ofercie.

§ 10

Postanowienia końcowe

Wynajmujący zastrzega sobie prawo unieważnienia konkursu w każdym czasie bez podania przyczyny.

FORMULARZ OFERTOWY

w konkursie ofert na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu w budynku nr 245 w Lotniczej Akademii Wojskowej:

1. Pełna nazwa Oferenta:

.....
.....

2. Nr NIP/REGON:

.....

3. Adres siedziby Oferenta:

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

4. Adres korespondencyjny:

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

5. Telefon, tel. komórkowy, e-mail:

.....
.....

6. Oferowana kwota czynszu najmu za 1 miesiąc:

1) netto: (słownie złotych:)

2) VAT % (słownie złotych:)

3) brutto: (słownie złotych:)

7. Wykaz dań garmażeryjnych:

	Nazwa dania	Gramatura
1)
2)
3)
4)
5)
6)
7)
8)
9)

- 10)
- 11)
- 12)

8. Doświadczenie Oferenta – krótki opis dotychczasowej działalności gospodarczej:

- okres prowadzenia działalności gastronomicznej - lat
- zwięzły opis prowadzonej działalności (z podaniem daty rozpoczęcia):

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

9. Koncepcja aranżacji miejsca konsumpcji:

załącznik nr :

załącznik nr :

załącznik nr :

10. Oświadczam/y, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. 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).

11. Oświadczam, iż zapoznałem/zapoznałam się z informacjami dotyczącymi przetwarzania moich danych osobowych przez Lotniczą Akademię Wojskową w związku z prowadzeniem niniejszego konkursu (zał. nr 3).

12. Wraz z ofertą składam następujące dokumenty:

1)

2)

3)

Dęblin, dnia 2026 r.

.....

pieczęć oraz podpis Oferenta

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany (imię i nazwisko), jako upoważniony do reprezentowania firmy oświadczam, że:

- 1) zapoznałam/em się z treścią regulaminu konkursu ofert na najem lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu w budynku nr 245 w Lotniczej Akademii Wojskowej;
- 2) zapoznałam/em się z postanowieniami projektu umowy najmu lokalu, które akceptuję bez zastrzeżeń, mam uprawnienia do wykonywania określonej w konkursie działalności lub czynności,
- 3) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobowym do prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu w Lotniczej Akademii Wojskowej;
- 4) moja sytuacja ekonomiczna i finansowa zapewnia wywiązanie się z umowy;
- 5) nie zalegam z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne,
- 6) nie toczy się w stosunku do reprezentowanej przeze mnie działalności gospodarczej postępowanie upadłościowe, nie została ogłoszona jej upadłość, jak też nie jest w likwidacji,
- 7) dokonałam/em oględzin lokalu i zapoznałam/em się z jego stanem technicznym – w przypadku zawarcia ze mną umowy najmu nie będę wnosił/a o zmianę warunków wynajmu ustalonych w konkursie;
- 8) wszelkie dane zawarte w ofercie odpowiadają rzeczywistości i złożone zostały przeze mnie zgodnie z prawdą;
- 9) wyrażam zgodę na dokonanie audytu lokalu/li przez organizatora konkursu z okazaniem zapleczy gastronomicznych;

Dęblin, dnia 2026 r.

.....
pieczęć oraz podpis Oferenta

KLAUZULA INFORMACYJNA

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), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Lotnicza Akademia Wojskowa z siedzibą w Dęblinie przy ul. Dywizjonu 303 nr 35, kod pocztowy 08-521.
2. Administrator powołał Inspektora ochrony danych, nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych w Lotniczej Akademii Wojskowej, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@law.mil.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji procedur związanych z udzielaniem zamówień publicznych i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 170 000 zł. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest niezbędność podjęcia działań w celu zawarcia i wykonania umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem w sprawie udzielenia zamówienia publicznego mogą być osoby lub podmioty upoważnione na podstawie odrębnych przepisów prawa lub podmioty świadczące na rzecz LAW usługi, w związku z którymi uzyskują one dostęp do danych jako podmioty przetwarzające dane w imieniu Administratora.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt. 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa z zastrzeżeniem, że podany okres przechowywania danych może ulec przedłużeniu na czas zabezpieczenia roszczeń wynikających z umowy.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych osobowych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych oraz prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia sprzeciwu przeciw przetwarzaniu danych.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu o zamówienia publiczne lub konkursie, których wartość nie przekracza kwoty wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł oraz zawarcia i realizacji umowy w przypadku udzielenia w/w zamówienia.
8. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich oraz do organizacji międzynarodowych.

Wzór umowy najmu lokalu w celu prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu w budynku nr 245 w Lotniczej Akademii Wojskowej

UMOWA NR

zawarta w dniu 2025 r. w Dęblinie pomiędzy następującymi Stronami:

WYNAJMUJĄCY: Lotnicza Akademia Wojskowa

08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 nr 35

NIP 5060034353, REGON 060059216

reprezentowana przez:

.....

NAJEMCA:

.....

.....

NIP, REGON

Nr KRS:

reprezentowana przez:

.....

§ 1

Przedmiot umowy

1. Wynajmujący oddaje Najemcy w najem lokal użytkowy o powierzchni **125,71 m²**, znajdujący się w budynku nr 245, stanowiący własność Lotniczej Akademii Wojskowej, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej – bufetu AVIATOR.
2. Lokal, wymieniony w ust.1, wyposażony jest w sieć wodociagową, elektryczną, kanalizacyjną, centralnego ogrzewania i wentylacyjną. Szczegółowy opis lokalu zawiera protokół zdawczo-odbiorczy, sporządzony w dniu przekazania lokalu Najemcy. Protokolarne przekazanie lokalu nastąpi nie później niż do 2026 r.
3. Bufet będzie czynny przez 5 dni w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 7.30 do 15.30 oraz w soboty i niedziele (zgodnie z harmonogramem zjazdów na studiach niestacjonarnych). Najemca, w czasie trwania umowy, może wnioskować o dłuższe okresy otwarcia bufetu. Wniosek taki wymaga wyrażenia zgody Wynajmującego.
4. Najemca zapewni możliwość przedłużenia czasu pracy bufetu oraz dostosowanie godzin jego pracy do potrzeb wynikających z działalności Wynajmującego – według odrębnych ustaleń pomiędzy stronami.

5. Wynajmujący wyklucza instalowanie w lokalu automatów do gier hazardowych oraz prowadzenie sprzedaży napojów alkoholowych i wyrobów tytoniowych.

§ 2

Czas trwania umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, z okresem obowiązywania od do 31 grudnia 2029 r.
2. Po zakończeniu trwania umowy nakłady i ulepszenia związane na stałe z przedmiotem najmu, wykonane przez Najemcę za zgodą Wynajmującego, nieodpłatnie przechodzą na rzecz Wynajmującego.
3. W dniu zawarcia niniejszej umowy Najemca wpłaca kaucję w wysokości 2-miesięcznej stawki czynszu brutto, tj.: zł (słownie:).
4. Kaucja podlega zwrotowi w dniu zakończenia umowy, po przekazaniu lokalu Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym, wynikającym z normalnej eksploatacji.
5. Wynajmujący może dokonać potrącenia z kaucji wszelkich roszczeń pieniężnych przysługujących mu względem Najemcy na dzień zwrotu lokalu użytkowego, stanowiącego przedmiot najmu, a w szczególności z tytułu niezapłaconego czynszu, odsetek za nieterminowe płatności czynszu, naprawienia szkód wyrządzonych przez Najemcę w przedmiocie najmu.

§ 3

Czynsz za najem lokalu

1. Najemca zobowiązany jest do płacenia miesięcznego czynszu, z tytułu prowadzenia działalności gastronomicznej – bufetu AVIATOR w budynku nr 245 w Lotniczej Akademii Wojskowej, w wysokości:
 - 1) netto: (słownie złotych:)
 - 2) VAT % (słownie złotych:)
 - 3) brutto: (słownie złotych:)
2. Czynsz najmu podlegać będzie waloryzacji. Waloryzacja następować będzie corocznie z dniem 1 lutego, począwszy od 2027 r., w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszany przez prezesa GUS za rok ubiegły w dniu 15 stycznia każdego roku kalendarzowego. Zmiana wartości czynszu wymaga zawarcia aneksu. W razie bezzasadnej odmowy zawarcia aneksu czynsz ulega zmianie i zostanie uwzględniony w fakturach.
3. Czynsz będzie naliczany od dnia podpisania umowy. Jeżeli, z przyczyn niezawinionych przez Najemcę, otwarcie bufetu nastąpi później, Wynajmujący może, na uzasadnioną prośbę Najemcy, przesunąć początek terminu opłaty czynszu.
4. Należność za najem lokalu będzie płacona przez Najemcę, na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego, na rachunek bankowy wskazany

w fakturze, w terminie 14 dni od otrzymania faktury. Za dzień spełnienia świadczenia uważa się datę jego wpływu na rachunek bankowy Wynajmującego.

5. Wnoszenie comiesięcznych opłat, w terminie do 14 dni od daty otrzymania wystawionej faktury przez LAW, wynikających z:
 - 1) zużycia energii elektrycznej – wg odczytu z licznika;
 - 2) wykorzystania ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – wg odczytu z licznika;
 - 3) ogrzewania – wg stawki za 1 m² powierzchni pomieszczeń najmowanych, tj. 125,71 m², zgodnie ze wskazaniem zużycia ciepła na wymiennikowni w budynku nr 245;
 - 4) usługi konserwacji wentylacji – zgodnie z podpisaną umową przez Wynajmującego z wykonawcą usługi konserwacji wentylacji;
 - 5) usługi czyszczenia separatorów tłuszczu – częstotliwość czyszczenia wynikać będzie z konieczności zapewnienia drożności kanalizacji sanitarnej, przyjmuje się czyszczenie separatora średnio raz w miesiącu;
 - 6) usługi odbioru odpadów komunalnych segregowanych i niesegregowanych – wg wytworzonej ilości za potwierdzeniem stron.
6. Za dzień spełnienia świadczenia uważa się datę wpływu na rachunek bankowy Wynajmującego.
7. Określone w ust. 1 i 5 opłaty Najemca zobowiązany jest uiszczać od dnia protokólnego przekazania przedmiotu umowy.
8. W przypadku opóźnień Najemcy w opłatach za faktury Wynajmujący ma prawo żądać od Najemcy odsetek ustawowych.

§ 4

Zobowiązania Stron

1. Wynajmujący zobowiązuje się do udostępnienia Najemcy przedmiotu najmu od daty podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego oraz zapewnienia bezkolizyjnego dostępu do przedmiotu umowy i możliwości korzystania przez Najemcę z niezbędnych ciągów komunikacyjnych, m. in. do dowozu towarów i obsługi bufetu.
2. Najemca stwierdza, że lokal znajduje się w stanie zdatnym do użytkowania i zobowiązuje się do przejęcia we władanie przedmiotu najmu oraz podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego.
3. Najemca zobowiązuje się do doposażenia lokalu w niezbędny sprzęt do prowadzenia objętej umową działalności (pozostający własnością Najemcy), w tym m.in.: zastawę stołową i sprzęt kuchenny. Powyższe czynności Najemca wykona na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i technologicznymi.
4. Najemca zobowiązuje się do korzystania z przedmiotu najmu z należytą starannością, zgodnie z jego przeznaczeniem i warunkami umowy, a także do:

- 1) utrzymywania przedmiotu umowy w należyтым stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym;
 - 2) przestrzegania zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponoszenia odpowiedzialności z tego tytułu, w tym wyposażenia lokalu na własny koszt w niezbędny sprzęt ppoż.
5. Lokal, stanowiący przedmiot umowy najmu, będzie wykorzystywany do prowadzenia działalności polegającej na:
- 1) prowadzeniu sprzedaży zestawów obiadowych przygotowywanych w oparciu o surowce i półprodukty dostarczane z zewnątrz, przy czym wydawanie obiadów odbywać się będzie w godzinach 12.00-15.00;
 - 2) prowadzeniu bufetu szybkiej obsługi w godzinach 7.30-15.30, oferującego co najmniej:
 - a) sprzedaż gotowych kanapek świeżych i zapiekanych, przystawek ciepłych i zimnych oraz wyrobów garmażeryjnych (np. pierogi, racuchy, naleśniki, jajecznica, omlet, kopytka, krokiety);
 - b) sprzedaż sałatek;
 - c) sprzedaż gorących napojów (herbaty, kawy z ekspresu);
 - d) sprzedaż wyrobów cukierniczych i słodczy;
 - e) sprzedaż napojów (wody mineralnej, soków owocowych i warzywnych).
6. Najemca zobowiązuje się do dokonywania comiesięcznych płatności czynszu w kwotach i na zasadach wskazanych w § 3.
7. Najemca nie może oddawać wynajmowanych pomieszczeń podmiotom trzecim w podnajem lub użytkowanie.
8. Najemca będzie niezwłocznie informował Wynajmującego o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarach oraz innych szkodach w przedmiocie najmu, a także będzie podejmował niezbędne działania celem uniknięcia dalszych szkód w przedmiocie najmu.
9. Najemca zwróci Wynajmującemu wszelkie wydatki i koszty poniesione przez niego w związku ze szkodami, jeśli zostały one spowodowane z winy Najemcy.
10. Wszelkie prace remontowe Najemca będzie wykonywał za zgodą Wynajmującego.
11. Najemca jest zobowiązany dokonywać napraw lokalu i wyposażenia wraz z bieżącą konserwacją na koszt własny. Przed rozpoczęciem działalności, Najemca zobowiązany jest dostosować wystrój pomieszczeń, zgodnie z przedstawioną koncepcją aranżacji w składanej ofercie.
12. Najemca jest zobowiązany udostępnić lokal i umożliwić w nim wykonanie napraw instalacji należących do Wynajmującego oraz wszelkich przeglądów i robót niezbędnych dla utrzymania w należyтым stanie technicznym instalacji i urządzeń wspólnych dla budynku, w którym znajduje się lokal.
13. Do obowiązków Najemcy należy bieżące utrzymanie czystości i estetyki pomieszczeń, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, dokonywanie czynności dezynfekcyjnych i dezynsekcyjnych lokalu oraz malowanie

wynajmowanych pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa lata. Wszystkie koszty, wynikające z czynności wskazanych powyżej ponosi Najemca.

§ 5

Osobami odpowiedzialnymi z tytułu realizacji umowy są:

- 1) ze strony Wynajmującego Pan/Pani

.....

tel. e-mail

- 2) ze strony Najemcy Pan/Pani

.....

tel. e-mail

§ 6

Rozwiązanie umowy

1. Stronom przysługuje prawo wypowiedzenia umowy najmu z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Wynajmujący może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Najemca:
 - 1) korzysta z przedmiotu najmu w sposób sprzeczny z niniejszą umową;
 - 2) umyślnie lub przez zaniedbanie pogorszył stan przedmiotu najmu;
 - 3) pozostaje w zwłoce z płatnością czynszu lub innych należności w części lub w całości przez okres dłuższy niż dwa miesiące od terminu wymagalności;
 - 4) oddał przedmiot najmu w podnajem lub w inny sposób udostępnił podmiotowi trzeciemu;
 - 5) nie przestrzega obowiązujących przepisów prawa;
 - 6) jeżeli wobec Najemcy zostanie ogłoszona upadłość lub rozpocznie się likwidacja jego działalności;
 - 7) nie uzyska wymaganych zezwoleń oraz decyzji.

§ 7

Przekazanie przedmiotu najmu po zakończeniu umowy

1. Po zakończeniu najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym. Najemca nie ponosi odpowiedzialności za zużycie będące następstwem prawidłowego używania przedmiotu umowy.
2. Zwrot lokalu nastąpi w pierwszym dniu roboczym następującym po ostatnim dniu obowiązywania umowy.
3. W przypadku niewykonania powyższego obowiązku Najemca zobowiązany będzie do zapłaty Wynajmującemu kary umownej w wysokości 200% stawki

czynszu najmu za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z lokalu. Dodatkowo, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty kosztów, o których mowa w § 3 ust. 5. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, w razie gdy wysokość szkody przekroczy wysokość kary umownej.

4. Przekazanie przedmiotu najmu nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego sporządzonego przez Strony.

§ 8

Inne postanowienia

1. Wszelkie zmiany warunków niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz przepisy regulaminu porządkowego, ppoż. i bhp, obowiązujące w siedzibie Wynajmującego.
3. Ewentualne spory, związane z realizacją niniejszej umowy, rozstrzygane będą polubownie, a jeśli strony w terminie 14 dni nie podpiszą stosownego porozumienia, rozstrzygnięcie należyć będzie do sądu właściwego dla siedziby Wynajmującego.
4. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Najemcy i dwa dla Wynajmującego.

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy – zał. nr 1 na str.
- 2) Szkic liniowy pomieszczeń wynajmowanych i powierzchni wspólnie użytkowanej – zał. nr 2 na 1 str.
- 3) Protokół przekazania sprzętu gastronomicznego – zał. nr 3 na 1 str.
- 4) Protokół przekazania sprzętu kwaterunkowego – zał. nr 4 na str.
- 5) Protokół przekazania pomieszczeń – zał. nr 5 na str.

.....
NAJEMCA

.....
WYNAJMUJĄCY