

**„ZATWIERDZAM”
REKTOR-KOMENDANT
LOTNICZEJ AKADEMII WOJSKOWEJ**

gen. bryg. pil. dr inż. Krzysztof CUR

Dęblin, dnia 29.09.2021 r.

**REGULAMIN
konkursu ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu
w Lotniczej Akademii Wojskowej
w Dęblinie**

**§ 1
Postanowienia ogólne**

1. Podmiot ogłaszający konkurs:
Lotnicza Akademia Wojskowa
ul. Dywizjonu 303 nr 35, 08-521 Dęblin
zwana dalej Wynajmującym.
2. Do powyższego konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129).

**§ 2
Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest najem pomieszczeń, mieszczących się w budynku nr 245 Lotniczej Akademii Wojskowej, o łącznej powierzchni 128,5 m² (68,21 m² powierzchni sali konsumpcyjnej i 60,29 m² zaplecza kuchennego) na działalność związaną z organizacją bufetu dla pracowników i studentów Uczelni. Pomieszczenia zlokalizowane są na parterze budynku i wyposażone m.in. w:
 - 1) sieć wodociągów, elektryczną, wentylacyjną, kanalizacyjną i centralnego ogrzewania,
 - 2) urządzenia gastronomiczne – szafę chłodniczą, kuchnię elektryczną, zmywarkę, ladę chłodniczą, barm, witrynę chłodniczą,
 - 3) meble – stoliki, kanapy i krzesła.

**§ 3
Zasady najmu**

1. Okres najmu – 4 lata.
2. Min. okres wypowiedzenia umowy – miesiąc.

§ 4

Obowiązki Najemcy

1. Prowadzenie działalności w:
 - 1) dni robocze - od godz. 7.30 do 15.00;
 - 2) soboty, niedziele - od godz. 12.00 do 14.00;
 - 3) rozszerzenie godzin działalności po uzgodnieniu z wyznaczonym przedstawicielem Zamawiającego;
 - 4) Najemca może zaproponować dłuższe przedziały godzinowe działania bufetu.
2. Prowadzenie sprzedaży zestawów obiadowych (godziny wydawania: 12.00-14.00).
3. Prowadzenie bufetu szybkiej obsługi, obejmującego sprzedaż:
 - 1) kanapek – świeżych i zapiekanych,
 - 2) wyrobów garmazeryjnych,
 - 3) gorących napojów,
 - 4) wyrobów cukierniczych i słodczy,
 - 5) zimnych napojów.
4. Wyposażenie lokalu w sprzęt niezbędny poza przekazanym przez Wynajmującego, do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym między innymi w: szafę/y chłodniczą/e, zamrażarkę/i, ekspres do kawy, zastawę stołową.
5. Utrzymywanie lokalu w należytym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym, ponoszenie odpowiedzialności z tego tytułu, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego oraz wyposażenie pomieszczeń w niezbędny sprzęt ppoż.
6. Dostosowanie godzin pracy bufetu do potrzeb działalności Wynajmującego – po odrębnych ustaleniach z Wynajmującym.
7. Przed zawarciem umowy - wpłata kaucji w wysokości 2-miesięcznej stawki czynszu brutto na zabezpieczenie pokrycia należności z tytułu najmu lokalu oraz złożenie kopii polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 50 000,00 zł.
8. Uzyskanie wymaganych zezwoleń na rozpoczęcie działalności gastronomicznej w siedzibie Wynajmującego, w tym pozytywnej decyzji Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w Krakowie.
9. Wnoszenie comiesięcznych opłat za wynajem w terminie do 7 dni od daty wystawienia faktury przez LAW.
10. Wnoszenie, w terminie do 7 dni od daty wystawienia faktury przez LAW, comiesięcznych opłat, wynikających z:
 - 1) zużycia energii elektrycznej – według wskazań licznika,
 - 2) wykorzystania ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – według wskazań licznika,
 - 3) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych – wg stawek za 1m³ zgodnie z umową Wynajmującego,
 - 4) ogrzewania – według stawki za 1m² powierzchni zgodnie ze wskazaniem zużycia ciepła w wymiennikowni budynku nr 245.

§ 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) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli stosowne przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - 4) posiadają 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 co najmniej 3-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej i prowadzili lub prowadzą w ostatnich 2 latach co najmniej jeden punkt gastronomiczny typu bufet, stołówka lub restauracja;
 - 7) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 50 tys. złotych.
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

Zasady przygotowania i złożenia oferty

1. Wymagania obowiązkowe:
 - 1) przedstawienie przykładowego menu – podlegającego ocenie na zasadach opisanych w § 8 ust. 4 regulaminu;
 - 2) przedstawienie aranżacji sali konsumpcyjnej (plik jpg, cdr, PDF na nośniku CD).
2. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie do dnia 7 października 2021 r. do godziny 9.00 w Kancelarii Jawnej Lotniczej Akademii Wojskowej, 08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 nr 35, pok. 116. Koperta powinna zawierać nazwę i dokładny adres oferenta, telefon kontaktowy oraz dopisek: „Oferta konkursowa na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu w Lotniczej Akademii Wojskowej”.
3. Ważność oferty - minimum 30 dni od dnia otwarcia.

§ 7

Informacje ogólne

1. W budynku nr 245 pracuje około 70 osób. W okresie zajęć dydaktycznych (od poniedziałku do piątku) przebywa w nim dziennie około 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 przewiduje możliwość uruchomienia przez Najemcę, na podstawie odrębnych ustaleń, ogródka kawiarnianego.
3. Wynajmujący nie wyraża zgody na instalowanie w lokalu automatów do gier hazardowych.

4. Najemca ma prawo do sprzedaży innych, niewymienionych w niniejszym regulaminie, posiłków oraz produktów spożywczych po cenach nieodbiegających od cen rynkowych, z wyłączeniem napojów alkoholowych i wyrobów tytoniowych.
5. Wynajmujący umożliwia oględziny lokalu po wcześniejszym uzgodnieniu z p. Urszulą Chwaścińską (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) występuje 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%

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:

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

Minimalna stawka czynszu najmu wynosi – 3 000,00 zł + 23% VAT (stawka obejmuje opłaty związane z użytkowaniem lokalu, tj.: podatek, amortyzację, konserwację wentylacji, utrzymanie techniczne nieruchomości, koszty utrzymania powierzchni przeznaczonych do użytku wspólnego; **nie obejmuje kosztów:** opłaty za energię elektryczną, wodę, ścieki, wywóz odpadów komunalnych, ogrzewanie).

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 garmazeryjnych serwowanych w lokalu w okresie najmu, zaproponowanych przez Oferenta w ofercie.

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 oraz przedstawionej koncepcji aranżacji sali konsumpcyjnej;
- 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).

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.

Ocena:

- wrażenia estetycznego sali konsumpcji,
- funkcjonalności,
- zagospodarowania,
- wyposażenia.

Koncepcję – opis i grafikę – należy przedstawić na załączonym do oferty nośniku CD. **Aranżacja musi nawiązywać do tematyki lotnictwa.**

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).

Punkty zostaną wyliczone według wzoru:

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

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

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

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

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

§ 9

Pozostałe warunki najmu

1. Czynsz najmu podlegać będzie corocznej waloryzacji poczynawszy od 01 października 2022 r. w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez prezesa GUS za rok ubiegły.
2. Nakłady i ulepszenia, związane na stałe z помещением, wykonane mogą być przez Najemcę po uzyskaniu zgody Wynajmującego. Wykonane ulepszenia przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wynajmującego.
3. Najemcy nie wolno oddawać wynajmowanych pomieszczeń w podnajem, do bezpłatnego użytkowania lub na podstawie jakiegokolwiek tytułu prawnego.
4. Po zakończeniu umowy najmu, Najemca zobowiązany jest niezwłocznie zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym.
5. Najemca zapewni uprawnionym przedstawicielom Wynajmującego nieograniczony dostęp do przedmiotu najmu.
6. Najemca będzie informował Wynajmującego niezwłocznie o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze 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 min. 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 bufetu w budynku 245 Lotniczej Akademii Wojskowej:

1. Pełna nazwa Oferenta:

.....
.....

2. Nr NIP/REGON:

.....

3. Adres siedziby Oferenta:

.....
.....

4. Adres korespondencyjny:

.....
.....

5. Telefon, faks, tel. komórkowy, e-mail:

.....
.....

6. Oferowana kwota netto czynszu najmu za 1 miesiąc:

.....
(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):

[illegible]

9. Koncepcja aranżacji miejsca konsumpcji:

załącznik nr :

załącznik nr :

załącznik nr :

10. Oświadczam, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu wzięcia udziału w niniejszym konkursie.*

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).

Wraz z ofertą składaam następujące dokumenty:

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

Dęblin, dnia 2021 r.

.....
podpis oferenta oraz pieczęć firmy

1) (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

OŚWIADCZENIE

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

- 1) zapoznałem/am się z treścią regulaminu konkursu ofert na najem lokalu w celu prowadzenia bufetu w budynku 245 Lotniczej Akademii Wojskowej przy ul. Dywizjonu 303 nr 35 w Dęblinie oraz postanowieniami projektu umowy najmu lokalu, które akceptuję bez zastrzeżeń,
- 2) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej w konkursie działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 3) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do realizowania zadania,
- 4) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania,
- 5) nie zalegam z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne,
- 6) nie toczy się w stosunku do reprezentowanej przeze mnie firmy postępowanie upadłościowe, nie została ogłoszona jej upadłość, jak też firma nie jest w likwidacji,
- 7) dokonałem/am oględzin lokalu i zapoznałem/am 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 2021 r.

.....
podpis oferenta oraz pieczęć firmy

KLAUZULA INFORMACYJNA

Realizując obowiązek wynikający z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”, Lotnicza Akademia Wojskowa informuje:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Lotnicza Akademia Wojskowa z siedzibą w Dęblinie, kod pocztowy 08-521, przy ul. Dywizjonu 303 nr 35, w której imieniu działa Rektor-Komendant.
- 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 są w celu przeprowadzenia konkursu oraz realizacji umowy najmu pomieszczeń w celu prowadzenia bufetu dla pracowników i studentów Wynajmującego.
- 4) Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest
 - a) zgoda na przetwarzanie danych osobowych (art. 6 ust. 1 lit. a RODO);
 - b) niezbędność wykonania umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO) przez stronę;
 - c) niezbędność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
- 5) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być podmioty, którym dane te zostaną ujawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa.
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji konkursu, a w przypadku zawarcia umowy również przez okres jej realizacji oraz przez okres wskazany w obowiązujących przepisach prawa.
- 7) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz jest warunkiem wzięcia udziału w konkursie oraz zawarcia i realizacji umowy. Niepodanie przez Panią/Pana danych osobowych wyklucza możliwość podjęcia współpracy z LAW w ww. zakresie.
- 8) Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do swoich danych osobowych, sprostowania danych osobowych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych oraz prawo do usunięcia danych osobowych. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych oraz prawo do przeniesienia danych osobowych.
- 9) Udzielona przez zgodą na przetwarzanie danych osobowych może zostać przez Panią/Pana cofnięta w dowolnym momencie, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
- 10) Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 11) Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

*Wzór umowy najmu lokalu w celu prowadzenia bufetu AVIATOR w bud. nr 245
Lotniczej Akademii Wojskowej*

UMOWA NR

zawarta w dniu 2021 r. w Dęblinie pomiędzy następującymi Stronami:

WYNAJMUJĄCY: Lotnicza Akademia Wojskowa

08-521 Dęblin, ul. Dywizjonu 303 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 128,5 m, znajdujący się w budynku nr 245, stanowiącym własność Lotniczej Akademii Wojskowej, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu.
2. Lokal wymieniony w ust.1. wyposażony jest w sieć wodociagową, elektryczną, kanalizacyjną, centralnego ogrzewania i wentylacyjną. Szczegółowy opis lokalu zawierać będzie protokół zdawczo-odbiorczy, sporządzony w dniu przekazania lokalu Najemcy. Protokolarne przekazanie lokalu nastąpi nie później niż do dnia 2021 r.
3. Bufet będzie otwarty przez 5 dni w tygodniu (poniedziałek – piątek) od 7.30 do 15.00 oraz w soboty i niedziele zgodnie z harmonogramem zjazdów studentów cywilnych. Najemca, w czasie biegu umowy, może wnioskować o dłuższe okresy działania bufetu. Wniosek taki wymaga wyrażenia zgody Wynajmującego.
4. Najemca zapewni możliwość przedłużenia pracy bufetu oraz dostosowanie godzin jego pracy bufetu do potrzeb wynikających z działalności Wynajmującego - według odrębnych ustaleń z Wynajmującym.
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 od dnia 2021 r. do dnia 2024 r.
2. Po zakończeniu trwania umowy nakłady i ulepszenia związane na stałe z pomieszczeniem Bufetu, 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 niepogorszonym, 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 wysokości zł (z VAT) z tytułu prowadzenia bufetu AVIATOR w bud. 245 Lotniczej Akademii Wojskowej. Czynsz najmu podlegać będzie waloryzacji. Waloryzacja następować będzie corocznie z dniem 1 października, począwszy od 2022 r., w oparciu o wskaźnik wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych, ogłaszany przez prezesa GUS za rok ubiegły. Czynsz będzie naliczany od 2021 r. Jeżeli, z przyczyn niezawinionych przez Najemcę, otwarcie bufetu nastąpi później, Wynajmujący może, na uzasadnioną prośbę Najemcy, przesunąć początek terminu, wskazanego w pkt. 1.
2. Należność za najem lokalu będzie płatna na podstawie faktury z góry do dnia 15 każdego miesiąca na konto Wynajmującego:
3. Niezależnie od czynszu, Najemca zobowiązany jest do płacenia należności, związanych z korzystaniem z:
 - a) energii elektrycznej – według wskazań licznika;
 - b) ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji – według wskazań licznika;
 - c) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych – wg stawek za 1m³ zgodnie z umową Wynajmującego;
 - d) ogrzewania – według stawki za 1m² powierzchni zgodnie ze wskazaniem zużycia ciepła na wymiennikowni budynku nr 245.
4. Najemca zobowiązuje się do zapłaty kosztów określonych w pkt. 3 na podstawie faktur wystawionych przez Wynajmującego w terminie 14 dni od ich wystawienia.
5. Określone w ust. 3 opłaty, Najemca zobowiązany jest uiszczać od dnia wydania mu przedmiotu umowy.

6. 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 zapewnia bezkolizyjny dostęp do przedmiotu umowy i możliwość 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:
 - a) utrzymywania przedmiotu umowy w należytym stanie technicznym, technologicznym i sanitarnym;
 - b) przestrzegania zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego oraz ponoszenia odpowiedzialność 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 12.00-14.00;
 - 2) prowadzeniu bufetu szybkiej obsługi w godzinach 7.30-15.00, oferującego sprzedaż co najmniej:
 - gotowych kanapek świeżych i zapiekanych, przystawek ciepłych i zimnych oraz wyrobów garmazeryjnych (np. pierogi, racuchy, naleśniki, jajecznica, omlet, kopytka, krokiety, sałatki, zapiekanki);
 - sałatek;
 - gorących napojów (herbaty, kawy z ekspresu);
 - wyrobów cukierniczych i słodczy;
 - napojów (wody mineralnej, soków owocowych i warzywnych).
6. Najemca zobowiązuje się do dokonywania comiesięcznych płatności czynszu w kwotach i na zasadach wskazanych w § 3 ust. 1-4 umowy.
7. Najemca nie może oddawać wynajmowanych pomieszczeń podmiotom trzecim w podnajem.
8. Najemca będzie informował Wynajmującego niezwłocznie o awariach instalacji należących do Wynajmującego, pożarze 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 sprzętu i 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; malowanie wynajmowanych pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa lata. Wszystkie koszty, wynikające z czynności wskazanych powyżej ponosi Najemca.

§ 5

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 osobie trzeciej;
 - 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.

§ 6

Przekazanie przedmiotu najmu po zakończeniu umowy

1. Po zakończeniu najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu Wynajmującemu w stanie niepogorszonym. 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 pkt 3. 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.

§ 7

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 u 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: jednym dla Najemcy i dwóch dla Wynajmującego.

.....
WYNAJMUJĄCY

.....
NAJEMCA