

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
NA WYNAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO Z PRZEZNACZENIEM DO PROWADZENIA
PUNKTU GASTRONOMICZNEGO (KAWIARNI)

Przedmiotem postępowania jest wynajem lokalu mieszczącego się w budynku Parku Legend ul. Benedyktyńska 6, 26-006 Nowa Słupia.

I. POWIERZCHNIA LOKALU

1. Pomieszczenia z przeznaczeniem do prowadzenia punktu gastronomicznego w postaci kawiarni zlokalizowane są na parterze budynku Parku Legend. W skład powierzchni wynajmowanych wchodzi: zaplecze kawiarni, sala kawiarniana, taras zewnętrzny.

Łączna powierzchnia najmu obejmuje 74 m², przy czym;

- a) Zaplecze nr 1- 9,67 m²
- b) Zaplecze nr 2- 4,20 m²
- c) Zaplecze nr 3- 2,47
- d) komunikacja z szatnią- 4,05 m²
- e) toaleta- 3,46 m²
- f) przestrzeń kawiarniana- 50 m²

1. Dostęp do lokalu odbywa się przez odrębne i niezależne wejście.
2. Do dyspozycji potencjalnego najemcy jest przestrzeń pod tarasem o powierzchni 70 m²
3. Stan techniczny pomieszczeń – pomieszczenia są wykończone glazurą i terakotą, wyszpachlowane i pomalowane.
4. Istnieje możliwość wizji lokalnej punktu gastronomicznego w dniu 19 września 2023 r o godz. 12.00 lub w innym terminie uzgodnionym wcześniej telefonicznie tel. **507803986** bądź mailowo biuro@parklegend.pl
5. Zestawienie powierzchni z wyszczególnieniem powierzchni wynajmowanych stanowią Załącznik 1 do opz.

2. WYPOSAŻENIE

1. Pomieszczenia z przeznaczeniem do prowadzenia punktu gastronomicznego wyposażone są w następujący sprzęt:
 - a) sala restauracyjna;
stolik -8 szt.,
krzesła- 32 szt.
 - b) pomieszczenie gastronomiczne;
lada gastronomiczna – 2szt.,
zmywarko-wyparzarka- 1 szt.,
zlew- 1szt.,
umywalka- 1 szt.,
lada do podawania- 1 szt.,
szafki na napoje 1 szt.
 - c) taras;
stoły tarasowe- 8 szt.,
krzesła tarasowe- 32 szt.

3. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ASORTYMENTU GASTRONOMICZNEGO

1. Asortyment:
 - a) napoje zimne: soki, wody mineralne, napoje gazowane itp.
 - b) napoje gorące: kawa z ekspresu - różne rodzaje (min. 6), herbata, czekolada
 - c) desery; ciastka porcjowane, lody, drożdżówki cukiernicze itp.
 - d) tosty, hot-dogi, sałatki, kanapki, sandwich itp.
2. Sprzedawany asortyment powinien być różnorodny. Lokal posiada ograniczone warunki do przygotowywania posiłków na miejscu. Najemca gwarantuje, iż przygotowywane potrawy i napoje nie będą powodować immisji, w szczególności w postaci intensywnego zapachu na inne niż kawiarnia pomieszczenia, w szczególności zaś na przestrzeń wystawienniczą i biurową.
3. W przypadku występowania immisji Zamawiający jest uprawniony do nakazania Najemcy do powstrzymania się od serwowania potraw lub napojów powodujących immisje.
4. Najemca zobowiązuje się do udzielenia stałego rabatu od cen brutto w wysokości 15 % dla Pracowników lub współpracowników Parku Legend na sprzedawane w kawiarni produkty gastronomiczne.

5. Najemca zobowiązuje się prowadzić działalność gastronomiczną tak, aby nie kolidowało to w żaden sposób z bieżącą działalnością Parku Legend.
6. Istnieje możliwość dokonywania zmian w asortymencie, które każdorazowo muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie weryfikację towarów oraz produktów jakie sprzedawane i serwowane będą w punkcie gastronomicznym.

4. FORMY ROZLICZENIA

1. Czynnosc za wynajem pomieszczeń na potrzeby działalności kawiarnianej zgodny na podstawie przedstawionej oferty.
2. Nie dopuszcza się zmiany przeznaczenia wynajmowanych pomieszczeń.
3. Oprócz czynszu za najem powierzchni Zamawiający pobiera dodatkowe następujące opłaty:
 - a) za energię elektryczną i opłaty eksploatacyjne – na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego-w odniesieniu do przestrzeni kawiarni i jej zaplecza wg wskazań podlicznika w oparciu o aktualne stawki za dostawę i dystrybucję energii wskazanej w umowie zawieranej przez Park Legend z dostawcami
 - b) za wywóz śmieci –opłata w wysokości obliczanej zgodnie z deklaracją śmieciową Urzędu Miasta i Gminy w Nowej Słupi
 - c) za wodę zimną, ścieki- opłaty według faktycznego zużycia na podstawie podlicznika bądź ryczałtu
 - d) ogrzewanie- uwzględnione w cenie czynszu

5. GODZINY PRACY PARKU LEGEND ORAZ GODZINY PRACY KAWIARNI

1. Punkt gastronomiczny powinien być czynny w godzinach otwarcia Parku Legend i będzie obsługiwać turystów odwiedzających kompleks turystyczny.
2. Park Legend prowadzić działalność otwartą dla publiczności w godzinach:
 - poniedziałek - nieczynne
 - wtorek – niedziela – 9.00-18.00
3. Po zakończeniu pracy z publicznością przez Park Legend wejście do obiektu od strony wejścia od hallu głównego jest zamykane. Wejście od strony kawiarni jest zamykane po zakończeniu pracy kawiarni nie później niż o godzinie 19.00
4. Zamawiający wymaga, aby dostawy odbywały się w godzinach poprzedzających otwarcie budynku dla publiczności i pracowników tj. przed godziną 9.00 Duże i czasochłonne dostawy powinny odbywać się w poniedziałek

5. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie kawiarni minimum w godzinach otwarcia Parku Legend dla zwiedzających,
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. m.in.: ubioru pracowników Najemcy, jakości obsługi klientów Lokalu, a Najemca zobowiązany jest do zastosowania się do uwag Zamawiającego.

VI. OGÓLNE ZASADY KORZYSTANIA Z LOKALU GASTRONOMICZNEGO

1. Najemca jest zobowiązany do zachowania istniejącego lub zakładanego przez Park Legend układu mebli oraz innych elementów wyposażenia i wystroju wnętrz. W przypadku ustawiania w pomieszczeniach mebli, lub innego wyposażenia, meble i wyposażenie winny być:

- a) estetyczne,
- b) dostosowane do charakteru i wystroju nieruchomości,
- c) zatwierdzone przez Wynajmującego .

2. Najemca zobowiązuje się do:

- a) używania pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem oraz do prowadzenia w nich działalności określonej w zapytaniu ofertowym i umowie;
- b) dbałości o estetykę i wystrój pomieszczeń, zgodną ich z charakterem;
- c) przestrzegania porządku i czystości w pomieszczeniach, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a zwłaszcza wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
- d) uzyskania wymaganych prawem pozwoleń i przedłożenia ich kopii Zamawiającemu oraz oryginałów do wglądu, przed terminem rozpoczęcia działalności;
- e) wyposażenia pomieszczeń w sprzęty niezbędne dla realizacji usług będących przedmiotem umowy (np. meble, sprzęt kuchenny, naczynia, sztucce etc.);
- f) przestrzegania zasad określonych w instrukcjach bezpieczeństwa pożarowego oraz ogólnie obowiązujących przepisów ochrony przeciwpożarowej, a także innych zarządzeń i regulaminów dotyczących przedmiotu najmu;
- g) niedokonywania bez pisemnej zgody Zamawiającego zmian naruszających w sposób trwały lub tymczasowy substancji pomieszczeń, a w szczególności wymiany okien, drzwi, przebudowy otworów, przebudowy układu wnętrza, samowolnej wymiany mebli lub innych elementów wystroju wnętrz;
- h) utrzymywania wynajmowanych pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie wszelkich bieżących remontów i konserwacji.

- i) utrzymania porządku i codziennego sprzątania wynajmowanej powierzchni.
3. Najemca może dokonać prac adaptacyjnych i zmiany aranżacji pomieszczeń do potrzeb wykonywanej działalności na własny koszt, pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody przez Zamawiającego. Wyłączenie pomieszczeń z eksploatacji spowodowane pracami aranżacyjnymi i adaptacyjnymi nie zwalnia Najemcy z płacenia czynszu i innych świadczeń.
4. Wszelkie nakłady poniesione przez Najemcę na pomieszczenia przechodzą z chwilą rozwiązania umowy nieodpłatnie na rzecz Parku Legend, jednakże Najemca jest uprawniony do odbioru w naturze nakładów użytecznych i zbytkowych pod warunkiem przywrócenia Pomieszczeń do stanu pierwotnego. Odbiór nakładów powinien nastąpić w terminie dwóch tygodni od momentu rozwiązania umowy pod rygorem uznania, iż przeszły one na własność Parku Legend.
5. Wszelkie naprawy, adaptacje i podobne prace dokonywane przez Najemcę we własnym zakresie w trakcie trwania Umowy, które powodują hałas i zakłócenia porządku, mogą być wykonywane wyłącznie po uzgodnieniu terminu ich realizacji z Zamawiającym. Wykonywane prace nie mogą powodować zanieczyszczeń pomieszczeń wspólnych. Powstałe w wyniku prac odpadki, gruz, śmieci winny być usuwane starannie i na koszt Najemcy.
6. W przypadku wystąpienia awarii w wynajmowanym lokalu najemca winien ten fakt bezzwłocznie zgłosić Zamawiającemu.
7. Najemca zobowiązuje się do zawarcia i przedstawienia Zamawiającemu aktualnej polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gastronomicznej, zawierającej klauzulę dotyczącą odpowiedzialności Najemcy nieruchomości.
8. Najemca zobowiązuje się do zapewniania sprawności technicznej użytkowanych przez siebie w przedmiocie najmu urządzeń (w tym elektrycznych) oraz poddawanie ich przeglądowi technicznemu i czynnościom konserwacyjnym, zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach oraz dokumentacji danego urządzenia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowego wykorzystywania przestrzeni pod tarasem o powierzchni 70 m² jako przestrzeni wystawienniczej ze wszelkimi tego konsekwencjami dla najemcy. Oznacza to np., że w pomieszczeniu mogą znaleźć się eksponaty, które wpłyną na organizację przestrzeni lub powierzchnia ta będzie wyłączona z użytkowania przez Najemcę na czas organizacji imprezy bądź eventu przez Zamawiającego.

Załącznik nr 1. Rzut powierzchni wynajmowanych