

**O G Ł O S Z E N I E**

**Dyrektor Miejskiego Zarządu Usług Komunalnych w Gliwicach,  
ul. Strzelców Bytomskich 25c, 44-109 Gliwice  
ogłasza przetarg publiczny na:  
wynajęcie lokalu użytkowego mieszczącego się w Palmiarni Miejskiej**

**I. Nazwa i siedziba Wynajmującego**

Gliwice – miasto na prawach powiatu, ul. Zwycięstwa 21, 44-100 Gliwice w imieniu, i na rzecz którego działa Miejski Zarząd Usług Komunalnych w Gliwicach, ul. Strzelców Bytomskich 25c, 44-109 Gliwice, nr telefonu 32 231 00 31.

**II. Opis przedmiotu przetargu**

1. Przedmiotem przetargu jest najem lokalu użytkowego, o powierzchni całkowitej 109m<sup>2</sup>, mieszczącego się na terenie Palmiarni Miejskiej w Gliwicach, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz kwiaciarni. Zdjęcia poglądowe lokalu stanowią załącznik nr 4 do ogłoszenia.
2. Lokal usytuowany jest w pawilonie wejściowym palmiarni, na poziomie +4.37m i składa się z:
  - 1) pomieszczenia nr 1, o pow. 29,4m<sup>2</sup>,
  - 2) antresoli, o pow. 21,1 m<sup>2</sup>,
  - 3) zaplecza przy pomieszczeniu nr 1, o pow. 7,4 m<sup>2</sup>,
  - 4) pomieszczenia magazynowego, o pow. 4,4 m<sup>2</sup>,
  - 5) pomieszczenia nr 2, o pow. 33,5 m<sup>2</sup>,
  - 6) zaplecza przy pomieszczeniu nr 2, o pow. 6,5 m<sup>2</sup>, z wydzieloną toaletą i umywalką dla personelu lokalu,
  - 7) części holu na poziomie +4.37m, o pow. 6,7 m<sup>2</sup>.
3. Opis pomieszczeń:
  - 1) pomieszczenia wyposażone są w instalacje: elektryczną 230V trójfazową 16A, grzewczą oraz wodno-kanalizacyjną,
  - 2) drzwi do pomieszczeń zamykane są na klucz,
  - 3) pomieszczenia nie są umeblowane i nie posiadają urządzeń AGD.
4. Dostęp do pomieszczeń dla najemcy możliwy jest przez wejście główne do palmiarni, na poziomie 0.0m oraz schodami ciągu pieszego na poziom +4.37m lub windą osobową, w godzinach otwarcia palmiarni. Najemca, oraz personel pracujący lokalu nie uiszczają opłaty za wejście do obiektu.
5. Pawilon posiada instalację alarmową.
6. Całodobową ochronę obiektu pełnią portierzy palmiarni.
7. Wynajmujący dopuszcza wjazd i krótkotrwały postój samochodu dostawczego, o dopuszczalnej masie całkowitej nie przekraczającej 3,5t, na teren parku Chopina przed wejście główne, w celu dostawy towaru i odbioru odpadów.
8. Przed przystąpieniem do przetargu zalecane jest przeprowadzenie wizji lokalu. Ustalenie terminu wizji, jak również wszelkie zapytania dotyczące lokalu, należy kierować do kierownika obiektu, Pana Marka Bytnara, pod nr tel. 32 335 04 37 lub drogą mailową: palmiarnia@mzuk.pl.
9. Szczegółowe warunki najmu lokalu zostały określone we wzorze umowy. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia.

**III. Warunki najmu**

1. W ramach prowadzonej przez najemcę działalności gastronomicznej, Wynajmujący dopuszcza:
  - 1) serwowanie gotowych posiłków, przyrządzanych poza terenem palmiarni,
  - 2) serwowanie deserów, przekąsek i zimnych napojów,
  - 3) serwowanie gorących napojów przygotowywanych na miejscu.
2. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży konfekcjonowanych potraw i napojów skierowanych do uczestników grup zorganizowanych.
3. Ze względów sanitarnych nie dopuszcza się przygotowywania potraw w najmowanym lokalu.
4. Wynajmujący wymaga prowadzenia sprzedaży kwiatów.
5. Wynajmujący dopuszcza możliwość sprzedaży niskoprocentowych napojów alkoholowych, po uzyskaniu wymaganych prawem zezwoleń.

6. Wynajmujący dopuszcza prowadzenie dodatkowej działalności, takiej jak sprzedaż upominków i gadżetów reklamowych.
7. Wynajmujący zabrania ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych oraz sprzedaży pamiątek, np. monet okolicznościowych.
8. Najemca będzie zobowiązany do prowadzenia działalności usługowej w godzinach otwarcia palmiarni.
9. Najemca musi posiadać wszelkie wymagane prawem pozwolenia na prowadzenie swojej działalności. Dokumenty potwierdzające posiadanie wymaganych zgód złoży Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem działalności w najmowanym lokalu.
10. Niezwłocznie po przekazaniu najemcy lokalu, a przed rozpoczęciem przez niego działalności, najemca dokona własnym staraniem i na własny koszt wystroju oraz wyposażenia lokalu, zgodnie z zaakceptowaną przez komisję przetargową, graficzną propozycją aranżacji wnętrza.

#### **IV. Okres najmu**

1. Umowa najmu zostanie zawarta na okres 5 lat.
2. Termin rozpoczęcia działalności gastronomicznej w lokalu powinien nastąpić nie później niż 31 sierpnia 2024 r.

#### **V. Warunki udziału w przetargu**

1. W przetargu mogą wziąć udział osoby fizyczne i prawne, prowadzące działalność gospodarczą, które spełniają poniższe warunki:
  - 1) posiadają przynajmniej 5-letnie doświadczenie w świadczeniu usług gastronomicznych,
  - 2) nie zalegają z płatnościami na rzecz MZUK oraz Miasta Gliwice i złożą w tym zakresie stosowne oświadczenie,
  - 3) wpłacą wadium w wysokości, terminie i w sposób określony w ogłoszeniu o przetargu,
  - 4) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 250 000,00 zł na wszystkie zdarzenia i co najmniej 50 000,00 zł na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia,
  - 5) złożą ważną ofertę w wymaganym terminie.
2. Każdy zainteresowany podmiot może złożyć tylko jedną ofertę.

#### **VI. Cena wywoławcza**

1. Cena wywoławcza najmu lokalu wynosi **2 725,00 zł brutto** za 1 miesiąc najmu.
2. Cena zaoferowana w przetargu nie może być niższa od ceny wywoławczej.
3. Oferowana stawka czynszu obejmuje najem lokalu, korzystanie z energii cieplnej (ogrzewanie pomieszczeń) oraz konserwację instalacji znajdujących się w lokalu.
4. Do kwoty czynszu doliczane będą koszty zużycia energii elektrycznej oraz wody, zgodnie ze wskazaniami liczników.

#### **VII. Wymagania jakim powinna odpowiadać oferta**

1. Ofertę należy przesłać lub złożyć wraz z wymaganymi dokumentami w zaklejonej kopercie do sekretariatu Miejskiego Zarządu Usług Komunalnych, 44-109 Gliwice, ul. Strzelców Bytomskich 25c w nieprzekraczalnym terminie do **17 czerwca 2024 r. do godz.10:00**.
2. Kopertę z ofertą należy opatrzyć napisem:  
**„OFERTA dotyczy najmu lokalu użytkowego mieszczącego się w Palmiarni Miejskiej w Gliwicach, nie otwierać przed 17 czerwca 2024 r. godz. 11:00”** z podaniem nazwy i adresu oferenta. W przypadku ofert przesłanych listownie decyduje data i godzina wpływu do Wynajmującego.
3. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej (wzór formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do ogłoszenia), oraz zawierać:
  - 1) dane identyfikacyjne oferenta:
    - nazwę firmy, adres siedziby, nr NIP i REGON, nr telefonu, adres e-mail, oraz:
    - aktualny wypis z KRS – dotyczy osób prawnych, lub:
    - aktualny wypis z CEiDG – dotyczy osób fizycznych,
  - 2) oferowaną cenę brutto za 1 miesiąc najmu lokalu,

- 3) oświadczenie o zapoznaniu się ze stanem lokalu, lub że ponosi się odpowiedzialność za skutki wynikające z jego rezygnacji,
  - 4) dokument potwierdzający wpłatę wadium,
  - 5) kopię polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej,
  - 6) dokumentację potwierdzającą 5-cio letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej,
  - 7) graficzną propozycję aranżacji wnętrza wraz z opisem elementów wyposażenia ruchomego,
  - 8) koncepcję menu.
4. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
- 1) jest niezgodna z treścią ogłoszenia,
  - 2) została złożona po terminie składania ofert lub w niewłaściwym miejscu,
  - 3) oferent nie wniósł wadium,
  - 4) nie zawiera danych i dokumentów wskazanych w ust. 3 powyżej,
  - 5) zaferowana cena jest niższa od ceny wywoławczej.
5. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z uczestnictwem w przetargu, w tym koszty złożenia i przygotowania oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

#### **VIII. Informacja o wadium**

1. Warunkiem przystąpienia do przetargu publicznego jest wniesienie wadium w wysokości **500,00 zł** (słownie: pięćset złotych 00/100) na konto Bank Millenium SA nr rachunku:

**16 1160 2202 0000 0005 0724 6399**

2. Sprzedający uznaje wadium za prawidłowo wniesione, kiedy ww. rachunek bankowy zostanie uznany kwotą wadium najpóźniej przed upływem terminu wyznaczonego do składania ofert.
3. Sprzedający nie wyraża zgody na wpłatę wadium w formie gotówkowej.
4. Przelew należy opisać w następujący sposób: „Wadium do przetargu na najem lokalu użytkowego mieszczącego się w Palmiarni Miejskiej w Gliwicach”.
5. Oferentowi, który wygra przetarg, wniesione wadium zalicza się na poczet należności za pierwszy miesiąc najmu lokalu.
6. Oferentowi, który nie wygrał przetargu, wadium zostanie zwrócone na wskazane konto bankowe niezwłocznie po ogłoszeniu wyników przetargu.
7. Wadium przepada na rzecz MZUK, jeżeli oferent, który wygrał przetarg, odmówi podpisania umowy lub zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie oferenta.

#### **IX. Informacje o przetargu**

1. Postępowanie przetargowe przeprowadzi powołana przez dyrektora MZUK komisja przetargowa, dalej zwana „Komisją”.
2. Komisja zbierze oferty, ustali ich liczbę oraz dokona otwarcia w dniu **17 czerwca 2024r. o godzinie 11:00** w siedzibie Wynajmującego: 44-109 Gliwice, ul. Strzelców Bytomskich 25c.
3. Komisja sprawdzi, czy oferenci wnieśli wadium.
4. Do rozstrzygnięcia przetargu wystarczy jedna ważna oferta. Wygrywa oferent, którego oferta otrzyma największą liczbę punktów w ocenie ofert przeprowadzonej przez Komisję. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi na podstawie poniższych kryteriów:
  - 1) wysokości zaproponowanego czynszu – waga tego kryterium wynosi 60%,
  - 2) atrakcyjności oferty pod względem menu, wystroju wnętrza, propozycji działań promocyjnych dla grup zorganizowanych i posiadaczy biletów abonamentowych - waga tego kryterium wynosi 30%,
  - 3) doświadczenie oferenta - waga tego kryterium wynosi 10%.
5. Maksymalna liczba punktów za ofertę, jaką może uzyskać oferent wynosi 100.
6. Szczegółowy sposób obliczania punktacji przedstawia załącznik nr 3 do oferty.
7. Po otwarciu ofert, ale przed rozstrzygnięciem przetargu, Komisja zastrzega sobie prawo do zwrócenia się do oferentów o dokonanie niewielkich zmian w ofercie, w zakresie menu oraz propozycji aranżacji lokalu. Oferent może nie zgodzić się na proponowane przez Komisję rozwiązania, w takiej sytuacji Komisji przysługuje prawo odrzucenia jego oferty. Wszelkie uzgodnienia między Wynajmującym a oferentem są prowadzone w formie pisemnej.
8. W przypadku złożenia przez dwóch lub więcej oferentów równoważnych i ważnych ofert, które uzyskały tę samą liczbę punktów, przetarg zostanie rozstrzygnięty pomiędzy tymi oferentami po

ponownym złożeniu przez nich ofert z nową propozycją wysokości czynszu, w terminie wyznaczonym przez MZUK.

9. Z przeprowadzonego przetargu Komisja sporządzi protokół zawierający:
  - 1) informację o terminie i miejscu przeprowadzenia przetargu,
  - 2) zestawienie ofert, z liczbą punktów jaką uzyskały w postępowaniu przetargowym,
  - 3) wyznaczenie oferenta, który otrzymał najwyższą liczbę punktów,
  - 4) informację o składzie Komisji,
  - 5) wnioski i oświadczenia członków Komisji.
10. Protokół pozostanie do wglądu dla uczestników przetargu, którzy wpłacili wadium, w siedzibie Wynajmującego przez okres 14 dni od daty jego sporządzenia.

#### **X. Informacje o umowie najmu**

1. O złożeniu najkorzystniejszej oferty, oferent wygrywający przetarg powiadomiony zostanie na piśmie lub drogą elektroniczną pod wskazany w ofercie adres korespondencyjny lub adres e-mail.
2. MZUK zawrze umowę najmu z oferentem, który wygra przetarg, na okres pięciu lat. Wzór umowy najmu stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
3. Zawarcie umowy najmu z wybranym oferentem nastąpi nie później niż w ciągu 7 dni od dnia rozstrzygnięcia przetargu.

#### **XI. Informacja dotycząca ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych**

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”, informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejski Zarząd Usług Komunalnych.
- 2) Na podstawie obowiązujących przepisów, wyznaczaliśmy Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować: listownie na adres: Miejski Zarząd Usług Komunalnych – Inspektor Ochrony Danych, ul. Strzelców Bytomskich 25c, 44-109 Gliwice lub przez email: [iod@eduodo.pl](mailto:iod@eduodo.pl)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym przetargiem.
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja przetargowa.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia przetargu.
- 6) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- 7) Posiada Pani/Pan:– na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących\*;- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych \*\*;- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu:– w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

\* Wyjaśnienie: w przypadku gdy wykonanie obowiązków wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, sprzedający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty przetargu, podania nazwy lub daty zakończonego przetargu.

\*\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może skutkować zmianą wyniku przetargu.

\*\*\* Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego. Wystąpienie z żądaniem ograniczenia przetwarzania danych osobowych nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia przetargu.

## **XII. Informacje dodatkowe**

1. Postępowanie przetargowe nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Wynajmujący zastrzega sobie prawo zamknięcia przetargu bez wybrania którejkolwiek z ofert, bez podania przyczyny, na każdym etapie postępowania.
3. Dodatkowe informacje dotyczące przetargu można uzyskać telefonicznie w Miejskim Zarządzie Usług Komunalnych, pod numerem telefonu 32 335 04 37.
4. Załącznikami do niniejszego ogłoszenia są:
  - 1) wzór formularza ofertowego - załącznik nr 1,
  - 2) wzór umowy najmu - załącznik nr 2,
  - 3) ocena ofert – załącznik nr 3,
  - 4) zdjęcia poglądowe lokalu załącznik nr 4.

### FORMULARZ OFERTOWY

Ja, niżej podpisany:

imię i nazwisko / nazwa firmy:.....

.....

miejsce zamieszkania / adres siedziby:.....

.....

PESEL / REGON.....

NIP .....

nr telefonu ..... adres e-mail .....

nr rachunku bankowego, na który Wynajmujący ma zwrócić wadium:

.....

### OFERTA

Odpowiadając na ogłoszenie o przetargu publicznym, którego przedmiotem jest najem lokalu użytkowego mieszczącego się w Palmiarni Miejskiej w Gliwicach, składam ofertę wynajmu powyższego lokalu za miesięczną cenę brutto:

.....

(słownie:.....

.....).

Do oferty dołączam:

1. Projekt aranżacji wnętrza lokalu.
2. Koncepcję menu.

Oświadczam, że:

1. Zapoznałem/am się z treścią ogłoszenia o publicznym przetargu i akceptuję jego postanowienia.
2. Zapoznałem/am się i akceptuję treść wzoru umowy najmu.
3. Oświadczam, że miałem/am możliwość zapoznania się ze stanem lokalu i nie wnoszę z tytułu jego stanu żadnych zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że posiadam 5-cio letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej.
5. Oświadczam, że ponoszę odpowiedzialność za skutki wynikające z rezygnacji zapoznania się ze stanem lokalu.
6. Oświadczam, że w przypadku wygrania w przetargu zobowiązuję się do zawarcia umowy w terminie wyznaczonym przez Wynajmującego.
7. Do oferty dołączam dowód wpłaty wadium.

.....  
( czytelny podpis oferenta)

## UMOWA NAJMU (wzór)

zawarta w dniu .....2024r. pomiędzy Miastem Gliwice, ul. Zwycięstwa 21, 44-100 Gliwice, NIP 631-100-66-40, w imieniu, i na rzecz którego działa Miejski Zarząd Usług Komunalnych, ul. Strzelców Bytomskich 25c, 44-109 Gliwice, NIP 631-011-22-68, reprezentowany przez:

.....  
zwanym dalej „**Wynajmującym**”,

a

.....  
.....  
.....  
zwanym dalej „**Najemcą**”

### § 1. Przedmiot umowy

1. Wynajmujący wynajmuje, a Najemca bierze w najem lokal użytkowy o powierzchni 109m<sup>2</sup>, znajdujący się w Palmiarni Miejskiej w Gliwicach przy ul. Fredry 6, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz kwiaciarni, przy zachowaniu przeznaczenia Palmiarni Miejskiej jako czynnego obiektu publicznego.
2. Lokal usytuowany jest w pawilonie wejściowym palmiarni, na poziomie +4.37m. i składa się z:
  - 1) pomieszczenia nr 1, o pow. 29,4m<sup>2</sup>,
  - 2) antresoli, o pow. 21,1 m<sup>2</sup>,
  - 3) zaplecza przy pomieszczeniu nr 1, o pow. 7,4 m<sup>2</sup>,
  - 4) pomieszczenia magazynowego, o pow. 4,4 m<sup>2</sup>,
  - 5) pomieszczenia nr 2, o pow. 33,5 m<sup>2</sup>,
  - 6) zaplecza przy pomieszczeniu nr 2, o pow. 6,5 m<sup>2</sup>, z wydzieloną toaletą i umywalką dla personelu lokalu,
  - 7) części holu na poziomie +4.37m, o pow. 6,7 m<sup>2</sup>.
3. Lokal wyposażony jest:
  - 1) w instalację wodociągową i kanalizacyjną,
  - 2) w instalację elektryczną 230V trójfazową 16A,
  - 3) w instalację grzewczą,
  - 4) drzwi do pomieszczeń zamykane są na klucz,
  - 5) w pomieszczeniach nie ma mebli ani urządzeń AGD.
4. Stan lokalu określa protokół zdawczo – odbiorczy.
5. Najemca oświadcza, że stan techniczny lokalu jest mu znany i z tego tytułu nie wnosi, i nie będzie wnosił w przyszłości do Wynajmującego, jakichkolwiek roszczeń.

### § 2. Zakres działalności

1. W najmowanym lokalu Najemca będzie prowadził działalność gastronomiczną, polegającą na:
  - 1) serwowaniu gotowych posiłków, przyrządzanych poza terenem palmiarni,
  - 2) serwowaniu deserów, przekąsek i zimnych napojów,
  - 3) serwowaniu gorących napojów przygotowywanych na miejscu.
2. Wynajmujący oczekuje wprowadzenia do sprzedaży konfekcjonowanych potraw i napojów skierowanych do uczestników grup zorganizowanych.
3. Ze względów sanitarnych nie dopuszcza się przyrządzania potraw w najmowanym lokalu.
4. Najemca będzie prowadził w najmowanym lokalu sprzedaż kwiatów.
5. Zabrania się ustawiania w lokalu automatów do gier hazardowych i zręcznościowych, oraz sprzedaży pamiątek, np. monet okolicznościowych.
6. Najemca oświadcza, że posiada odpowiednie kwalifikacje i umiejętności, oraz zasoby finansowo - kadrowe do prowadzenia działalności, o której mowa w ust. 1 i 4, a działalność tę będzie prowadził bez uciążliwości, zarówno dla palmiarni, jak i osób zwiedzających.

### § 3. Czas trwania umowy

1. Umowa najmu zostaje zawarta na okres od ..... do.....



2. W czasie trwania umowy Najemca nie może zmieniać rodzaju prowadzonej działalności, zarówno w części najmowanej powierzchni jak i w całości.
3. W przypadku zmiany przez Najemcę przeznaczenia lokalu na inny cel niż określony w umowie, Wynajmujący może rozwiązać niniejszą umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia.

#### § 4. Obowiązki Najemcy

1. Najemca zobowiązuje się do:
  - 1) wyposażenia i urządzenia lokalu na własny koszt i własnym staraniem, zgodnie z zaakceptowanym przez Wynajmującego projektem aranżacji wnętrza, bez prawa dochodzenia roszczeń w tym zakresie od Wynajmującego. Wystrój i aranżacja wnętrza powinny być dostosowane do charakteru prowadzonej działalności,
  - 2) przestrzegania przepisów bhp, p.poż, sanitarnych i porządkowych obowiązujących w palmiarni, oraz związanych z prowadzoną działalnością,
  - 3) prowadzenia działalności w godzinach pracy palmiarni,
  - 4) prowadzenia działalności w sposób niezakłócający pracy palmiarni i komfortu osób zwiedzających,
  - 5) nie podnajmowania lokalu lub jego części, ani oddawania w bezpłatne użyczenie osobom trzecim, bez pisemnej zgody Wynajmującego,
  - 6) zachowania porządku, czystości i estetyki najmowanych pomieszczeń oraz terenu, z którego korzysta.
2. Najemca zobowiązany jest do zawarcia umowy z uprawnionym podmiotem na wywóz odpadów, na co najmniej 1 kontener o pojemności 240 l z częstotliwością wywozu odpadów przynajmniej 2 razy w tygodniu. Umowę Najemca przedstawi Wynajmującemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem działalności w lokalu.
3. Wynajmujący dopuszcza wjazd samochodów dostawczych, o dopuszczalnej masie całkowitej nie przekraczającej 3,5 ton, na teren parku Chopina przed wejście główne w celu dostawy towaru lub wywozu odpadów. Czas postoju pojazdu należy ograniczyć do niezbędnego minimum.
4. Najemca ma prawo do bezpłatnego umieszczenia wewnątrz obiektu szyldu informującego o prowadzonej przez siebie działalności.
5. Najemca umieści szyld w miejscu uzgodnionym i wskazanym przez kierownika obiektu.
6. Najemca odpowiada za treść szyldu, jego treść nie może naruszać obowiązującego prawa i godzić w dobre obyczaje.
7. Zgoda kierownika obiektu na umieszczenie szyldu jest równoznaczna z akceptacją jej treści.
8. Dopuszcza się umieszczanie przez Najemcę w najmowanym lokalu oznaczeń, nazw, logotypów i informacji identyfikacyjnych podmiotów trzecich, zarówno dostawców jak i klientów Najemcy, po wcześniejszej, pisemnej akceptacji Wynajmującego.
9. Wynajmujący wskaże 2 miejsca parkingowe przy palmiarni, z których Najemca może bezpłatnie korzystać.
10. W najmowanym lokalu zabrania się prowadzenia jakichkolwiek form agitacji politycznej.

#### § 5. Opłaty

1. Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięczny czynsz w wysokości ..... zł brutto, z zastrzeżeniem ust. 6.
2. Najemca zobowiązuje się regulować należność za czynsz oraz media w okresach miesięcznych, przelewem na konto MZUK:  
**ING Bank Śląski S.A. Oddz. Gliwice 86 1050 1285 1000 0002 0213 1876,**  
na podstawie faktur wystawianych przez Wynajmującego co miesiąc, do 15 dnia każdego miesiąca. Najemca zobowiązany jest do zapłaty faktury w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.
3. Oprócz czynszu, Najemca będzie obciążony opłatami za zużytą wodę, kanalizację, oraz energię elektryczną, zgodnie ze wskazaniem liczników a także za wywóz odpadów na podstawie odrębnej umowy z odpowiednim podmiotem. Do kwot za media doliczony będzie podatek w wysokości wynikającej z obowiązujących przepisów ustawy o podatku od towarów i usług VAT.
4. W przypadku nieterminowej zapłaty przez Najemcę należności, Wynajmującemu przysługują od Najemcy bez wezwania odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych. Odsetki te przysługują od dnia wymagalności świadczenia pieniężnego do dnia zapłaty.
5. Wynajmującemu, od dnia nabycia uprawnienia do odsetek, o których mowa wyżej, przysługuje wobec Najemcy bez wezwania równowartość kwoty 40 euro przeliczonej na złote wg. średniego

kursu euro ogłoszonego przez NBP ostatniego dnia roboczego miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym świadczenie pieniężne stało się wymagalne, stanowiącej rekompensatę za koszty odzyskiwania należności. Oprócz kwoty wskazanej w zdaniu poprzednim Wynajmującemu przysługuje od Najemcy również zwrot, w uzasadnionej wysokości, kosztów odzyskiwania należności przewyższającej tę kwotę.

6. W przypadku przerwy w działalności palmiarni z przyczyn leżących po stronie Wynajmującego, czynsz najmu ulegnie obniżeniu o  $\frac{1}{4}$  jego wysokości za każdy rozpoczęty tydzień przerwy.
7. Czynsz określony w ust. 1 będzie corocznie waloryzowany o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok poprzedni, jeżeli wysokość tego wskaźnika przekroczy 3%. W takim przypadku o wielkości wskaźnika i nowej wysokości czynszu Wynajmujący zawiadomi Najemcę w formie pisemnej. Waloryzacja czynszu będzie odbywała się automatycznie i nie wymaga spisywania aneksu do umowy.
8. Najemca zostanie obciążony kwotą waloryzacji za cały rok jednorazowo w miesiącu grudniu. Płatność za powyższe dokonana będzie na podstawie zapisów ust. 3 niniejszego paragrafu.

#### **§ 6. Konserwacja lokalu**

1. Najemca zobowiązany jest do dbania o stan techniczny pomieszczeń, oraz wszelkich instalacji i urządzeń w nich zamontowanych. Remonty bieżące oraz konserwacje obciążają Najemcę.
2. Najemca ponosi wszelkie koszty bieżących napraw, między innymi baterii, zlewozmywaków, umywalk, toalety. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie niezbędnych, wymaganych przez producenta przeglądów i serwisów urządzeń i sprzętów.
3. Jeżeli w czasie trwania najmu wystąpi konieczność wykonania naprawy, której obowiązek przeprowadzenia leży po stronie Wynajmującego, Najemca zobowiązany jest niezwłocznie zgłosić tę potrzebę Wynajmującemu na piśmie.
4. Wszelkie roboty przekraczające ramy napraw bieżących mogą zostać wykonane przez Najemcę na warunkach, za odpłatnością i na zasadach rozliczeń uzgodnionych odrębnie, w formie pisemnej, w uzgodnieniu z Wynajmującym.
5. Brak uzgodnienia, o którym mowa w pkt. 3, upoważnia Wynajmującego do odmowy zwrotu poniesionych przez Najemcę kosztów.
6. Najemca ma obowiązek dbać o lokal i poddawać go, po uprzedniej zgodzie Wynajmującego, systematycznemu odświeżaniu, malowaniu ścian.
7. W przypadku konieczności wykonania napraw i remontów, do których zobowiązany jest Wynajmujący, Najemca umożliwi swobodny dostęp do lokalu na czas trwania prac.
8. Najemca zobowiązany jest do mycia powierzchni szklanych i elementów konstrukcyjnych powierzchni ścian pawilonów palmiarni przylegających do najmowanych pomieszczeń od strony wewnętrznej. Mycie należy wykonywać co najmniej 2 razy w roku, w terminie do:
  - 30 kwietnia,
  - oraz:
  - 30 września,każdego roku. O każdym przeprowadzonym myciu elementów szklanych i konstrukcyjnych ścian pawilonów Najemca zawiadomi Wynajmującego na piśmie. Mycie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, powinno być wykonane z zachowaniem obowiązujących przepisów bhp. W przeciwnym przypadku zostanie ono przeprowadzone przez Wynajmującego na koszt i ryzyko Najemcy.
9. Wszelkie przebudowy lub przeróbki lokalu wymagają pisemnej zgody Wynajmującego. Bez uzyskania pisemnej zgody Wynajmującego, Najemcy nie wolno dokonywać żadnych przebudów ani przeróbek w najmowanym lokalu.
10. Koszt przebudowy lub przeróbek ponosi Najemca.

#### **§ 7. Odpowiedzialność Najemcy**

1. Najemca ponosi odpowiedzialność cywilną za szkody wyrządzone Wynajmującemu lub osobom trzecim.
2. Najemca zostanie obciążony kosztami usunięcia uszkodzeń i awarii powstałych z winy Najemcy.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość sprzedawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi przepisami prawa.
4. Najemca jest zobowiązany w trybie natychmiastowym powiadomić Wynajmującego o nagłych awariach zagrażających bezpieczeństwu ludzi lub budynku.

### **§ 8. Odpowiedzialność Wynajmującego**

1. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody Najemcy powstałe w konsekwencji niesprawności lub awarii instalacji technicznych.
2. Wynajmujący nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności wobec Najemcy za jego majątek znajdujący się w lokalu. Jego zabezpieczenie oraz ubezpieczenie od wszelkich szkód spoczywa wyłącznie na Najemcy. Zapasowe klucze do wynajmowanych pomieszczeń należy zdeponować w portierni palmiarni. Klucze te będą przechowywane w zapieczętowanym woreczku. W przypadku konieczności usunięcia awarii zagrażających ludziom i mieniu poza godzinami otwarcia lokalu Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wejścia do wynajmowanych pomieszczeń. Każdorazowa konieczność wejścia do lokalu będzie odnotowana w raporcie dozoru mienia.

### **§ 9. Wypowiedzenie umowy**

1. Niniejsza umowa może zostać rozwiązana na mocy porozumienia Stron w każdym czasie, z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia przypadającego na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Wynajmujący ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym, w przypadku rażącego naruszania przez Najemcę warunków umowy, pomimo wcześniejszych pisemnych upomnień do zaprzestania naruszeń, a w szczególności realizacji najmu w sposób sprzeczny z umową, lub stwierdzenia zniszczeń lub dewastacji przedmiotu najmu.
3. Wynajmujący ma prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku gdy Najemca zalega z zapłatą czynszu i opłat przez okres dłuższy niż 2 miesiące, a wcześniejsze dwukrotne wezwania do zapłaty nie odnoszą skutku.
4. W przypadku, gdy Najemca nie prowadzi w lokalu działalności gospodarczej przez okres dłuższy niż 7 dni, poza miesięcznym urlopem wypoczynkowym, albo prowadzi działalność w sposób wywołujący uzasadnione skargi, Wynajmujący może rozwiązać umowę najmu bez zachowania okresu wypowiedzenia.
5. Rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

### **§ 10. Zakończenie najmu**

1. W dniu rozwiązania umowy Najemca wyda lokal Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym, wszelkie uszkodzenia naprawi na własny koszt.
2. W dniu wydania lokalu Strony sporządzają protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan techniczny i stopień zużycia znajdujących się w nim instalacji. Protokół stanowi podstawę rozliczeń przy zwrocie lokalu.
3. Strony ustanawiają swoich przedstawicieli:
  - ze strony Wynajmującego do bieżących kontaktów z Najemcą oraz działań w zakresie wykonania postanowień umowy, w tym wystawiania faktur za czynsz i media, upoważniony jest kierownik Palmiarni lub inna osoba przez niego wyznaczona, tel. 32 335 04 37, 797186708, e-mail: [palmiarnia@mzuk.pl](mailto:palmiarnia@mzuk.pl),
  - ze strony Najemcy .....

### **§ 11. Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienie umowy, z zastrzeżeniem postanowień § 5 ust. 6, wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i inne, powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
3. Sprawy sporne, nie załatwione polubownie, rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.
4. Najemca oświadcza, że zapoznał się i akceptuje stosowaną w MZUK klauzulę informacyjną wynikającą z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z 27.04.2016 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) –RODO.
5. Integralną część niniejszej umowy stanowi Regulamin ogłoszenia przetargu.
6. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

## Ocena ofert

1. **Kryterium nr 1** oceny oferty – wysokość czynszu. Waga tego kryterium wynosi 60%

Komisja obliczy liczbę punktów za kryterium nr1 na podstawie wzoru:

$$P^{OF} = (C^{OF} / C^{MAX}) \times 60\% \times 100$$

gdzie:

$P^{OF}$  – liczba punktów, które oferent otrzymuje za to kryterium,

$C^{OF}$  – cena, jaką oferent zaproponował w złożonej ofercie za najem lokalu,

$C^{MAX}$  – najwyższa zaproponowana przez oferentów w przetargu cena za najem lokalu,

60% – waga tego kryterium.

2. **Kryterium nr 2** oceny ofert – atrakcyjność oferty. Waga tego kryterium wynosi 30%.

Komisja przydzieli każdej z ofert liczbę punktów w przedziale od 0 do 30, następnie obliczy średnią arytmetyczną z indywidualnych ocen poszczególnych członków Komisji. Średnia ocen członków Komisji będzie podstawą dalszych obliczeń. Punktacja będzie zależała od:

- atrakcyjności wystroju wnętrza,
- koncepcji menu, w tym atrakcyjności oferty dla grup zorganizowanych,
- propozycji działań promocyjnych dla posiadaczy biletów abonamentowych, opiekunów grup zorganizowanych.

Komisja obliczy liczbę punktów za kryterium nr 2 na podstawie wzoru:

$$P^{OF} = (A^{OF} / A^{MAX}) \times 30\% \times 100$$

gdzie:

$P^{OF}$  – liczba punktów, które oferent otrzymuje za to kryterium,

$A^{OF}$  – średnia arytmetyczna z indywidualnych ocen członków Komisji,

$A^{MAX}$  – najwyższa liczba punktów, jaką członkowie Komisji przyznali za to kryterium w przetargu

30% – waga tego kryterium

**3. Kryterium nr 3** oceny ofert – doświadczenie oferenta. Waga tego kryterium wynosi 10%.

Komisja przydzieli każdej z ofert liczbę punktów w przedziale od 0 do 10, następnie obliczy średnią arytmetyczną z indywidualnych ocen poszczególnych członków Komisji. Średnia ocen członków Komisji będzie podstawą dalszych obliczeń. Punktacja będzie zależała od:

- długości doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej,
- rodzaju działalności gastronomicznej, jaką prowadził oferent,
- prowadzenie kwaciarni będzie dodatkowym atutem.

Komisja obliczy liczbę punktów za kryterium nr 3 na podstawie wzoru:

$$P^{OF} = (D^{OF} / D^{MAX}) \times 10\% \times 100$$

gdzie:

$P^{OF}$  – liczba punktów, które oferent otrzymuje za to kryterium,

$D^{OF}$  – średnia arytmetyczna z indywidualnych ocen członków Komisji,

$D^{MAX}$  – najwyższa liczba punktów, jaką członkowie Komisji przyznali za to kryterium w przetargu,

10% – waga tego kryterium.









