

Wzór Umowy

dot. najmu pomieszczeń i wyposażenia oraz świadczenia usług w ramach zakładu żywienia zbiorowego

Umowa Nr

zawarta w dniu 2019 r.

w Warszawie

pomiędzy:

Skarbem Państwa-Ministerstwem Finansów

z siedzibą w Warszawie

ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa

reprezentowanym przez

działającą na podstawie

upoważnienia Nr Dyrektora Generalnego Ministerstwa Finansów z dnia,

zwanym w dalszej części Umowy „**Wynajmującym**”

a

.....

.....

.....

NIP:

REGON:

- zwanym w dalszej części Umowy „**Najemcą**”

CZEŚĆ PIERWSZA – NAJEM POMIESZCZEŃ

§ 1

1. Wynajmujący oświadcza, że na podstawie Decyzji Nr 45/13 Ministra Skarbu Państwa z dnia 12 sierpnia 2013 r., przysługuje mu trwałe zarząd nieruchomości położonej przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie.
2. Wynajmujący oddaje w najem Najemcy pomieszczenia:
 - 1) bufet wraz z zapleczem, parter powierzchnia – 109,41 m²
 - 2) stołówkę, IV piętro powierzchnia – 224,05 m²
 - 3) kuchnię, IV piętro powierzchnia – 272,24 m²,o łącznej powierzchni 605,70 m², zwane w dalszej części Umowy **Lokalem**.
3. Usytuowanie Lokalu w gmachu Ministerstwa Finansów przedstawia Załącznik Nr 1 do Umowy.
4. Stan Lokalu oraz wykaz wyposażenia Lokalu na dzień przekazania go Najemcy określa Protokół zdawczo-odbiorczy, stanowiący Załącznik Nr 2 do Umowy.

§ 2

1. Najemca będzie wykorzystywał Lokal wyłącznie w celu prowadzenia działalności gastronomicznej z możliwością sprzedaży artykułów spożywczych, w tym warzyw i owoców.
2. Najemca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych w punktach gastronomicznych, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt 1 i 2, według poniższych formuł:
 - 1) stolówka na IV piętrze – wydawanie posiłków przez obsługę w systemie bemarowym, oferta minimum dań śniadaniowych i obiadowych;
 - 2) bufet na parterze - wydawanie posiłków przez obsługę w systemie bemarowym, oferta minimum dań śniadaniowych i obiadowych.
3. Najemca może zmienić formułę prowadzenia punktów gastronomicznych wskazanych w ust. 2, po uzyskaniu zgody Wynajmującego, wyrażonej w formie pisemnej.
4. Najemcy nie wolno dokonywać zmiany przeznaczenia Lokalu, z zastrzeżeniem ust. 3.
5. Najemca nie może rozporządzać Lokalem, a w szczególności nie może oddać w części lub w całości w podnajem lub do bezpłatnego używania osobom trzecim.

§ 3

1. Strony Umowy ustalają miesięczny czynsz najmu w wysokości 32,00 zł netto (słownie złotych: *trzydzieści dwa 00/100*) za metr kwadratowy powierzchni Lokalu. Do powyższej kwoty zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług dolicza się podatek w przewidzianej prawem wysokości.

2. Wysokość czynszu najmu, o którym mowa w ust. 1 będzie aktualizowana corocznie w drodze aneksów do Umowy, przy zastosowaniu wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych podawanego przez Prezesa GUS w obwieszczeniu publikowanym w Monitorze Polskim, dotyczących roku poprzedniego.
3. Czynsz najmu będzie rozliczany w cyklach miesięcznych, na podstawie faktur VAT prawidłowo wystawionych przez Wynajmującego, płatnych przez Najemcę w terminie 14 dni od daty dostarczenia ich Najemcy.
4. Czynsz najmu będzie naliczany od daty przekazania Lokalu protokołem zdawczo-odbiorczym, o którym mowa w § 1 ust. 4.

§ 4

1. Niezależnie od miesięcznego czynszu najmu, określonego w § 3 Umowy, Najemca zobowiązuje się pokrywać koszty:
 - 1) zużycia ciepłej i zimnej wody – według wskazań oddzielnych wodomierzy – stosując stawki za wodę i odprowadzenie ścieków w wysokości wynikającej z faktur VAT zakładu wodociągowego – na podstawie obciążenia przez Wynajmującego;
 - 2) dystrybucji oraz zużycia energii elektrycznej – według wskazań oddzielnych liczników – stosując średnie stawki za energię elektryczną czynną w wysokości wynikającej z faktur VAT zakładu energetycznego – na podstawie obciążenia przez Wynajmującego;
 - 3) abonamentu oraz rozmów telefonicznych – zgodnie z ilością połączeń zewnętrznych wykonanych z numerów abonenckich udostępnionych Najemcy przez Wynajmującego oraz faktur VAT operatora usług telekomunikacyjnych – na podstawie obciążenia przez Wynajmującego;
 - 4) dystrybucji oraz zużycia energii cieplnej – proporcjonalnie do wynajmowanej przez Najemcę powierzchni Lokalu w stosunku do powierzchni użytkowej gmachu Ministerstwa Finansów na podstawie faktur VAT zakładu energetyki cieplnej – na podstawie obciążenia przez Wynajmującego;
 - 5) wywozu nieczystości - proporcjonalnie do zajmowanej przez Najemcę powierzchni Lokalu w stosunku do powierzchni użytkowej gmachu Ministerstwa Finansów – na podstawie obciążenia przez Wynajmującego.
2. Koszty, o których mowa w ust. 1, są płatne przez Najemcę na podstawie comiesięcznych faktur VAT, w terminie 14 dni od daty dostarczenia ich Najemcy.
3. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się okres od pierwszego do ostatniego dnia miesiąca kalendarzowego włącznie.

4. Koszty, o których mowa w ust. 1, będą rozliczane od daty przekazania Lokalu na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, o którym mowa w § 1 ust. 4.

§ 5

1. Wszelkie płatności wynikające z faktur VAT dokonywane będą przez Najemcę przelewem bankowym na rachunek bankowy Wynajmującego wskazany na fakturach VAT.
2. Za dzień zapłaty uznaje się dzień uznania rachunku bankowego Wynajmującego.
3. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie którejkolwiek z należności, Najemca obowiązany jest uiścić Wynajmującemu odsetki ustawowe.
4. Najemca nie jest uprawniony do dokonywania potrąceń z czynszu żadnych sum z tytułu roszczeń wobec Wynajmującego.

§ 6

1. Najemca zobowiązuje się nie zmieniać substancji Lokalu, a po wygaśnięciu Umowy zobowiązany jest – w terminie określonym w § 23 – zwrócić Lokal Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia.
2. Instalacja elektryczna, wodno-kanalizacyjna, centralnego ogrzewania, wyciągowo-nawiewna oraz pozostałe wyposażenie techniczne Lokalu, nie podlega zmianom i nie może być przez Najemcę zdemontowane.
3. Najemca zobowiązuje się do przedstawienia Wynajmującemu projektu wystroju Lokalu w formie pisemnej w terminie 5 dni od daty zawarcia Umowy oraz do jego wykonania, po uzyskaniu pisemnej akceptacji projektu wystroju Lokalu Wynajmującego, w terminie ustalonym z Wynajmującym, jednak nie później niż do dnia rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych.
4. Wszelkie adaptacje i ulepszenia dokonywane w Lokalu przez Najemcę i na jego koszt wymagają uprzedniej zgody Wynajmującego wyrażonej w formie pisemnej.

§ 7

1. Najemca zobowiązuje się do:
 - 1) przestrzegania powszechnych oraz wewnętrznych przepisów porządkowych, sanitarnych, przeciwpożarowych i bezpieczeństwa obowiązujących w gmachu Ministerstwa Finansów, a także stosowania się do wskazań Wynajmującego w tym zakresie;
 - 2) utrzymywania Lokalu w należyтым stanie i porządku;
 - 3) aranżacji, dekoracji i wyposażenia na własny koszt Lokalu - w niezbędny sprzęt, urządzenia i przedmioty, konieczne do prowadzenia działalności, o której mowa w § 2 ust. 1;

- 4) zapewnienia w sposób ciągły czystości i zachowania estetyki w pomieszczeniach Lokalu oraz jego wyposażeniu, w szczególności dotyczy to miejsc bezpośredniego przygotowywania i spożywania posiłków (w szczególności stołów i blatów roboczych);
 - 5) wywożenia na własny koszt odpadów spożywczych powstałych w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną - w ramach zawartej przez Najemcę umowy ze specjalistycznym podmiotem;
 - 6) przeprowadzania na swój koszt dezynsekcji i deratyzacji Lokalu - w ramach zawartej przez Najemcę umowy ze specjalistycznym podmiotem;
 - 7) dokonywania drobnych napraw związanych ze zwykłym użytkowaniem Lokalu i ponoszenia związanych z tym nakładów zgodnie z art. 681 Kodeksu Cywilnego (Dz. U. z 2019 r., poz. 1145);
 - 8) informowania w formie pisemnej Wynajmującego o wprowadzeniu do wynajmowanych pomieszczeń lub usuwania z tych pomieszczeń wyposażenia nie będącego własnością Wynajmującego;
 - 9) dokonywania poza godzinami pracy Ministerstwa Finansów czyszczenia separatora tłuszczów zlokalizowanego w piwnicy gmachu Ministerstwa Finansów - w ramach zawartej przez Najemcę umowy ze specjalistycznym podmiotem; czyszczenie separatora tłuszczów musi być realizowane w takiej częstotliwości, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia pomieszczeń Ministerstwa Finansów;
 - 10) przedstawiania Wynajmującemu każdorazowo dokumentów potwierdzających zawarcie umów lub przeprowadzenie czynności, o których mowa w pkt 5, 6 i 9.
2. Najemca przy prowadzeniu swojej działalności nie może powodować zakłóceń normalnego korzystania z sąsiadujących bądź innych pomieszczeń nie objętych niniejszą Umową.
 3. Wywieszanie jakichkolwiek szyldów bądź znaków w Lokalu i poza Lokalem wymaga uprzedniej zgody Wynajmującego wyrażonej w formie pisemnej.
 4. Najemca zobowiązuje się udostępniać Lokal Wynajmującemu w celu przeprowadzania okresowych przeglądów, badań i kontroli wynikających z prawa budowlanego.
 5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzenia okresowych, a także doraźnych kontroli stanu Lokalu przy współudziale przedstawiciela Najemcy.
 6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wykorzystywania stołówki na IV piętrze gmachu, na potrzeby Wynajmującego, bez konieczności korzystania z usług świadczonych przez Najemcę, w terminach uprzednio uzgadnianych z Najemcą oraz bez dodatkowego wynagrodzenia dla Najemcy.

§ 8

Najemca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za szkody wyrządzone osobom fizycznym w miejscu i w związku z prowadzoną działalnością oraz za szkody powstałe w nieruchomości przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie, na skutek swojej działalności lub działalności osób trzecich będących kontrahentami lub gośćmi Najemcy.

CZĘŚĆ DRUGA – NAJEM WYPOSAŻENIA

§ 9

1. Przedmiotem najmu jest wyposażenie i sprzęt gastronomiczny, będący własnością Wynajmującego, według wykazu określonego w Protokole zdawczo-odbiorczym, o którym mowa w § 1 ust. 4.
2. Opłata za najem przedmiotu najmu wskazanego w ust. 1 została uwzględniona przy kalkulacji stawki miesięcznej czynszu najmu, wskazanej w § 3 Umowy.

§ 10

Najemca będzie używał oddane w najem wyposażenie i sprzęt gastronomiczny zgodnie z przeznaczeniem i należyta starannością, a po wygaśnięciu lub rozwiązaniu Umowy zobowiązany jest – w terminie określonym w § 23 – wskazanym zwrócić wyposażenie i sprzęt gastronomiczny Wynajmującemu w stanie niepogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia.

§ 11

1. Koszty konserwacji i przeglądów okresowych wyposażenia i sprzętu gastronomicznego oddanego w najem obciążają Wynajmującego.
2. Koszty bieżących napraw oraz koszty związane z wymianą elementów eksploatacyjnych wyposażenia i sprzętu gastronomicznego oddanego w najem obciążają Najemcę.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe z nieprawidłowego, bądź niewłaściwego używania oddanego w najem wyposażenia i sprzętu gastronomicznego. W przypadku jego uszkodzenia, zniszczenia lub stwierdzenia braków zobowiązany jest wyrównać Wynajmującemu powstałą szkodę.

CZĘŚĆ TRZECIA – DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA

§ 12

1. Najemca będzie prowadził działalność, o której mowa w § 2 ust. 1, w Lokalu na swój rachunek i ryzyko.

2. Najemca oświadcza, że spełnia wszystkie wymagania przewidziane przepisami o prowadzeniu działalności gastronomicznej, w szczególności sanitarno-epidemiologiczne oraz normy HACCP.
3. Najemca oświadcza, że będzie świadczyć usługi gastronomiczne zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dobrymi praktykami sztuki gastronomicznej, kulinarnej i kelnerskiej: GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i HACCP (System Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli), zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L z 2004 r., nr 139, str. 1 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541, z późn. zm.).

§ 13

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej.
2. Najemca oświadcza, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
3. Najemca jest zobowiązany do przedstawiania Wynajmującemu potwierdzonych za zgodność z oryginałem aktualnych polis ubezpieczeniowych odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej.
4. Najemca przedstawi Wynajmującemu zaświadczenie o dokonaniu zmiany podmiotu w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

§ 14

1. Posiłki winny być serwowane w dni robocze Wynajmującego¹ co najmniej w godzinach:
 - 1) od 7.30 do 16.30 w punkcie gastronomicznym, o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2;
 - 2) od 7.30 do 15.30 w punkcie gastronomicznym, o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1
2. Najemca zobowiązuje się do:
 - 1) stałego utrzymywania sprzedaży urozmaiconego asortymentu potraw i posiłków, także spoza gamy zestawów obiadowych wynikających ze złożonej oferty;

¹ Za dzień roboczy Wynajmującego uznaje się dzień od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy na podstawie art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz.U. z 2015 r. poz. 90) lub dzień wyznaczony jako dzień pracy na podstawie § 2a ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 kwietnia 2007 r. w sprawie czasu pracy pracowników urzędów administracji rządowej (Dz. U. nr 76 poz. 505 z późn. zm.), z wyłączeniem dni wolnych od pracy ustalonych w sposób, o którym mowa ww. rozporządzeniu.

- 2) oferowania w każdy dzień roboczy Wynajmującego zestawów obiadowych: mięsnych, rybnych i jarskich, w ramach ceny za zestaw, określonej w złożonej ofercie, tj., w których każdy zestaw składa się z:
 - a) zupy - co najmniej 300 ml na porcję dla jednej osoby dorosłej,
 - b) dania głównego (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450 g na porcję dla jednej osoby dorosłej).

Skład dania głównego:

 - odpowiednio: ziemniaki, ryż, frytki, kasza lub makaron, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowiące ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania głównego,
 - odpowiednio: mięso, ryba lub dodatek jarski, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowiące ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania głównego,
 - odpowiednio: surówka, sałatka lub warzywa, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowiące ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania głównego,
 - c) napoi - co najmniej 200 ml na porcję dla jednej osoby dorosłej;
 - 3) oferowania różnych zestawów obiadowych do wyboru w każdy dzień roboczy Wynajmującego oraz różnorodnych zestawów obiadowych oferowanych w ciągu każdego miesiąca, w ramach ceny za zestaw obiadowy określonej w złożonej ofercie, przy czym za różnorodny zestaw zostanie uznany taki, w którym:
 - a) odpowiednio w odniesieniu do dań rybnych i mięsnych: mięso/ryba zostało poddane innej obróbce lub takiej samej jeśli pochodziło od innego zwierzęcia lub innej jego części niż we wszystkich pozostałych zestawach,
 - b) odpowiednio w odniesieniu do dań jarskich: główny (tj. o największym udziale procentowym w daniu) składnik jest poddany innej obróbce lub takiej samej, jeśli jest to inne warzywo, owoc lub produkt spożywczy niż we wszystkich pozostałych zestawach;
 - 4) utrzymywania asortymentu śniadaniowego w punktach gastronomicznych, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt 1 i 2, nie krócej niż do godz. 11.00;
 - 5) utrzymania ciągłości oferowania co najmniej 3 dań ciepłych, odpowiednio śniadaniowych lub obiadowych, w godzinach od momentu otwarcia do momentu zamknięcia punktów gastronomicznych, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2.
3. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania:
- 1) dla posiłków gorących, z wyłączeniem zup – nie mniej niż + 65°C;
 - 2) dla zup – nie mniej niż + 70°C;

- 3) dla napojów gorących (np. kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C;
- 4) dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od 5°C do 10°C.
4. Najemca zobowiązuje się niestosować w posiłkach przygotowywanych na potrzeby pracowników Wynajmującego, w szczególności w daniach wchodzących w skład zestawów obiadowych, półproduktów wysoko przetworzonych oraz polepszaczy smaku typu glutaminian sodu, jaja w proszku, masa jajeczna, śmietana roślinna itp.
5. Najemca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków transportu potraw pomiędzy miejscem ich przygotowywania i wydawania (serwowania) poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń gwarantujących zachowanie właściwej temperatury i zabezpieczających przed wpływem czynników zewnętrznych.
6. Najemca zobowiązuje się do zapewnienia możliwości dokonywania płatności bezgotówkowych za posiłki. Brak możliwości korzystania z płatności bezgotówkowej w punktach gastronomicznych, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 lub 2, nie może być dłuższa niż dwa dni robocze.
7. Dopuszcza się wprowadzenie przez Najemcę systemu abonamentowego sprzedaży posiłków w ramach zakładu żywienia zbiorowego na warunkach uzgodnionych w formie pisemnej z Wynajmującym.
8. Dopuszcza się coroczne waloryzowanie przez Najemcę cen zestawów obiadowych, o których mowa w ust. 2 pkt 2 i 3 w ramach zakładu żywienia zbiorowego, zaproponowanych w złożonej ofercie, przy zastosowaniu wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych podawanego przez Prezesa GUS w obwieszczeniu publikowanym w Monitorze Polskim, dotyczących roku poprzedniego. Najemca zobowiązany jest poinformować pisemnie Wynajmującego o chęci skorzystania z tego uprawnienia oraz o terminie planowanej zmiany cen zestawów obiadowych w terminie 14 dni kalendarzowych poprzedzających termin planowanej zmiany cen zestawów obiadowych.
9. W przypadku oferowania przez Najemcę zestawów obiadowych w ramach zakładu żywienia zbiorowego, Najemca jest zobowiązany również do sprzedaży odrębnie poszczególnych elementów wchodzących w skład zestawu obiadowego.

§ 15

1. Najemca może dokonywać sprzedaży części artykułów spożywczych przy pomocy maszyn/automatów, zlokalizowanych w wyznaczonych miejscach poza terenem Lokalu.
2. Maszyny/automaty, o których mowa w ust. 1, mogą być zlokalizowane w nie więcej niż pięciu różnych miejscach w siedzibie Wynajmującego i mogą oferować w szczególności:
 - a) napoje zimne,

- b) napoje gorące,
 - c) przekąski.
3. Najemca zobowiązuje się do pokrywania czynszu najmu z tytułu użytkowania powierzchni zajmowanej przez maszyny/automaty, o których mowa w ust. 1, w wysokości odpowiadającej cenie za metr kwadratowy, określonej w § 3 ust. 1.
 4. Niezależnie od miesięcznego czynszu najmu, o którym mowa w ust. 3, Najemca będzie ponosił koszty związane ze zużyciem energii elektrycznej w zryczałtowanej wysokości 100,00 zł brutto miesięcznie (słownie: sto złotych i 00/100) za każdą maszynę/automat, o których mowa w ust. 1.
 5. Ulokowanie maszyn/automatów, o których mowa w ust. 1, zostanie określone w formie pisemnej przez Wynajmującego, po ustaleniu z Najemcą liczby i rozmiarów maszyn/automatów.
 6. Poza kosztami, o których mowa w ust. 3 i 4, Najemca ponosi wszelkie inne koszty związane z eksploatacją maszyn/automatów, o których mowa w ust. 1, w szczególności ich instalacji, napraw, przeglądów i konserwacji.

§ 16

1. Najemca w trakcie obowiązywania Umowy zobowiązany jest do wskazania managera–kontrolera jakości.
2. Do obowiązków managera-kontrolera jakości, realizowanych w siedzibie Wynajmującego, co najmniej w godzinach od 7:30 do 16:30, w dni robocze Wynajmującego, przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy, należy:
 - 1) bieżące kontrolowanie poprawności wykonywania pracy przez innych pracowników Najemcy, w tym w szczególności osób przygotowujących i serwujących posiłki,
 - 2) sprawowanie bezpośredniego nadzoru nad jakością serwowanych przez Najemcę posiłków i potraw oraz nad realizacją wszystkich pozostałych usług świadczonych w ramach realizacji Umowy,
 - 3) bieżąca komunikacja z pracownikami Najemcy w celu zapewnienia wysokiej jakości usług gastronomicznych,
 - 4) prowadzenie rejestru uwag i zastrzeżeń zgłaszanych przez osoby korzystające z usług Najemcy oraz opracowanie i wprowadzanie po akceptacji Zamawiającego działań naprawczych w zakresie świadczonych przez Najemcę usług.
3. Rejestr uwag i zastrzeżeń, o którym mowa w ust. 2 pkt 4, na każde żądanie jest przedstawiany do wglądu Wynajmującemu.

4. W przypadku braku wywiązywania się przez managera-kontrolera jakości z powierzonych mu obowiązków, w szczególności wynikających z Umowy, Wynajmujący po trzykrotnym pisemnym poinformowaniu Najemcy o zaistniałej sytuacji, uprawniony jest do zażądania zmiany managera-kontrolera jakości oraz naliczenia kary umownej w wysokości określonej w § 26 ust. 1 pkt 5. W takim przypadku Najemca zobowiązany jest do zmiany managera-kontrolera jakości.
5. Wynajmujący przy każdej zmianie managera-kontrolera jakości dopuszcza maksymalnie 7 dniowy okres, w którym stanowisko managera-kontrolera jakości nie zostanie obsadzone. W przypadku przekroczenia powyższego terminu Wykonawca każdorazowo zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości określonej w § 26 ust. 1 pkt 4.

§ 17

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzenia okresowych, a także doraźnych kontroli Najemcy w Lokalu w zakresie prowadzonej działalności gastronomicznej.
2. Wynajmujący zastrzega sobie prawo uczestnictwa w kontrolach przeprowadzanych przez uprawnione organy, służby, instytucje i inspekcje państwowe u Najemcy w Lokalu. Najemca zobowiązuje się do informowania Wynajmującego o tych kontrolach.
3. Najemca zobowiązuje się do przedstawiania wyników kontroli przeprowadzanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną na żądanie Wynajmującego, jednak nie rzadziej niż jeden raz w roku.

§ 18

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo okresowego przeprowadzania wśród pracowników Wynajmującego badania poziomu zadowolenia z jakości oferowanych przez Najemcę usług.
2. Wynajmujący przedstawi Najemcy wyniki badania, o którym mowa w ust. 1, w formie pisemnej nie później niż w ciągu 30 dni od daty jego zakończenia.

CZĘŚĆ CZWARTA – CZAS TRWANIA UMOWY

§ 19

1. Umowa obowiązuje od daty jej zawarcia do zakończenia Umowy Nr z dnia 2019 r. *dot. świadczenia usług cateringowych.*
2. Najemca rozpocznie świadczenie usług gastronomicznych w Lokalu w terminie uzgodnionym z Wynajmującym, jednak w punkcie gastronomicznym, o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt 2, w terminie nie dłuższym niż dwadzieścia jeden dni kalendarzowych od dnia protokolarnego przekazania Lokalu.

3. Najemca jest zobowiązany do realizacji zaakceptowanego przez Wynajmującego projektu wystroju Lokalu, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy w terminie umożliwiającym rozpoczęcie świadczenia usług gastronomicznych w terminach, o których mowa w ust. 2.

CZĘŚĆ PIĄTA – WYGAŚNIĘCIE/WYPOWIEDZENIE UMOWY

§ 20

Umowa wygasa na skutek:

- 1) zakończenia Umowy Nr z dnia 2019 r.
dot. świadczenia usług cateringowych;
- 2) wypowiedzenia przez każdą ze Stron;
- 3) rozwiązania przez zgodne oświadczenie woli obu Stron;
- 4) decyzji właściwego organu administracji państwowej.

§ 21

1. Każda ze stron może wypowiedzieć Umowę w formie pisemnej, z trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia, w przypadku:
 - 1) nieprzestrzegania postanowień Umowy, w tym w szczególności § 2, § 6, § 7, § 10 – 14,
 - 2) negatywnego wyniku kontroli, w tym stwierdzenia w wyniku kontroli złej jakości świadczonych usług i nieusunięcia w wyznaczonym terminie stwierdzonych uchybień, bądź odmowy wyrażenia zgody na przeprowadzenie kontroli, o których mowa w § 7 ust. 5 oraz § 17 ust. 1 Umowy;
 - 3) stwierdzenia przez właściwy organ naruszenia prawa w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą;
 - 4) stwierdzenia przez właściwy organ naruszenia przepisów sanitarno-epidemiologicznych w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną;
 - 5) zmiany adaptacji Lokalu dla potrzeb Wynajmującego;
 - 6) odmowy podpisania aneksu, o którym mowa w § 3 ust. 2;
 - 7) innych ważnych powodów, przedstawionych na piśmie przez stronę wnioskującą o rozwiązanie Umowy.
2. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą Umowę w formie pisemnej, z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, w przypadku negatywnej oceny wyrażonej przez co najmniej 40 % osób biorących udział w badaniu, o którym mowa w § 18.

§ 22

1. W przypadku naruszenia postanowień Umowy, o których mowa w § 2 ust. 4 i 5 oraz § 6 ust. 2, Wynajmujący może rozwiązać Umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia.

2. Postanowienia ust. 1 stosuje się odpowiednio w przypadku opóźnienia Najemcy w zapłacie faktury VAT co najmniej za dwa pełne okresy rozliczeniowe.
3. Przepis ust. 2 nie wyłącza stosowania przepisu § 5 ust. 3.

§ 23

1. O ile Wynajmujący na piśmie pod rygorem nieważności nie postanowi inaczej, Najemca w terminie trzech dni roboczych od daty wygaśnięcia lub wcześniejszego rozwiązania niniejszej Umowy, na swój własny koszt, przywróci Lokal do stanu pierwotnego istniejącego w dniu protokolarnego przekazania Lokalu, włącznie z usunięciem wszelkich adaptacji i ulepszeń, o których mowa w § 6 ust. 4, z zastrzeżeniem normalnego zużycia oraz opuści Lokal.
2. Jeżeli Najemca nie przywróci Lokalu do stanu pierwotnego lub w wyniku takiego przywrócenia powstaną szkody, Wynajmujący może przeprowadzić stosowne prace na koszt Najemcy. Wynajmujący może poinformować Najemcę o swojej decyzji, co do zatrzymania wybranych ulepszeń, przeróbek lub dodatków Najemcy, bez konieczności zapłaty jakiegokolwiek wynagrodzenia na rzecz Najemcy.
3. Pisemny protokół zdawczo-odbiorczy, zawierający szczegółowy opis stanu Lokalu oraz wykaz wynajmowanego wyposażenia i sprzętu gastronomicznego, zostanie sporządzony i podpisany przez obie Strony w pierwszym dniu roboczym Wynajmującego następującym po upływie terminu, o którym mowa w ust. 1.
4. Rozliczenia z tytułu ewentualnych szkód, zniszczenia lub braków w substancji Lokalu, najmowanego wyposażenia lub sprzętu gastronomicznego odbywać się będą na zasadach wynikających z Kodeksu Cywilnego.

§ 24

1. W przypadku wygaśnięcia Umowy faktury zostaną wystawione najpóźniej w ciągu 30 dni od dnia wygaśnięcia Umowy, i obejmować będą okres od końca poprzedniego okresu rozliczeniowego do upływu terminu, o którym mowa w § 23 ust. 1.
2. W przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w § 23 ust. 1, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty Wynajmującemu wynagrodzenia z tytułu bezumownego korzystania z Lokalu w wysokości potrójnej wartości czynszu najmu określonej w § 3 ust. 1, za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z Lokalu. Świadczenia, o których mowa w § 4 ust. 1 płatne będą na zasadach wynikających z Umowy.

CZĘŚĆ SZÓSTA – KAUCJA

§ 25

1. Tytułem zabezpieczenia roszczeń Wynajmującego z tytułu czynszu najmu oraz ewentualnych roszczeń odszkodowawczych, najpóźniej w dniu zawarcia Umowy Najemca wniesie kaucję w wysokości 20 000,00 zł (słownie złotych: dwudziestu tysięcy, 00/100).
2. Po każdym zmniejszeniu kaucji, Najemca - w terminie 10 dni od zmniejszenia kaucji – zobowiązuje się uzupełnić kaucję do wysokości wskazanej w ust. 1.
3. Kaucja zostanie wpłacona na wskazany rachunek bankowy Wynajmującego.
4. Niewykorzystana kaucja zostanie zwrócona Najemcy wraz z oprocentowaniem wynikającym z rachunku bankowego, na który mowa w ust. 3, pomniejszonym o koszty obsługi tego rachunku, proporcjonalne do wysokości kaucji, w terminie 30 dni od daty dokonania zwrotu przedmiotu najmu.

CZĘŚĆ SIÓDMA – KARY UMOWNE

§ 26

1. Najemca zobowiązuje się zapłacić Wynajmującemu następujące kary umowne:
 - 1) za rozwiązanie Umowy wskutek okoliczności, za które odpowiada Najemca – w wysokości 100% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1;
 - 2) za opóźnienie rozpoczęcia realizacji przedmiotu Umowy – w wysokości 5% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, licząc od terminów określonych w § 19 ust. 2;
 - 3) za brak możliwości korzystania z płatności bezgotówkowej za posiłki - w wysokości 1% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień roboczy opóźnienia, licząc od terminu określonego w § 14 ust. 6;
 - 4) za brak managera – kontrolera jakości - w wysokości 1% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, licząc od terminu określonego w § 16 ust. 5;
 - 5) za inne niż wskazane w pkt 2 - 4 niedotrzymanie warunków świadczenia usług gastronomicznych albo warunków najmu pomieszczeń lub wyposażenia wynikających z Umowy - w wysokości 10% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1, za każde stwierdzone przez Wynajmującego w danym okresie rozliczeniowym niedotrzymanie warunków świadczenia usług gastronomicznych albo warunków najmu pomieszczeń lub wyposażenia;

- 6) w wyniku uzyskania negatywnej oceny wyrażonej przez co najmniej 40 % osób biorących udział w badaniu, o którym mowa w § 18 - w wysokości 20% wniesionej kaucji, określonej odpowiednio na podstawie § 25 ust. 1; kara umowna nie będzie naliczana w przypadku rozwiązania Umowy przez Wynajmującego na podstawie § 21 ust. 2.
2. O stwierdzonej nieprawidłowości, o której mowa w ust. 1 pkt 5, Wynajmujący jest zobowiązany powiadomić Najemcę w formie pisemnej.
3. Najemca wyraża zgodę na bezpośrednie potrącenie naliczonych kar umownych z wniesionej kaucji.
4. W przypadku, gdy wysokość kary umownej przewyższa kwotę kaucji, Wynajmujący wystawi notę obciążeniową.
5. Obowiązek zapłaty kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

CZĘŚĆ ÓSMA - INNE POSTANOWIENIA

§ 27

1. Najemca przedstawi imienny wykaz swych pracowników, którzy będą przebywać na terenie nieruchomości położonej przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie, w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną. Wykaz ten będzie na bieżąco aktualizowany przez Najemcę.
2. Najemca przed rozpoczęciem świadczenia usług gastronomicznych na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów, zobowiązany jest do:
 - 1) zapoznania się z zarządzeniem Nr 9/BDG/2018 Dyrektora Generalnego Ministerstwa Finansów z dnia 14 lutego 2018 r. w sprawie powołania koordynatorów sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy oraz trybu postępowania w sytuacji wykonywania na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów pracy przez pracowników zatrudnionych przez różnych pracodawców (ze zmianami);
 - 2) wyznaczenia przedstawiciela, który odpowiada za zapewnienie bezpieczeństwa i higieny pracy pracownikom zatrudnionym przez Najemcę - w rozumieniu przepisu art. 208 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r., poz. 1040);
 - 3) złożenia pisemnego oświadczenia potwierdzającego wykonanie obowiązków, o których mowa w pkt 1-2; wzór oświadczenia określony został w Protokole uzgodnień BHP, stanowiącym Załącznik Nr 3 do Umowy.
3. Najemca odpowiada za przekazanie informacji i przeszkolenie w zakresie BHP i ochrony przeciwpożarowej pracowników skierowanych do realizacji Umowy. Najemca jest również

odpowiedzialny za ewentualne wypadki, jakim mogą ulec osoby realizujące czynności w ramach działalności gastronomicznej Najemcy na terenie nieruchomości Ministerstwa Finansów.

4. Najemca przedstawi wykaz marek i numerów rejestracyjnych samochodów zaopatrzenia oraz imienny wykaz osób będących dostawcami lub kontrahentami, które muszą wjeżdżać na teren nieruchomości położonej przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie, w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną.

§ 28

Najemca jest zobowiązany każdorazowo zgłaszać Wynajmującemu imienny wykaz osób, o których mowa w § 27 ust. 1, które będą przebywać na terenie nieruchomości położonej przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie, w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną, po godzinach pracy i w dni wolne od pracy.

§ 29

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań stron wynikających z Umowy, nie może być wykorzystane wobec drugiej Strony do dochodzenia roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia niemożliwe do przewidzenia, na które Strony nie mają wpływu i są przez Strony niemożliwe do pokonania, a w szczególności: klęski żywiołowe, wojny, mobilizacje, zamknięcie granic, akty prawne organów władzy lub administracji publicznej uniemożliwiające wykonanie Umowy w całości lub części.
3. W przypadku zaistnienia siły wyższej postanowień Umowy odnoszących się do kar umownych nie stosuje się.

§ 30

1. Osobami koordynującymi i odpowiedzialnymi za realizację Umowy ze strony Wynajmującego są:
 -, nr tel....., e-mail:
 -, nr tel....., e-mail:
2. Osobami koordynującymi i odpowiedzialnymi za realizację Umowy ze strony Najemcy są:
 -, nr tel....., e-mail:
 -, nr tel....., e-mail:
3. Do uzgodnień i czynności wynikających lub mogących wynikać w związku z wykonaniem Umowy oraz nadzoru nad jej realizacją Wynajmujący upoważnia Zastępcę Dyrektora Biura

Logistyki w Ministerstwie Finansów nadzorującego zadania związane z zarządzaniem nieruchomością Ministerstwa Finansów.

§ 31

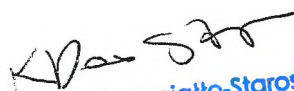
1. W sprawach nie uregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy powszechnie obowiązujące, w tym przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.
3. Za wyjątkiem zmiany osób, o których mowa w § 30 Umowy, wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
4. Załączniki stanowią integralną część Umowy.
5. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia przez Strony.
6. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden dla Najemcy.

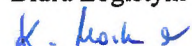
Załączniki:

- 1) Załącznik Nr 1 – Usytuowanie Lokalu w gmachu Ministerstwa Finansów,
- 2) Załącznik Nr 2 – Protokół zdawczo – odbiorczy,
- 3) Załącznik Nr 3 - Protokół dokonanych uzgodnień.

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

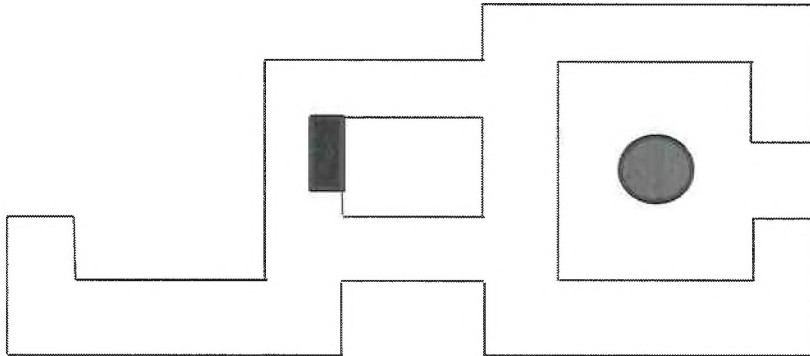

Katarzyna Dowgiatto-Starostka
Radca Prawny
WA-8587

Zastępca Dyrektora
Biura Logistyki

Konrad Moskwa

Parter

bufet

ul. Traugutta

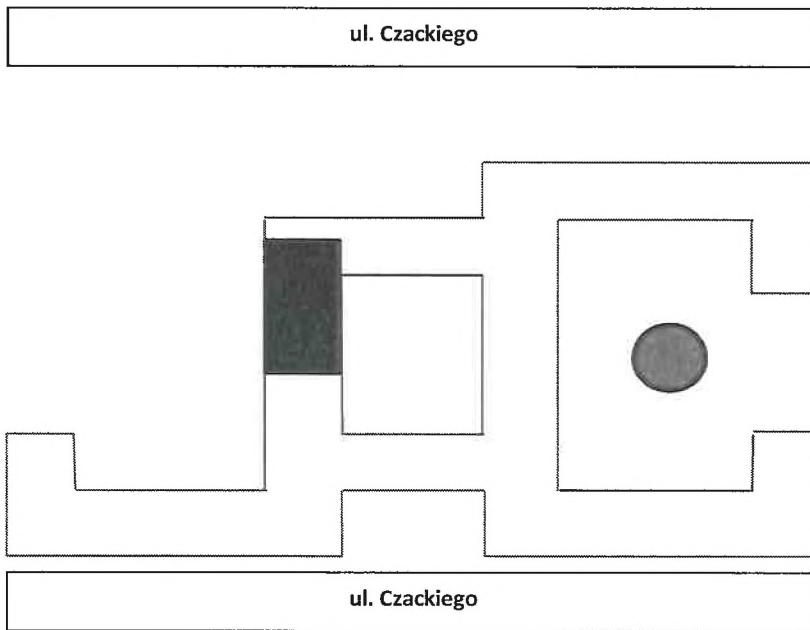


ul. Świętokrzyska

IV Piętro

stołówka

ul. Traugutta



ul. Świętokrzyska

Załącznik Nr 2 do Umowy

z dnia

MINISTERSTWO FINANSÓW

Warszawa, dnia 2019 r.

Biuro Logistyki

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY

Sporządzony na dzień 2019 r.

WYNAJMUJĄCY: –

NAJEMCA: –

PRZEDMIOT PRZEKAZANIA:

- 1) pomieszczenia o powierzchni 496,29 m² usytuowane w gmachu Ministerstwa Finansów, ul. Świętokrzyska 12 w Warszawie, na IV piętrze w bloku D2, składające się z kuchni o powierzchni 272,24 m² oraz stołówki o powierzchni 224,05 m², wraz z wyposażeniem, którego wykaz stanowi załącznik do niniejszego protokołu.
- 2) pomieszczenia o powierzchni 109,41 m² usytuowane w gmachu Ministerstwa Finansów, j.w., na parterze w bloku D3, składające się z zaplecza kuchennego oraz sali konsumpcyjnej wraz z wyposażeniem, którego wykaz stanowi załącznik do niniejszego protokołu.

Stany liczników pomiarowych znajdujących się w Lokalu na dzień przekazania:

Pomieszczenia na IV piętrze:

- energia elektryczna kWh
- woda ciepła m³
- woda zimna m³

Pomieszczenia na parterze:

- energia elektryczna kWh
- woda ciepła+ m³
- woda ciepła- m³
- woda zimna m³

Przekazujący wraz z lokalem przekazuje 2 komplety kluczy do pomieszczeń.

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

UWAGI:

**Załącznik do Protokołu zdawczo-odbiorczego, stanowiącego Załącznik Nr 2
do Umowy nr z dnia.....**

Bufet parter				
Lp.	Nazwa towaru	Ilość (sztuk)	Nr inwentarzowy	Uwagi
1	Szafa chłodnicza	1	MF-T-808-03-54	
2	Zmywarka kapturowa do naczyń wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym:			
	a) zmywarka kapturowa do naczyń	1	MF-T-808-03-62	
	b) dozownik płynu myjącego do zmywarki	1		
	c) autom. zmiękcacz do zmywarek Brita	1		
3	Stół chłodniczy, 2 drzwiowy	1	MF-T-808-03-57	
4	Okap przyścienny	1	MF-T-808-03-58	
5	Trzon elektryczny 2 - palnikowy na szafce z drzwiami	1	MF-T-808-03-59	
6	Piec elektryczny konwekcyjno-parowy wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym:			
	a) piec elektryczny konwekcyjno-parowy	1	MF-T-808-03-63	
	b) spryskiwacz komory pieca VC201	1		
	c) autom. zmiękcacz do pieca konwekcyjno-parowego	1		
7	Szafka - podstawa zamykana z drzwiami, jezdną (na szafce stoi piec elektryczny konwekcyjno-parowy)	1	MF-T-808-03-65	
8	Stół ze zlewem 3 kom. na szafce z drzwiami suwanymi	1	MF-T-808-03-66	
9	Regał chłodniczy "Piccolli" otwarty (3 półki obudowane)	1	MF-T-808-03-60	
10	Witryna na ciasta przeszklona Bellissima	1	MF-T-808-03-61	
11	Sprzęt linii wydawczej, w tym:			
	a) stół chłodniczy z ladą sałatkową, nadstawka szklana z oświetleniem	1		
	b) stół chłodniczy z ladą sałatkową, nadstawka szklana z oświetleniem (stół bismarowski)	1	MF-T-808-03-64	
	c) prowadnice tac mocowane do linii wydawczej	1		
	d) cokół linii wydawczej	1		
12	Szafa pojedyncza pracownicza z przegrodą BHP	2	MF-I-808-26-337 MF-I-808-26-338	
13	Zlew porządkowy z baterią i syfonem	1	MF-I-808-68-01	
14	Szafka na sprzęt porządkowy	1	MF-I-808-23-1557	
15	Stół typu CATERMAX z miejscem na termoporty, jezdną	1	MF-I-808-13-460	
16	Termosy typu CATERMAX jezdne	3	MF-I-808-03-464 MF-I-808-03-465 MF-I-808-03-466	

17	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi	1	MF-I-808-23-1558	
18	Regał na tace z prowadnicami	3	MF-I-808-34-570 MF-I-808-34-571 MF-I-808-34-572	
19	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej	1	MF-I-808-13-461	
20	Bateria ze spryskiwaczem z wylewką na wyciągniku (zamontowana przy stole załadowniczym do zmywarki)	1	MF-I-808-69-01	
21	Młynek koloidalny z odpływem	1	MF-I-808-70-01	
22	Stół wyladowczy z prowadnicami do koszy	1	MF-I-808-13-462	
23	Szafka wisząca przelotowa z drzwiami suwanymi	1	MF-I-808-23-1559	
24	Szafka - stanowisko neutralne (na szafce stoi mikrofalówka)	1	MF-I-808-23-1560	

Stółówka IV piętro				
Lp.	Nazwa towaru	Ilość (sztuk)	Nr inwentarzowy	Uwagi
1.	Szafka pracownicza dwudzielna, zamykana na klucz	20	od MF-8-808-26-00001 do MF-8-808-26-00020	
2	Zlew porządkowy, otwór pod baterię, rant tył, zawieszony nisko, stal nierdzewna	2	od MF-8-808-78-00001 do MF-8-808-78-00002	
3	Regał magazynowy, 4-półki gretingowe, przestawne, stal nierdzewna, o wym. 910x610x1800	1	MF-8-808-34-00012	
4	Stół ze zlewem 1-kom., z półką, otwór pod baterię, rant tył, z miejscem na chłodziarkę o wym. 470x500x815, stal nierdzewna, o wym. 1500x700x900	1	MF-8-808-78-00003	
5	Chłodziarka podblatowa 110L, biała KTS	1	MF-8-808-37-00001	
6	Naświetlacz do jaj szufladowy, stal nierdzewna	1	MF-8-808-78-00004	
7	Stół do przyjmowania dostaw bez półki, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1050x600x850	1	MF-8-808-13-00003	
8	Waga platformowa z szalką ze stali nierdzewnej do 60kg (szalka o wym. 420x510x110)	1	MF-8-808-72-00001	
9	kompleks komór chłodniczych z oświetleniem, agregatem, podłogą o wym. 3520x1900x2500	1	MF-10-TA-1	
10	Szafa chłodnicza, 630L, z wentylatorem, (-2/+8), GN 2/1, stal nierdzewna	1	MF-8-808-37-00001	
11	komora chłodnicza z oświetleniem, agregatem, podłogą o wym. 2140x1700x2500	1	MF-10-TA-1	

12	Paleta magazynowa tworzywo sztuczne o wym. 1200x800x150	2	od MF-8-808-78-00005 do MF-8-808-78-00006	
13	Regał magazynowy, 4-półki gretingowe, przestawne, stal nierdzewna, o wym. 1825x610x1800	1	MF-8-808-34-00013	
14	Umywalka, wisząca, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna	4	od MF-78-I-00005 do MF-78-I-00008	
15	Obieraczka do warzyw, wyd. 140kg, wsad jednorazowy 5 kg	1	MF-8-808-78-00001	
16	Stół ze zlewem 2-kom., bez półki, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1000x700x850	2	od MF-8-808-78-00007 do MF-8-808-78-00008	
17	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1700x700x850	1	MF-8-808-13-00004	
18	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1710x700x850	1	MF-8-808-13-00005	
19	Stół ze zlewem 1-kom., bez półki, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 600x700x850	4	od MF-8-808-78-00009 do MF-8-808-78-00012	
20	Stół do pracy z półką i miejscem na kloc masarski, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1630x700x850	1	MF-8-808-13-00006	
21	Kloc masarski na podstawie o wym. 500x400x850	1	MF-8-808-78-00013	
22	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1710x700x850	1	MF-8-808-13-00007	
23	stół chłodniczy – urządzenie chłodnicze, 3 drzwi, agregat po prawej stronie, (-2/+10), stal nierdzewna	4	od MF-8-808-37-00002 do MF-8-808-37-00005	
24	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1900x700x850	2	od MF-8-808-13-00008 do MF-8-808-13-00009	
25	Stół do pracy z półką i miejscem na mikser spiralny, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 2000x700x850	1	MF-8-808-13-00010	
26	Mikser spiralny do ciast, pojemność 35l	1	MF-8-808-78-00002	
27	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna o wym. 1970x700x850	1	MF-8-808-13-00011	
28	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna o wym. 1100x700x850	1	MF-8-808-13-00012	
29	Okap centralny wg projektu wentylacji o wym. 2900x2300x450	1	MF-8-808-78-00003	
30	Szafka - stanowisko neutralne na szafce otwartej	2	od MF-8-808-23-00113 do MF-8-808-23-00114	
31	Trzon elektryczny, 6-palnikowy, na szafce otwartej, KROMET- model 700.KE-6Special	1	MF-8-808-78-00004	

32	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna o wym. 1000x700x900	1	MF-8-808-13-00016	
33	Szafka - stanowisko neutralne na szafce otwartej o wym. 400x900x850	2	od MF-8-808-23-00117 do MF-8-808-23-00118	
34	trzon elektryczny, 4-palnikowy, na szafce otwartej, KROMET-model 900.KE-4Special	1	MF-8-808-78-00005	
35	Kocioł warzelny elektryczny 150l, stal nierdzewna KROMET-model 900.BEK-150Special	1	MF-8-808-78-00006	
36	Patelnia elektryczna, przechylna, stal nierdzewna KROMET-model 900.PE-05Special	1	MF-8-808-78-00007	
37	Piec elektryczny konwekcyjno-parowy 5x1/1GN, panel elektroniczny XB403G na podstawie, INOXTREND Model-RDE-105 Electronic	2	od MF-8-808-78-00008 do MF-8-808-78-00009	
38	Okap przyścienny według projektu wentylacji o wym. 1450x1000x450	1	MF-8-808-78-00014	
39	Basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym: a) basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych, gł. komory 300mm, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 800x700x850 b) bateria ze spryskiwaczem na wysięgniku c) młynek koloidalny z odpływem	1	MF-8-808-78-00010	
40	Basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym: a) basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych, gł. komory 300mm, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 800x700x850 b) bateria ze spryskiwaczem na wysięgniku	1	MF-8-808-78-00015	
41	Regał ociekowy, 4 półki mocowane na stałe, stal nierdzewna, o wym. 1000x700x1800	2	od MF-8-808-34-00014 do MF-8-808-34-00015	
42	Urządzenie chłodnicze - szybkoschładzacz 5X1/1GN	2	od MF-8-808-37-00006 do MF-8-808-37-00007	
43	komora chłodnicza z oświetleniem, agregatem, podłogą o wym. 2970x2070x2500	1	MF-10-TA-1	
44	Regał na tace 13x GN1/1, z przewodnikami, zabudowany z trzech stron, jezdny, stal nierdzewna	5	od MF-8-808-34-00016 do MF-8-808-34-00020	

45	Regał jezdny na GN1/1	1	MF-8-808-34-00021	
46	Stół załadowczy do zmywarki kapturowej wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym: a) stół załadowczy do zmywarki kapturowej, otwór na odpadki, 2-komory zlewu, otwór pod młynek koloidalny, otwór pod baterię, rant tył, miejsce na płyny chemiczne, prowadnice na kosz 510mm, stal nierdzewna, o wym. 1950x700x850 b) bateria ze spryskiwaczem na wysięgniku c) młynek koloidalny z odpływem	1	MF-8-808-78-00011	
47	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym: a) zmywarka kapturowa do mycia naczyń, ARISTARCO Italia Model-AP-1000 b) element łączący	1	MF-8-808-78-00012	
48	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń, ARISTARCO Italia Model-AP-1000	1	MF-8-808-78-00013	
49	Stół wyładowczy, z prowadnicami do koszy, z półką, stal nierdzewna, o wym. 1100x720x850	1	MF-8-808-13-00013	
50	Zmywarka uniwersalna z wyparzaniem, ARISTARCO Italia Model-EURO-500	1	MF-8-808-78-00014	
51	Szafa przelotowa na naczynia, z drzwiami suwanymi, stal nierdzewna, o wym. 1500x700x1800	1	MF-8-808-24-00003	
52	Szafa przelotowa na naczynia, z drzwiami suwanymi, stal nierdzewna, o wym. 1200x700x1800	1	MF-8-808-24-00004	
53	Szafka na sprzęt porządkowy, stal nierdzewna, o wym. 800x500x2000	1	MF-8-808-23-00115	
54	Regał magazynowy, 4-półki gretingowe, przestawne, stal nierdzewna, o wym. 1525x610x1800	3	od MF-8-808-34-00022 do MF-8-808-34-00024	
55	Stół do pracy z półką, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1140x700x850	1	MF-8-808-13-00014	
56	Basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym: a) basen 1-komorowy do mycia naczyń kuchennych, gł. komory 300mm, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1000x700x850 b) bateria ze spryskiwaczem na wysięgniku	1	MF-8-808-78-00016	

57	Regał ociekowy, 4 półki mocowane na stałe, stal nierdzewna, o wym. 1200x700x1800	2	od MF-8-808-34-00025 do MF-8-808-34-00026	
58	Okap centralny według projektu wentylacji o wym. 1950x1200x450	1	MF-8-808-78-00015	
59	Kontakt grill, podwójny, płyty żeliwne ryflowane	1	MF-8-808-78-00017	
60	Kuchenka indukcyjna	1	MF-8-808-78-00018	
61	Witryna ekspozycyjna chłodnicza, czterostronnie przeszklona 235L. - 4-półki	2	od MF-8-808-37-00008 do MF-8-808-37-00009	
62	Umywalka, wisząca, otwór pod baterię, rant tył, stal nierdzewna	2	od MF-78-I-00001 do MF-78-I-00002	
63	Sprzęt linii wydawczej I, w tym: a) lada z wanną chłodniczą, pod spodem komora chłodnicza o poj. 2x85L., agregat z boku z nadstawką szklaną b) stół - stanowisko neutralne z nadstawą szklaną, na blacie miejsce na nastawne urządzenia grzewcze c) stół - stanowisko neutralne z nadstawką szklaną d) sałaciarka z nadstawą szklaną e) stanowisko kasowe, stal nierdzewna f) prowadnice do tac, stal nierdzewna	1	MF-8-808-78-00016	
64	Kociołek do zup 10l. z łyżką	2	od MF-78-I-00003 do MF-78-I-00004	
65	Sprzęt linii wydawczej II, w tym: a) stanowisko neutralne na blacie nadstawka chłodnicza, przeszklona b) stanowisko narożne c) stół chłodniczy z ladą sałatkową 4xGN1/1, pod spodem komora chłodnicza o poj. 2x85L., agregat z boku z nadstawką szklaną z oświetleniem d) wózek podgrzewany do dystrybucji talerzy, stal nierdzewna z boksem i nadstawką szklaną e) stanowisko kasowe, stal nierdzewna f) stanowisko neutralne, stal nierdzewna g) prowadnice do tac, stal nierdzewna	1	MF-8-808-78-00017	
66	Chłodziarka na próbki z pojemnikami, biała	1	MF-8-808-37-00002	
67	Szafka - element neutralny na szafce zamykanej o wym. 400x600x900	1	MF-8-808-23-00116	
68	Stół do pracy z półką, z drzwiami suwanymi, rant tył, stal nierdzewna, o wym. 1600x700x850	1	MF-8-808-13-00015	
69	Okap centralny według projektu wentylacji o wym. 1400x1200x450	1	MF-8-808-78-00019	

70	Patelnia	1	MF-T-5-578-3	
71	Frytkownica	1	MF-T-5-578-4	
72	Grill	1	MF-T-5-578-5	
73	Lada barmarowa	2	MF-T-5-578-1, MF-T-5-578-2	
74	Piec konwekcyjno-parowy	1	MF-T-5-568-6	
75	Regał	1	MF-14-A-1090	
76	Regał	2	MF-14-B-452, MF-14-B-453	
77	Regał	1	MF-14-B-447	

Dodatkowe wyposażenie możliwe do wynajmu				
Lp.	Nazwa towaru	Ilość (sztuk)	Numer inwentarzowy	Uwagi
1	Regał metalowy	1	MF-14-B-448	
2	Zmywarka do naczyń	1	MF-51-TG-17	
3	Stół roboczy metalowy	1	MF-2-G-107	
4	Stół roboczy z rurek + deska	1	MF-2G-108	
5	Chłodnia garmazeryjna	1		
6	Chłodnia garmazeryjna	1		
7	Wózek barmarowy (elektryczny)	3	MF-22-TK-10 MF-22-TK-8 MF-22-TK-8	
8	Maszyna do mięsa "WILK"	1		
9	Stół drewniany	1	MF-2-K-91	

**PROTOKÓŁ
DOKONANYCH UZGODNIENÍ**

Sporządzony w dniu2019 roku w Warszawie

1. Na podstawie umowy nr zawartej przez Ministerstwo Finansów w dniu roku -, zostaje wprowadzona na teren nieruchomości Ministerstwa Finansów przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie (dalej: „nieruchomości”. Zakres prac/świadczonych usług obejmuje:

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

2. Koordynatorem do spraw bhp, w rozumieniu przepisu art. 208 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040) jest przedstawiciel Ministerstwa Finansów:

1)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

2)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

3. Przedstawicielem Najemcy, który odpowiada ze zapewnienie bezpieczeństwa i higieny pracy zatrudnionym przez niego pracownikom - w rozumieniu przepisu art. 208 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040) jest:

1)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

2)
(imię i nazwisko) (stanowisko) (nr telefonu kontaktowego)

4. Najemca oświadcza, że wszyscy podlegli mu pracownicy:

- 1) zapoznali się z:

- a) Informacją o zasadach BHP na terenie Ministerstwa Finansów dla pracowników innego pracodawcy wykonujących prace na terenie nieruchomości,
- b) Instrukcją postępowania w przypadku ogłoszenia komunikatów ostrzegawczych lub sygnałów alarmowych oraz wystąpienia innych zagrożeń na terenie nieruchomości,
- c) Instrukcją bezpieczeństwa pożarowego dotyczącą nieruchomości,
- d) oceną ryzyka zawodowego na swoim stanowisku pracy,
- e) obowiązkiem i sposobem używania środków ochrony indywidualnej, jeżeli są niezbędne do zabezpieczenia przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy;

- 2) posiadają ważne w czasie obowiązywania umowy:

- a) badania profilaktyczne dopuszczające do wykonywania prac na danym stanowisku,
- b) szkolenia z zakresu bhp (instruktaż stanowiskowy i szkolenie okresowe, inne zgodnie z obowiązującymi przepisami),
- c) wymagane szczególnymi przepisami uprawnienia do wykonywania prac;

.....
(imię i nazwisko, podpis osoby reprezentującej Najemcę)

5. Najemca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów i zasad bhp oraz do stosowania wszelkich wymaganych zabezpieczeń/oznakowań stosownie do rodzaju występujących zagrożeń.
6. Koordynator do spraw bhp ma prawo kontrolować miejsca wykonywania prac/świadczenia usług oraz wydawać pracownikom Najemcy wiążące zalecenia w zakresie ochrony środowiska, bhp i zabezpieczenia ppoż.
7. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w apteczkę pierwszej pomocy. Najemca powinien zapewnić swoim pracownikom sprawnie funkcjonujący system pierwszej pomocy.
8. Właściwym w sprawie zabezpieczenia przeciwpożarowego nieruchomości, w szczególności organizacji ewakuacji, jest Departament Bezpieczeństwa i Ochrony Informacji Ministerstwa Finansów.

.....
(imię i nazwisko, podpis koordynatora ds. bhp)

.....
(imię i nazwisko, podpis osoby reprezentującej Najemcę)