

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z  
WYPOSAŻENIEM

zawarta w Gdańsku, dnia ..... pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-001-19-69 reprezentowaną przez Danutę Podogrodzką - Oleńko – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Polanki" w Gdańsku, ul. Polanki 121, 80 - 308 Gdańsk zwanym dalej „Wynajmującym”,

a

.....  
.....  
....., zwanym dalej „Najemcą” NIP REGON

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń kuchennych i pomocniczych łącznej powierzchni użytkowej ..... m<sup>2</sup>, położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej "Polanki" w Gdańsku przy ul. Polanki 121, zwanym dalej „Domem” z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni oraz wyposażenia i sprzętu kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umową Nr .....z dnia ..... r. na świadczenie usług gastronomicznych

2. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym Strony opiszą w szczególności stan techniczny pomieszczeń, w tym wynajmowanego wyposażenia kuchni, wskazania liczników oraz uwzględnią informacje dotyczące przekazania kluczy Najemcy. Załącznikami do protokołu zdawczo-odbiorczego jest wykaz sprzętów i wyposażenia kuchni oraz wykaz pomieszczeń.

3. Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach oraz prace, o ile zajdzie taka konieczność, przygotowujące kuchnie do rozpoczęcia świadczenia usługi gastronomicznej, Najemca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu zgody Wynajmującego.

4. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w tym przestrzegać przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także nie zmieniać (nie zastępować innymi przedmiotami) przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.

§ 2.

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na świadczenie usług gastronomicznych, tj. od dnia 01.12. 2021 r. do dnia 31.05.2024 r.

§ 3.

1. Tytułem czynszu za najem pomieszczeń kuchennych i pomocniczych Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową ..... zł netto (słownie złotych..... 00/100), powiększoną o kwotę podatku VAT, płatną w terminie do .....dnia

każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego: Nr konta: .....

2. Tytułem najmu wyposażenia i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową **1750,00 zł netto** (słownie złotych: jeden tysiąc siedemset pięćdziesiąt 00/100), powiększoną o podatek VAT, płatną w terminie do ..... dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego: Nr konta: .....

3. Stawka podatku VAT ulega zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa.

4. Zmiana wysokości czynszu za najem pomieszczeń kuchni następuje w przypadku zmiany Zarządzenia Prezydenta Miasta Gdańska, dotyczącego stawek bazowych najmu komunalnych lokali użytkowych na dany rok i obowiązuje od daty wejścia w życie ww. Zarządzenia.

5. Zmiana wysokości stawki najmu wyposażenia kuchni ulegać będzie zmianie (obniżeniu) po roku eksploatacji zgodnie ze wskaźnikiem amortyzacji sprzętu.

6. Najemca wyraża zgodę na potrącanie kwot z tytułu najmu, o których mowa w ust. 1 i 2 z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

#### § 4.

1. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z eksploatacją przedmiotów najmu, dokonywać bieżących napraw oraz przeglądów wynajmowanego sprzętu w celu zapewnienia ich prawidłowego funkcjonowania.

W przypadku konieczności odnowienia ( m.in. odmalowania ) pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego, Najemca wykona te prace w terminie i zakresie wskazanym przez Wynajmującego.

2. Jeżeli Wynajmujący stwierdzi braki, uszkodzenie, niewłaściwą eksploatację przedmiotu najmu - wyposażenia i sprzętu kuchni Wynajmujący jest uprawniony do zakupu brakujących lub zniszczonych urządzeń, do wykonania ich bieżących napraw na koszt Najemcy, Wynajmujący pomniejszy o poniesione z tego tytułu koszty (wartość brakującego lub zniszczonego mienia lub jego naprawy) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

Jeżeli Najemca nie dokona odnowienia ( m.in. odmalowania ) pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego pomieszczeń pomocniczych w terminie wskazanym przez Wynajmującego, Wykonawca przeprowadzi te prace, a kosztami obciąży Najemcę pomniejszając wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych

3. Najemca odpowiada za wynajmowane wyposażenie i sprzęt i jest zobowiązany stosować do ich eksploatacji, konserwacji i utrzymania w czystości środki chemiczne zgodnie z zaleceniami producenta. Najemca upoważnia Wynajmującego, do tego aby Wynajmujący w razie stwierdzenia nieodpowiednich środków eksploatacyjnych oraz środków czystości stosowanych przez Najemcę, mógł zakupić środki zalecone przez producenta w celu przekazania ich do stosowania Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym. Wynajmujący pomniejszy o kwotę poniesionych wydatków (wartość środków chemicznych) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

4. Najemca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia oraz

zapewni niezbędne naczynia i słućce do wykonania usługi.

## § 5.

1. Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne - opłaty wraz z należnym podatkiem VAT i podatki związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:

- a) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniem podlicznika i aktualnymi stawkami dostawcy wraz z należnym podatkiem VAT,
- b) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniem podliczników i aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
- c) opłata za podgrzanie wody według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
- d) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniem licznika oraz aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę gazu wraz z abonamentem i należnym podatkiem VAT,
- e) opłata ryczałtowa za ogrzewanie pomieszczeń według aktualnych stawek dostawcy, proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni ( kwotę 3,00 zł netto za m<sup>2</sup> ) w sezonie grzewczym.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

3. Wynajmujący będzie wykonywać na swój koszt okresowe przeglądy wszystkich instalacji zgodnie z aktualnymi wymogami prawa. Dotyczy to w szczególności instalacji elektrycznej, gazowej, przeciwpożarowej, przewodów kominowych i wentylacyjnych.

4. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe badania wody wynikające z przepisów sanitarnych. Protokoły z wymienionych badań Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie w terminie uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.

5. Wymienione w ust. 1 koszty eksploatacyjne Najemca będzie płaćł Wynajmującemu, na konto bankowe, w terminie 21 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych, z których wynika wysokość kosztów eksploatacyjnych na numer konta: **52 1240 1268 1111 0010 3858 4892**  
Najemca wyraża zgodę na potrącanie wszelkich kosztów eksploatacyjnych i opłat, związanych z korzystaniem z przedmiotu najmu, określonych w ust. 1, z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 7 ust.1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

6. Wynajmujący, na żądanie Najemcy, będzie dostarczał Najemcy kopie faktur wystawionych przez dostawców mediów, o których mowa w § 5 ust.1.

## § 6.

W dniu wydania przedmiotu najmu Wynajmujący przekaże Najemcy informacje na temat warunków i kosztów wywozu nieczystości, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej. Cena wywozu 1 pojemnika 1100 l. odpadów resztkowych to aktualnie koszt 54,00 zł. Przewiduje się wywóz minimum 4 pojemników w miesiącu.

Koszty wywozu nieczystości powstałe w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej będą rozliczana jak koszty eksploatacyjne na zasadach wskazanych w § 5 ust.5.

## § 7.

1. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.
2. Najemca będzie ponosił odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych najmowanej części Domu. Wszelkiego rodzaju koszty związane z powyższym zakresem pokrywa Najemca.
3. Najemca zobowiązuje się ponosić koszt związany z ubezpieczeniem przedmiotów najmu od ryzyk w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, mogących im zagrozić w trakcie wykonywania Umowy.
4. Najemca ma obowiązek zachowania czystości pomieszczeń i sprzętów.
5. Najemca ma obowiązek zabezpieczania okien kuchni i magazynu żywności (pomieszczeń mających kontakt z przetwarzaniem żywności) w siatki zabezpieczające przed owadami i zanieczyszczeniami z zewnątrz.
6. Wynajmujący zobowiązany jest do utrzymywania w odpowiednim stanie ciągów zewnętrznych komunikacyjnych prowadzących do budynku, w którym znajdują się pomieszczenia będące przedmiotem najmu oraz zabezpieczyć i utrzymywać w należyтым stanie sanitarnym stanowiska na odpady produkcyjne i pokonsumpcyjne.
7. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu, wynikające z jego winy oraz za ich przypadkową utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków lub naprawy uszkodzeń na swój koszt.
8. Najemca ma obowiązek każdorazowego powiadamiania Wynajmującego o awariach (np. ulatnianie gazu, awarii spłuczek, awarii wodociągowych lub zniszczeniach) powstałych w najmowanych pomieszczeniach, w tym m.in. uszkodzeniach wodomierzy czy instalacji sanitarnej. W przypadku niewykonania tego obowiązku i poniesienia z tego tytułu przez Wynajmującego szkody, Wynajmujący pomniejszy o koszt powstałej szkody (w tym o koszty ekspertyz rzeczoznawców) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 7 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

#### § 8.

Najemca oświadcza, że bez pisemnej zgody Wynajmującego nie sceduje ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie praw i zobowiązań wynikających z Umowy.

#### § 9.

1. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1 ust. 1.
2. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą dostawców, o których mowa w § 5 ust. 1. Przypadki takie nie będą przedmiotem odpowiedzialności Wynajmującego.

#### § 10.

1. Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu. Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania na terenie wynajmowanych pomieszczeń osób nieupoważnionych.

2. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory.

#### § 11.

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Najemcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Wynajmującego.

2. Pozostałe prywatne samochody Najemcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wynajmującego.

3. Najemca jest zobowiązany do otwierania i zamykania bramy wjazdowej każdorazowo w przypadku wjazdu i wyjazdu pojazdów Najemcy na teren Wynajmującego.

#### § 12.

1. W okresie wskazanym w § 2 klucze do wynajmowanych pomieszczeń oraz pilot do bramy będą znajdowały się w posiadaniu Najemcy.

2. Najemca zobowiązany jest zdeponować u Wynajmującego zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń i zawiadamiać o każdym przypadku zgubienia kluczy. W takim przypadku Najemca ma obowiązek dorobienia kluczy na własny koszt.

3. W przypadku zdarzeń losowych (pożar, awarie instalacji wodociągowej i inne) Wynajmujący ma prawo wstępu do pomieszczeń wynajmowanych bez zgody Najemcy.

#### § 13.

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego udostępnić przedmiotów najmu osobom trzecim, podnajmować ich, ani uruchamiać w nich produkcji niezgodnej z prawem lub szkodliwej dla zdrowia.

2. Za pisemną zgodą Wynajmującego Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić produkcję na rzecz osób trzecich.

3. W przypadku uruchomienia ww. działalności bez zgody Wynajmującego, Najemca zapłaci karę umowną w wysokości 50 % średniego miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Najemcy za świadczenie usług gastronomicznych i na żądanie Wynajmującego natychmiast zaprzestanie dalszego prowadzenia działalności na rzecz osób trzecich, pod rygorem rozwiązania umowy.

4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli prawidłowego wykonywania przez Najemcę warunków Umowy, w tym stanu wynajmowanych pomieszczeń oraz sprzętu i wyposażenia w obecności Najemcy i wydawania stosownych zaleceń. Najemca jest zobowiązany współdziałać z Wynajmującym przy dokonaniu kontroli.

#### § 14.

1. Każda ze stron może rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Najemca rażąco narusza postanowienia niniejszej Umowy.

3. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy na świadczenie usług gastronomicznych wymienionej w § 1 ust.1 niniejszej umowy

#### § 15.

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nieogorszone, wskazującym na prawidłowe użytkowanie.

2. W dniu zwrotu, o którym mowa w ust. 1, Strony sporządzą protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów najmu oraz wskazania liczników.

3. Po zakończeniu Umowy wszelkie ulepszenia przedmiotów najmu Najemca pozostawi nieodpłatnie Wynajmującemu.

4. Dzień zwrotu i godzina zwrotu przedmiotów najmu zostaną określone przez Wynajmującego.

#### § 16.

1. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa. .

2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

#### § 17.

Zmiana Umowy wymaga – pod rygorem nieważności – formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie Strony.

#### § 18.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden egzemplarz dla Najemcy.

Wynajmujący :

Najemca:

Załącznik nr 1 Wykaz pomieszczeń kuchni i pomocniczych

Załącznik nr 2 Wykaz składników majątku w wynajmowanych pomieszczeniach.

**Załącznik nr 1**

do Umowy Najmu Nr.....  
z dnia.....

**WYKAZ POMIESZCZEŃ W KUCHNI:**

1. Kuchnia główna – 63,5 m<sup>2</sup>
2. Przygotowalnia warzyw ("Obierak") – 17,6 m<sup>2</sup>
3. Magazyn I – 17,6 m<sup>2</sup>
4. Magazyn II – 4,8 m<sup>2</sup>
5. Magazyn III – 4,8 m<sup>2</sup>
6. Zmywalnia – 10,7 m<sup>2</sup>
7. Magazyn odpadów – 2,6 m<sup>2</sup>
8. Pokój kierownika – 7,90 m<sup>2</sup>
9. WC – 2,2 m<sup>2</sup>
10. Szatnia – 10,8 m<sup>2</sup>
11. Przedmagazyn – 20,60 m<sup>2</sup>

**RAZEM: 163,10 m<sup>2</sup>**

Wykonawca może zrezygnować z wynajmowania niektórych pomieszczeń.

## Załącznik Nr 2

do Umowy Najmu Nr.....

z dnia.....

Wykaz składników majątku w wynajmowanych pomieszczeniach:

### KUCHNIA GŁÓWNA

1. Szafa chłodnicza z drzwiami pełnymi „ RedFox” poj. 400 L	szt.2
2. Stół ze stali nierdzewnej z 3 szufladami i zlewozmywakiem	szt.2
3. Stół ze stali nierdzewnej z szafką	szt.1
4. Zlewozmywak 1 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
5. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1200x600x850)	szt.2
6. Nadstawka 2 poziomowa ze stali nierdzewnej	szt.1
7. Stół z szafką ze stali nierdzewnej	szt.2
8. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1300x700x850)	szt.1
9. Stół z półką ze stali nierdzewnej (500x700x850)	szt.2
10. Basen 1 komorowy ze stali nierdzewnej (900x700x850)	szt.1
11. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
12. Regał perforowany (1100x700x1600)	szt.1
13. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1900x600x850)	szt.1
14. Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej drzwi suwane (800x500x1800)	szt.1
15. Stół z półką ze stali nierdzewnej (600x700x850)	szt.1
16. Mikser planetarny na podstawie ze stali nierdzewnej 24 l z wyposażeniem ( w zestawie mieszadło, hak, różga do piany )	szt.1
17. Zestaw maszyn wilk i jarzyniarka ( 5 tarcz wraz z kostką )	kpl.1
18. Taboret gazowy podwójny	szt.1
19. Taboret gazowy pojedynczy	szt.1
20. Patelnia uchylna elektryczna	szt.1
21. Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	szt.1
22. Piec 7 GN konwekcyjno parowy z podstawą	szt.1
23. Uzdatniacz półautomatyczny	szt.1
24. Mikser ręczny zanurzeniowy ( stopa 300 mm wymienna )	szt.1
25. Wózek kelnerski	szt.3
26. Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej- drzwi suwane ( 1000x500x1800)	szt.1

### ZMYWALNIA

27. Zlew 2 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
28. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
29. Stół odbiorczy ze stali nierdzewnej (dł. 1800 )	szt.1
30. Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej – drzwi suwane	szt.1
31. Uzdatniacz półautomatyczny	szt.1
32. Zmywarka kapturowa kosz 500x500 z dwoma dozownikami ( dodatkowo 3 kosze )	szt.1



## MAGAZYNY

33. Regał magazynowy 4 półkowy	szt.5
34. Szafa chłodnicza	szt.2
35. Szafa mroźnicza	szt.2
36. Szafa chłodniczo-mroźnicza lakierowana	szt.1

## PRZYGOTOWALNIA WARZYW ( „OBIERAK”)

37. Zlewozmywak 1 komorowy z półką ze stali nierdzewnej	szt.1
38. Zlewozmywak 1 komorowy ze stali nierdzewnej	szt.1
39. Bateria ze spryskiwaczem	szt.1
40. Stół z szufladami ze stali nierdzewnej (1000x600x850)	szt.1
41. Obieraczka do ziemniaków	szt.1
42. Stół z półką ze stali nierdzewnej (1000x700x850)	szt.1

## INNE

43. Szafki metalowe ubraniowe podwójne	szt.6
44. Zlewozmywak 1 komorowy z półką ze stali nierdzewnej ( dł.1100 )	szt.1
45. Lodówka „BEKO” (mała)	szt.1
46. Okap kuchenny przyścienny ze stali nierdzewnej wraz z oświetleniem	szt.2
47. Krzesła drewniano-metalowe	szt.3
48. Talerze głębokie	szt.120
49. Talerze płaskie	szt.120
50. Talerze deserowe	szt.120
51. Kubki	szt.120
52. Komplet sztućców ( widelec, łyżka, nóż, łyżeczka )	kpl.120
53. Wazy do zupy	szt.10
54. Dzbanks do napojów	szt.20
55. Łyżki wazowe ( do zupy )	szt.10.

Wyposażenie może ulec niewielkiej zmianie w zależności od liczby wynajmowanych pomieszczeń.