



## REGULAMIN PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ

1. Przedmiot najmu będzie wykorzystywany tylko do następujących rodzajów działalności, po wykonaniu niezbędnych do uruchomienia działalności prac adaptacyjnych oraz po uzyskaniu wymaganych zezwoleń i koncesji:
  - a) Sprzedaż żywności
  - b) Sprzedaż napojów bezalkoholowych
  - c) Usługi cateringowe,
2. W celu uruchomienia działalności, o której mowa w pkt 1, Najemca zobowiązuje się :
  - a) W terminie do 5 dni, od dnia zawarcia umowy, na własny koszt, staranie i ryzyko wykonać projekt aranżacyjny lokalu zgodny z przedstawioną w ofercie koncepcją i uzyskać pisemną akceptację Wynajmującego dla przedłożonego projektu.
  - b) Po wykonaniu prac adaptacyjnych udostępnić lokal Wynajmującemu celem kontroli zgodności wykonanych prac z zatwierdzonym projektem oraz inwentaryzacji jego stanu i wyposażenia, co zostanie potwierdzone protokołem powykonawczym.
  - c) W terminie do 2 tygodni, od dnia wydania Lokalu, uruchomić działalność gastronomiczną, o której mowa w pkt 1.
  - e) W okresie pomiędzy wydaniem Lokalu a rozpoczęciem działalności w tym Lokalu Najemca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi gastronomicznej GPNT w formie cateringu lub gastronomi mobilnej lub podobnej.
3. Najemca zobowiązuje się do stałego prowadzenia działalności gastronomicznej i cateringowej na podstawie menu zaprezentowanego w ofercie.
4. Najemca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe podczas wydarzeń organizowanych na terenie GPNT w zakresie cateringu kawowego. Jednocześnie Najemca oświadcza, że dysponuje wyposażeniem koniecznym do obsługi wydarzeń z maksymalną liczbą uczestników 150 osób.
5. Najemca zobowiązuje się do dystrybucji oferty śniadaniowej w postaci kanapek i innych produktów świeżych do poszczególnych biur i pokoi na terenie GPNT, w godzinach 8-11.
6. Najemca zobowiązany jest dbać o wygląd Lokalu i jego otoczenia oraz utrzymywać czystość i porządek w Lokalu. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do żądania od Najemcy w czasie trwania Umowy utrzymywania wysokiej estetyki lokalu, w tym przeprowadzenia prac konserwatorskich i modernizacyjnych.
7. Najemca zobowiązuje się świadczyć usługi gastronomiczne od poniedziałku do piątku w godzinach 7.30-17.00. W wyjątkowych przypadkach, na prośbę Wynajmującego, usługi powinny być świadczone także poza wskazanymi godzinami oraz w weekendy. Niedozwolone jest czasowe zawieszenie działalności przez Najemcę z tytułu urlopu czy też przerw obiadowych – pod rygorem wypowiedzenia Umowy przez Wynajmującego w trybie natychmiastowym.



8. Najemca oświadcza, że posiada lub uzyska wszelkie wymagane pozwolenia niezbędne do prowadzenia działalności objętej Umową i będzie te pozwolenia utrzymywał przez cały czas trwania Umowy. Jeżeli Wynajmujący nie uzyska lub utraci koncesję, zezwolenie lub licencję konieczne do prowadzenia działalności w przedmiocie najmu, Wynajmujący ma prawo do wypowiedzenia Umowy w trybie natychmiastowym.
9. Najemca oświadcza, że jest mu znana technologia prowadzenia gastronomii wynikająca z aktualnego projektu budowlanego, który wskazuje, między innymi, że przygotowywanie posiłków będzie opierało się na produktach gotowych i półproduktach. Urządzenie pełnego zaplecza kuchennego wymagać będzie wystąpienia przez Najemcę o zmianę w projekcie budowlanym na własny koszt, staranie i ryzyko Najemcy.
10. Najemca zobowiązuje się do wprowadzenia płatności w systemie bezgotówkowym, za pomocą kart płatniczych.
11. Wynajmujący może żądać od najemcy zapłaty kar umownych, po uprzednim wezwaniu, za
  - a) Odstąpienie od Umowy przez Najemcę lub Wynajmującego – z przyczyn leżących po stronie Najemcy - w wysokości 10 000 zł.
  - b) Opóźnienia realizacji obowiązków Najemcy wynikających z Umowy lub uzgodnionych z Najemcą na podstawie innych porozumień – w wysokości 1000 zł za każdy dzień opóźnienia.