

Wzór Umowy

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

Umowa Nr

zawarta w dniu 2021r.

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**”

CZĘŚĆ 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 trwały zarząd nieruchomości położonej przy ul. Świętokrzyskiej 12 w Warszawie.
2. Wynajmujący oddaje w najem Najemcy pomieszczenia:
 - 1) stołówkę, IV piętro - powierzchnia – 224,05 m²
 - 2) kuchnię, IV piętro - powierzchnia – 272,24 m²,
o łącznej powierzchni 496,29 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.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do podjęcia decyzji o rozszerzeniu przedmiotu najmu w gmachu Ministerstwa Finansów przy ul. Świętokrzyskiej 12 o dodatkowy lokal przeznaczony na „kawiarnię” o maksymalnej powierzchni do 60 m² (zwany dalej „Kawiarnią”). Kawiarnia może być bez dostępu do wody i zrzutu ścieków.
6. Wynajmujący zawiadomi pisemnie Najemcę o decyzji, o której mowa w ust. 5. W takim przypadku Najemca będzie zobowiązany do wynajmu lokalu, o którym mowa w ust. 5 za cenę, o której mowa w § 3 ust. 1 i prowadzenia w nim wyłącznie punktu gastronomicznego typu kawiarnia. Zasady rozliczeń, o których mowa w § 3 - § 5 Umowy stosuje się odpowiednio.
7. Najemca będzie zobowiązany do przedstawienia Wynajmującemu do uzgodnienia i akceptacji 3 projektów wystroju Kawiarni w formie pisemnej i graficznej oraz do wykonania wystroju Kawiarni zgodnie z projektem zaakceptowanym przez Wynajmującego w terminie 30 dni od dnia otrzymania decyzji, o której mowa w ust. 6.
8. Najemca będzie zobowiązany do wyposażenia na własny koszt Kawiarni - w niezbędny sprzęt, urządzenia i przedmioty, konieczne do prowadzenia punktu gastronomicznego typu kawiarnia.
9. Najemca będzie zobowiązany do rozpoczęcia prowadzenia Kawiarni w terminie uzgodnionym w formie pisemnej z Wynajmującym.
10. W dniu przekazania Najemcy dodatkowej powierzchni Strony podpiszą Protokół zdawczo-odbiorczy określający stan lokalu oraz wykaz wyposażenia lokalu na dzień przekazania go Najemcy.

11. Do najmu dodatkowej powierzchni, o której mowa w ust. 5 oraz prowadzonej w Kawiarni działalności gastronomicznej stosuje się odpowiednio postanowienia Umowy.

§ 2

1. Najemca będzie wykorzystywał Lokal wyłącznie w celu prowadzenia działalności gastronomicznej obejmującej minimum sprzedaż posiłków takich jak: śniadania, zestawy obiadowe gotowe, dania na wagę, organizowanie dni tematycznych (typu dzień azjatycki, dzień włoski), oraz sprzedaż artykułów spożywczych, warzyw i owoców.
2. Najemca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych w Lokalu, według poniższej formuły:
 - 1) wydawanie posiłków przez obsługę w systemie bebarowym, oferta minimum dań śniadaniowych i obiadowych – z menu;
 - 2) dni tematyczne raz w tygodniu lub zgodnie z zapotrzebowaniem Wynajmującego po wcześniejszym uzgodnieniu w formie pisemnej;
 - 3) oferowanie dań na wagę (cena za kg) z możliwością komponowania własnych zestawów przez klientów.
3. Najemcy nie wolno dokonywać zmiany przeznaczenia Lokalu.
4. Najemca nie może rozporządzać Lokalem, a w szczególności nie może oddać Lokalu w części lub w całości w podnajem lub do bezpłatnego używania osobom trzecim.

§ 3

1. Miesięczny czynsz najmu wynosi 32,00 zł netto za metr kwadratowy powierzchni Lokalu. Do powyższej kwoty zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług dolicza się podatek w przewidzianej prawem wysokości. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się okres od pierwszego do ostatniego dnia miesiąca kalendarzowego włącznie.
2. Wysokość czynszu najmu, o której mowa w ust. 1 będzie waloryzowana 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. Waloryzacja będzie obowiązywać każdorazowo od 1 stycznia.
3. Czynsz najmu będzie rozliczany w cyklach miesięcznych, z dołu, na podstawie faktur VAT prawidłowo wystawionych przez Wynajmującego do 7 dnia następnego miesiąca, płatnych przez Najemcę w terminie 14 dni od daty dostarczenia ich Najemcy. W przypadku niepełnego miesiąca kalendarzowego czynsz najmu zostanie wyliczony proporcjonalnie do liczby dni najmu w danym miesiącu.

4. Czysznik najmu będzie naliczany od daty przekazania Lokalu protokołem zdawczo-odbiorczym, o którym mowa w § 1 ust. 4.
5. Mając na uwadze, że Strony zawierają Umowę w okresie obowiązywania stanu epidemii na terenie Rzeczypospolitej Polskiej¹, dotychczas wprowadzanych zakazów i ograniczeń prowadzenia działalności gastronomicznej, oraz istniejące ryzyko ponownego wprowadzania czasowych zakazów i ograniczeń w branży gastronomicznej w związku z falami epidemii w przyszłości, Strony uzgadniają, że w przypadku gdy podczas obowiązywania Umowy zostaną wprowadzone w drodze przepisów powszechnie obowiązujących zakazy lub ograniczenia obejmujące działalność Najemcy prowadzoną w przedmiocie Najmu, czynsz najmu ulegnie obniżeniu o:
 - a) 99,9% wysokości wskazanej w ust. 1 powyżej, w przypadku gdy Najemca nie będzie mógł świadczyć w Lokalu usług, o których mowa w § 2 ust. 1 i 2 lub
 - b) 70 % wysokości wskazanej w ust. 1 powyżej w przypadku, gdy Najemca będzie mógł świadczyć w Lokalu usługi, w sposób polegający wyłącznie na przygotowywaniu i wydawaniu żywności na wynos- w okresie obowiązywania ograniczeń lub zakazów, o których mowa powyżej.
6. W przypadku decyzji Wynajmującego o ograniczeniu dostępu do budynku Ministerstwa Finansów trwającym dłużej niż 5 dni roboczych czynsz najmu ulegnie obniżeniu o 99,9 % w okresie ograniczenia dostępu.

§ 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;

¹ zapis do dostosowania w zależności od obowiązującego w dniu zawierania umowy stanu prawnego

- 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,
 - 6) w przypadku korzystania z jednego miejsca parkingowego na terenie parkingu wewnętrznego Ministerstwa Finansów w wysokości 40 zł netto miesięcznie. Do powyższej kwoty zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług dolicza się podatek w przewidzianej prawem wysokości.
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.
5. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego, nie może przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie (zakaz cesji wierzytelności).

§ 6

1. Najemca zobowiązuje się nie zmieniać substancji Lokalu, ani dokonywać zmian w Lokalu sprzecznych z Umową lub z przeznaczeniem Lokalu, a po rozwiązaniu/wygaśnięciu Umowy zobowiązany jest – w terminie określonym w § 23 – zwrócić Lokal Wynajmującemu w stanie niepogorszonym, 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 nie może stosować lub montować urządzeń zakłócających pracę systemów telekomunikacyjnych i teleinformatycznych Wynajmującego.
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 i 2;
 - 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 zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami-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 2020 r., poz. 1740 ze zm.);
 - 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 na jego wniosek dokumentów potwierdzających zawarcie umów lub przeprowadzenie czynności, o których mowa w pkt 5, 6 i 9.
2. Najemca przy prowadzeniu swojej działalności w ramach Umowy 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, w tym w szczególności wynikających z prawa budowlanego, w terminach wskazanych przez Wynajmującego lub wynikających z przepisów prawa.
 5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzenia okresowych, a także doraźnych kontroli stanu Lokalu i jego wyposażenia oraz korzystania z Lokalu zgodnie z Umową, przy współudziale przedstawiciela Najemcy a Najemca jest zobowiązany do umożliwienia Wynajmującemu takiej kontroli. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości, w tym w stwierdzeniu naruszania obowiązków wynikających z Umowy, szczególności o których mowa w niniejszym paragrafie, §2, §6, §10 lub §11 Wynajmujący powiadomi pisemnie Najemcę o stwierdzonych naruszeniach Umowy i wezwie go do zaniechania naruszeń, prawidłowej realizacji obowiązków wynikających z Umowy lub usunięcia skutków naruszeń w wyznaczonym terminie.

§ 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. Najemca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania osób przy pomocy których realizuje Umowę jak za działania własne.

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 – zwrócić wyposażenie i sprzęt gastronomiczny Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym, 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 Najemca zobowiązany jest do uzupełnienia lub wymiany wyposażenia lub sprzętu gastronomicznego na nowy nie gorszy niż wymieniany.

CZĘŚĆ TRZECIA – DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA

§ 12

1. Najemca będzie prowadził działalność gastronomiczną, o której mowa w § 2 ust. 1 i 2, w Lokalu na swój rachunek i ryzyko.
2. Najemca oświadcza, że spełnia wszystkie wymogi przewidziane przepisami o prowadzeniu działalności gastronomicznej, w szczególności sanitarno-epidemiologiczne oraz normy HACCP.
3. Najemca oświadcza, że wszystkie osoby świadczące na rzecz Najemcy usługi w zakresie, działalności Najemcy prowadzonej w Lokalu, w szczególności biorące udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków, posiadają niezbędne kwalifikacje oraz

przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia, niezbędne dla prawidłowej realizacji Umowy w zakresie żywienia zbiorowego i ponosi odpowiedzialność w tym zakresie.

4. Najemca zobowiązuje się i oświadcza, że będzie świadczyć usługi gastronomiczne w Lokalu 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 2020r., poz. 2021, z późn. zm.).

§ 13

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu prowadzonej w Lokalu działalności gospodarczej.
2. Najemca oświadcza, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną w Lokalu działalnością gospodarczą.
3. W dniu zawarcia Umowy Najemca zobowiązuje się do przekazania Wynajmującemu, potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii aktualnej polisy ubezpieczeniowej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej obejmującej działalność związaną z przedmiotem Umowy (usługi żywienia zbiorowego, działalność gastronomiczna) wraz z dowodem/dowodami opłaconej składki/składek. Najemca zobowiązuje się utrzymać ważność polisy przez cały okres obowiązywania Umowy. Najemca, najpóźniej na 7 dni przed upływem ważności polisy, dostarczy Wynajmującemu aktualną polisę ubezpieczeniową, wraz z dowodem/dowodami opłaconej składki/składek.
4. Najemca jest zobowiązany do dopełnienia wszelkich formalności wymaganych przepisami prawa w związku z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności gastronomicznej dla Wynajmującego, w tym w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) oraz do przedstawienia Wynajmującemu zaświadczenia o dokonaniu zmiany podmiotu w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przed terminem rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych uzgodnionym z Wynajmującym, zgodnie z § 19 ust. 2 Umowy.

§ 14

1. Posiłki winny być serwowane w Lokalu w dni robocze co najmniej w godzinach od 7.30 do 16.30.
2. Najemca zobowiązuje się do:
 - 1) stałego utrzymywania urozmaiconego asortymentu potraw i posiłków, także spoza gamy zestawów obiadowych wynikających ze złożonej oferty;
 - 2) oferowania w każdy dzień roboczy zestawów obiadowych: mięsnych 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 oraz różnorodnych zestawów obiadowych oferowanych w ciągu każdego miesiąca, w ramach ceny za zestaw obiadowy określonej w złożonej ofercie – tj. przy czym za różnorodny zestaw zostanie uznany taki, w którym:
 - a) odpowiednio w odniesieniu do dań mięsnych lub rybnych: mięso lub 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 Lokalu, 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 Lokalu;

- 6) oferowania dań z opcją kupowania poszczególnych składników na wagę (m.in. zupy, mięsa, ziemniaków lub ryżu lub frytek lub kaszy, surówek, sałatek itp.)
 - 7) oferowania ciepłych i zimnych przekąsek;
 - 8) oferowania potraw z różnych regionów świata poprzez organizowanie dni tematycznych, raz w tygodniu lub zgodnie z zapotrzebowaniem Wynajmującego po wcześniejszym uzgodnieniu w formie pisemnej,
 - 9) sprzedaży artykułów spożywczych, owoców i warzyw oraz napojów.
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 przygotowanych w ramach Umowy posiłkach półproduktów wysoko przetworzonych oraz polepszaczy smaku typu glutaminian sodu, jaja w proszku, masa jajeczna, śmietana roślinna itp. Posiłki, produkty spożywcze oraz owoce i warzywa muszą być bezwzględnie świeże i w przypadku posiłków przyrządzane każdego dnia, wysokiej jakości zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki.
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 Lokalu, nie może być dłuższy niż dwa dni robocze.
7. Dopuszcza się wprowadzenie przez Najemcę systemu abonamentowego sprzedaży posiłków lub programu lojalnościowego w ramach zakładu żywienia zbiorowego na warunkach uzgodnionych w formie pisemnej z Wynajmującym.
8. Ceny zestawów obiadowych, o których mowa w ust. 2 pkt 2 i 3 niniejszego paragrafu są stałe w okresie obowiązywania Umowy, z zastrzeżeniem, że mogą podlegać waloryzacji na wniosek Najemcy, nie częściej niż raz w roku przy zastosowaniu wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych podawanego przez Prezesa GUS w obwieszczeniu publikowanym w Monitorze Polskim w miesiącu poprzedzającym miesiąc złożenia wniosku w stosunku do analogicznego miesiąca poprzedniego roku. Pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 12 miesięcy od zawarcia Umowy. Wprowadzenie zmiany cen ww.

zestawów obiadowych następuje poprzez zawarcie stosownego aneksu do umowy. Zmiana cen zestawów obiadowych obowiązywać będzie od dnia zawarcia aneksu.

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 zobowiązuje się zapewnić w gmachu Ministerstwa Finansów maszyny/automaty w liczbie 10 (lub po uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego w mniejszej liczbie) do sprzedaży artykułów spożywczych o szerokim asortymencie, w szczególności oferujących:
 - a) napoje zimne z wyłączeniem napoi wysoko słodzonych
 - b) napoje gorące,
 - c) przekąski,
 - d) słodycze, lody, ciasta
 - e) kanapki,
 - f) dania obiadowe,
2. Maszyny/automaty, o których mowa w ust. 1, Najemca ustawi w wyznaczonych przez Wynajmującego miejscach na terenie Ministerstwa Finansów w terminie 2 dni roboczych od dnia wskazania miejsc.
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. Przepis § 4 ust. 2 stosuje się odpowiednio.
4. Poza kosztami, o których mowa w ust. 3, 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 terminie 5 dni od dnia zawarcia 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, 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 przez Najemcę wszystkich pozostałych obowiązków w ramach Umowy,
 - 3) bieżąca komunikacja z Wynajmującym i jego pracownikami oraz pracownikami Najemcy w celu zapewnienia wysokiej jakości usług gastronomicznych, w tym przekazywanie Najemcy uwag i zastrzeżeń Wynajmującego związanych z realizacją Umowy,
 - 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; rejestr uwag nie będzie zawierał danych osobowych.
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 obowiązków wynikających z Umowy, Wynajmujący pisemnie powiadomi Najemcę o naruszeniu tych obowiązków wraz ze wskazaniem jakie obowiązki zostały naruszone oraz daty ich naruszenia. Wynajmujący po trzykrotnym pisemnym poinformowaniu Najemcy o naruszeniu obowiązków umownych, uprawniony jest do zażądania zmiany managera-kontrolera jakości, a Najemca zobowiązany jest do zmiany managera-kontrolera jakości.
 5. Wynajmujący przy każdej zmianie managera-kontrolera jakości dopuszcza maksymalnie 5 dniowy okres, w którym stanowisko managera-kontrolera jakości nie zostanie obsadzone.

§ 17

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzenia okresowych, a także doraźnych kontroli Najemcy w Lokalu w zakresie prowadzonej działalności gastronomicznej, a Najemca jest zobowiązany do umożliwienia Wynajmującemu takiej kontroli. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości, w tym stwierdzeniu naruszenia obowiązków wynikających z Umowy, w szczególności o których mowa § 12 i 14 Wynajmujący powiadomi pisemnie Najemcę o stwierdzonych naruszeniach i wezwie go do zaniechania naruszeń, prawidłowej realizacji obowiązków umownych lub usunięcia skutków naruszeń w wyznaczonym terminie.
2. Najemca zobowiązuje się udostępniać Lokal w celu kontroli przeprowadzanych przez uprawnione organy, służby, instytucje i inspekcje państwowe. Wynajmujący zastrzega

sobie prawo uczestnictwa w tych kontrolach. Najemca zobowiązuje się do pisemnego 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 2021 r. *dot. świadczenia usług cateringowych.*
2. Najemca rozpocznie świadczenie usług gastronomicznych w Lokalu w terminie uzgodnionym w formie pisemnej z Wynajmującym (*termin nie dłuższy niż 30 dni kalendarzowych od dnia protokolarnego przekazania Lokalu*).
3. Najemca zobowiązuje się do przedstawienia Wynajmującemu do uzgodnienia i akceptacji 3 projekty wystroju Lokalu w formie pisemnej i graficznej w terminie 5 dni od daty zawarcia Umowy oraz do wykonania wystroju Lokalu zgodnie z projektem zaakceptowanym przez Wynajmującego w terminie ustalonym z Wynajmującym, jednak nie później niż do dnia rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych.

CZĘŚĆ PIĄTA – WYGAŚNIĘCIE/ROZWIĄZANIE UMOWY

§ 20

Umowa wygasa na skutek:

- 1) zakończenia Umowy Nr z dnia 2021 r. *dot. świadczenia usług cateringowych;*
- 2) upływu terminu wypowiedzenia złożonego przez którąkolwiek ze Stron;
- 3) rozwiązania przez zgodne oświadczenie woli obu Stron – z datą rozwiązania;
- 4) decyzji właściwego organu administracji państwowej.

§ 21

1. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą Umowę w formie pisemnej, z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, z zastrzeżeniem ust. 2, w każdym z poniższych przypadków:
 - 1) Najemca nienależycie wykonuje Umowę, nie przestrzega postanowień Umowy, w tym w szczególności §7, §10-11, §13-17, §25 lub Najemca nie stosuje się do uwag Wynajmującego i w przypadku, gdy po wezwaniu przez Wynajmującego do zaniechania przez Najemcę naruszeń postanowień Umowy i usunięcia ewentualnych skutków naruszeń, Najemca nie zastosuje się do wezwania,
 - 2) negatywnej oceny wyrażonej przez co najmniej 40 % osób biorących udział w badaniu, o którym mowa w § 18, przy czym w badaniu musi wziąć udział co najmniej 10 % pracowników Wynajmującego zatrudnionych w siedzibie Ministerstwa Finansów,
 - 3) stwierdzenia w wyniku kontroli, o której mowa w § 7 ust. 5 naruszenia obowiązków wynikających z Umowy i niezastosowania się do wezwania, o którym mowa w § 7 ust. 5 w wyznaczonym przez Wynajmującego terminie,
 - 4) stwierdzenia w wyniku kontroli, o której mowa w § 17 ust. 1 naruszenia obowiązków wynikających z Umowy i niezastosowania się do wezwania, o którym mowa w § 17 ust. 1 w wyznaczonym przez Wynajmującego terminie,
 - 5) odmowy wyrażenia zgody na przeprowadzenie kontroli, o których mowa w § 7 ust. 4 i 5 oraz § 17 ust. 1 i 2 Umowy,
 - 6) zmiany adaptacji Lokalu dla potrzeb Wynajmującego lub rezygnacji/zmiany/ograniczenia formuły usług żywienia zbiorowego w Ministerstwie Finansów;
 - 7) odmowy podpisania aneksu, o którym mowa w § 3 ust. 2;
 - 8) innych ważnych powodów, przedstawionych w formie pisemnej przez Wynajmującego.
2. Wynajmujący może wypowiedzieć Umowę w trybie natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia lub z miesięcznym terminem wypowiedzenia – wedle swojego wyboru - w każdym z poniższych przypadków:
 - 1) opóźnienie w rozpoczęciu realizacji działalności gastronomicznej w Lokalu, tj. terminu uzgodnionego z Wynajmującym zgodnie z § 19 ust. 2 Umowy wyniesie 10 dni roboczych,
 - 2) naruszenia któregośkolwiek z postanowień Umowy, o których mowa w § 2 lub § 6 Umowy,
 - 3) naruszenia przez Najemcę obowiązków określonych w § 7 ust. 1 pkt 1 i niezastosowania się do wezwania o którym mowa w § 7 ust. 5 w wyznaczonym terminie.
 - 4) prowadzenia działalności, o której mowa w § 2 ust. 1 i 2 niezgodnie wymogami określonymi w § 12 Umowy,

- 5) zamknięcia Lokalu lub nie świadczenia usług gastronomicznych powyżej 3 dni roboczych z winy Najemcy,
 - 6) stwierdzenia przez właściwy organ naruszenia prawa w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą;
 - 7) stwierdzenia przez właściwy organ naruszenia przepisów sanitarno-epidemiologicznych w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną
3. Wynajmujący może odstąpić od Umowy w części dotyczącej najmu Kawiarni, o której mowa w § 1 ust. 5-11 w przypadku, gdy opóźnienie terminu rozpoczęcia prowadzenia działalności gastronomicznej w Kawiarni uzgodnionego z Wynajmującym zgodnie z § 1 ust. 9 wyniesie 10 dni roboczych.
4. Najemca może wypowiedzieć niniejszą Umowę w formie pisemnej, z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, w każdym z poniższych przypadków:
- 1) rażącego nieprzestrzegania postanowień umowy przez Wynajmującego lub
 - 2) innych ważnych powodów, przedstawionych w formie pisemnej przez Najemcę.
5. Wypowiedzenie/odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i wymaga uzasadnienia.

§ 22

Wynajmujący może rozwiązać Umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia w przypadku zwłoki Najemcy w zapłacie faktury VAT co najmniej za dwa pełne okresy rozliczeniowe. Przepis ten nie wyłącza stosowania przepisu § 5 ust. 3.

§ 23

1. O ile Wynajmujący na piśmie pod rygorem nieważności nie postanowi inaczej, Najemca w terminie pięciu dni roboczych od daty wygaśnięcia lub 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 opuszczenia Lokalu.
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 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/rozwiązania Umowy faktury zostaną wystawione najpóźniej w ciągu 30 dni od dnia wygaśnięcia/rozwiązania 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. Koszty, o których mowa w § 4 ust. 1 płatne będą na zasadach wynikających z Umowy.

CZEŚĆ SZÓSTA – KAUCJA

§ 25

1. Tytułem zabezpieczenia roszczeń Wynajmującego z tytułu czynszu najmu, kosztów o których mowa w § 4, kar umownych oraz ewentualnych roszczeń odszkodowawczych, najpóźniej w dniu zawarcia Umowy Najemca wniesie kaucję w wysokości 20 000,00 zł (słownie złotych: dwudziestu tysięcy).
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, o którym mowa w ust. 3, pomniejszonym o koszty obsługi tego rachunku, proporcjonalne do wysokości kaucji, w terminie 30 dni od daty dokonania zwrotu przedmiotu najmu, pod warunkiem uznania przez Wynajmującego, że Umowa została wykonana należycie.

CZEŚĆ SIÓDMA – KARY UMOWNE

§ 26

1. Najemca zobowiązuje się zapłacić Wynajmującemu następujące kary umowne:

- 1) w przypadku rozwiązania Umowy z przyczyn leżących po stronie Najemcy – w wysokości 100% kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1;
 - 2) w przypadku odstąpienia od Umowy w części dotyczącej najmu Kawiarni z przyczyn leżących po stronie Najemcy - w wysokości 20 % kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1;
 - 3) za opóźnienie terminu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w Lokalu, uzgodnionego z Wynajmującym zgodnie z § 19 ust. 2– w wysokości 5% kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień roboczy opóźnienia; Nie uznaje się za opóźnienie w rozpoczęciu świadczenia usług gastronomicznych w Lokalu, opóźnienia spowodowanego wskutek procedur związanych z koniecznością uzyskania wymaganych prawem dokumentów czy dopełnieniem formalności umożliwiających prowadzenie działalności gastronomicznej w Lokalu czy opóźnień spowodowanych przekroczeniem terminów przez podmioty trzecie wydające wymagane zgody, pozwolenia, wpisy lub inne akty administracyjne, o ile opóźnienie nie wynika z nienależytego działania Najemcy.
 - 4) za brak możliwości korzystania z płatności bezgotówkowej za posiłki - w wysokości 1% kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień roboczy opóźnienia, licząc od terminu określonego w § 14 ust. 6;
 - 5) w przypadku braku wywiązywania się przez managera-kontrolera jakości z obowiązków określonych w § 16 ust. 2 Najemca zapłaci karę umowną w wysokości 1 000,00 zł (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100) za każde naruszenie,
 - 6) za brak managera – kontrolera jakości - w wysokości 1% kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień roboczy opóźnienia, licząc od terminu określonego w § 16 ust. 1 lub § 16 ust. 5;
 - 7) za inne niż wskazane w pkt 3 - 6 niedotrzymanie warunków umowy, w tym niedotrzymanie warunków świadczenia usług gastronomicznych albo niedotrzymanie warunków najmu pomieszczeń lub wyposażenia wynikających z Umowy - w wysokości 5% wniesionej kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1, za każde stwierdzone przez Wynajmującego w danym miesiącu kalendarzowym niedotrzymanie warunków umowy;
 - 8) za opóźnienie terminu rozpoczęcia świadczenia usług gastronomicznych w Kawiarni, uzgodnionego z Wynajmującym zgodnie z § 1 ust. 9– w wysokości 5% kaucji, o której mowa w § 25 ust. 1, za każdy rozpoczęty dzień roboczy opóźnienia;
2. O każdej stwierdzonej nieprawidłowości, o której mowa w ust. 1 pkt 7, Wynajmujący powiadomi Najemcę w formie pisemnej, w terminie pięciu dni roboczych licząc od dnia następującego po dniu, w którym została stwierdzona nieprawidłowość wraz ze wskazaniem, które z postanowień Umowy zostały naruszone oraz daty naruszenia.

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. Kary umowne przewidziane w niniejszym paragrafie obowiązują niezależnie od siebie, z tym zastrzeżeniem, że w przypadku rozwiązania Umowy możliwe jest naliczenie wyłącznie kary przewidzianej na wypadek rozwiązania Umowy.
6. Rozwiązanie Umowy przez którąkolwiek ze Stron, nie powoduje utraty prawa przez Wynajmującego do kar umownych należnych na podstawie Umowy.
7. Obowiązek zapłaty kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Wynajmującego odszkodowania na zasadach ogólnych.

CZĘŚĆ ÓSMA - INNE POSTANOWIENIA

§ 27

1. Najemca przedstawi imienny wykaz swoich 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. ze zm. 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);
 - „Informacją o zasadach BHP na terenie Ministerstwa Finansów dla pracowników innego pracodawcy wykonujących prace na terenie Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją bezpieczeństwa pożarowego dla budynku Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją postępowania w przypadku ogłoszenia komunikatów ostrzegawczych lub sygnałów alarmowych oraz wystąpienia innych zagrożeń na terenie gmachu Ministerstwa Finansów”;
 - „Instrukcją kontroli ruchu osobowego, materiałowego i pojazdów oraz użytkowania referentek w Ministerstwie Finansów”;

- 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 2020 r., poz. 1320 ze zm.);
 - 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 odpowiada za przestrzeganie przez personel Najemcy dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 1).
 5. 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 Wynajmującego i w dni wolne od pracy Wynajmującego.

§ 29

1. Niewykonanie w całości lub w części zobowiązań Stron wynikających z Umowy, nie może być wykorzystane wobec drugiej Strony do dochodzenia tych zobowiązań i wynikających z nich roszczeń, jeśli przyczyną niewykonania jest siła wyższa.
2. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i 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. Strony uzgadniają, że przez siłę wyższą rozumieją także nadzwyczajne, niemożliwe do przeciwstawienia się oraz zewnętrzne zdarzenia uniemożliwiające lub nadmiernie utrudniające w realizację Umowy w wyniku epidemii.

3. Zdarzenie skutkujące wystąpieniem siły wyższej nie może być zawinione przez żadną ze Stron.
4. Strona która powołuje się na siłę wyższą jest zobowiązana udowodnić zaistnienie siły wyższej drugiej Stronie oraz jej wpływ na prawidłową realizację Umowy.
5. W przypadku spełnienia przesłanek z ust. 2-4 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 Administracyjnego w Ministerstwie Finansów nadzorującego zadania związane z zarządzaniem nieruchomością Ministerstwa Finansów.

§31

Ochrona danych osobowych

1. Najemca i Wynajmujący, wywiązując się ze swoich zobowiązań w ramach Umowy, będą przestrzegać przepisów dotyczących ochrony danych osobowych.
2. Najemca zobowiązuje się do skutecznego przekazania w imieniu Wynajmującego klauzuli informacyjnej wszystkim osobom, których dane osobowe przekazał lub przekaze Wynajmującemu bezpośrednio lub pośrednio m.in. poprzez swoich kontrahentów, w celu i w związku z realizacją Umowy. Dotyczy to m.in. osób reprezentujących Najemcę, wyznaczonych przez niego do realizacji Umowy oraz wskazanych w związku z wykonywaniem Umowy, a także podwykonawców i osób, które zostały zgłoszone przez podwykonawców w związku z wykonywaniem Umowy. Na żądanie Wynajmującego, Najemca dostarczy dowód przekazania klauzuli informacyjnej. Wzór klauzuli informacyjnej stanowi Załącznik nr 4 do Umowy.

§ 32

1. Ilekroć w Umowie jest mowa o dniach roboczych to za dzień roboczy 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. W sprawach nie uregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy powszechnie obowiązujące, w tym przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Ewentualne spory wynikłe z realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.
4. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności za wyjątkiem zmiany osób, o których mowa w § 30 Umowy oraz przypadków wskazanych w umowie, w szczególności o których mowa w §2 ust. 2 pkt 2, § 14 ust. 2 pkt 8 i ust. 7, § 15 ust. 1, § 23 ust. 1.
5. Załączniki stanowią integralną część Umowy.
6. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia przez Strony.
7. 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.
- 4) Załącznik Nr 4 – Klauzula informacyjna

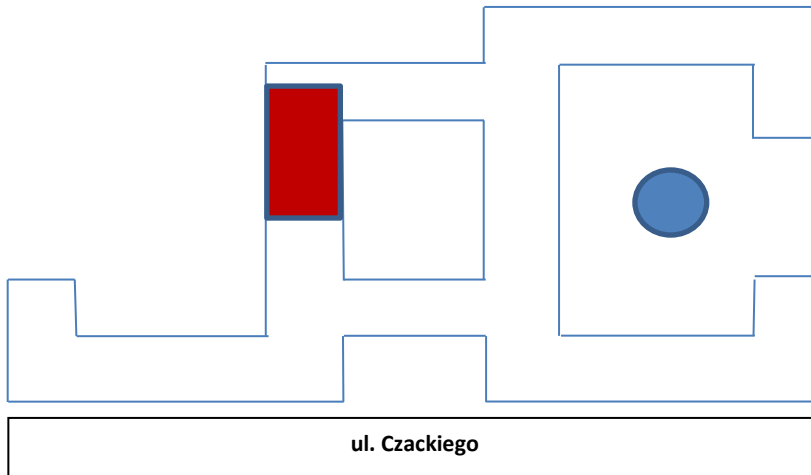
WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

IV Piętro

 stołówka

ul. Traugutta



ul. Świętokrzyska

MINISTERSTWO FINANSÓW

Warszawa, dnia 2021 r.

Biuro Administracyjne

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY

Sporządzony na dzień 2021 r.

WYNAJMUJĄCY: –

NAJEMCA: –

PRZEDMIOT PRZEKAZANIA:

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.

Stany liczników pomiarowych znajdujących się w Lokalu na dzień przekazania:

Pomieszczenia na IV piętrze:

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

Przekazujący wraz z lokalem przekazuje 2 komplety kluczy do pomieszczeń.

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

UWAGI:

Załącznik do Protokołu zdawczo-odbiorczego

Wyposażenie możliwe do wynajmu				
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 wyciągniku 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 wyciągniku	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 prowadnicami ,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:	1	MF-8-808-78-00011	

	a) stół załadowniczy 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 wyciągniku c) młynek koloidalny z odpływem			
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 wyładowniczy, z prowadnicami do koszy, z półką, stal nierdzewna, o wym. 1100x720x850	1	MF-8-808-13-00013	
50	Zmywarka uniwersalna z wyparzeniem, 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 wyciągniku	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 nadstawką szklaną, na blacie miejsce na nastawne urządzenia grzewcze c) stół - stanowisko neutralne z nadstawką szklaną d) sałaciarka z nadstawką 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	Gril	1	MF-T-5-578-5	
73	Lada bemarowa	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	
78	Szafa chłodnicza	1	MF-T-808-03-54	
79	Zmywarka kapturowa do naczyń wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym:		MF-T-808-03-62	
	a) zmywarka kapturowa do naczyń	1		
	b) dozownik płynu myjącego do zmywarki	1		
	c) autom. zmiękcacz do zmywarek Brita	1		
80	Stół chłodniczy, 2 drzwiowy	1	MF-T-808-03-57	
81	Okap przyścienny	1	MF-T-808-03-58	
82	Trzon elektryczny 2 - palnikowy na szafce z drzwiami	1	MF-T-808-03-59	
83	Piec elektryczny konwekcyjno-parowy wraz z dodatkowym wyposażeniem, w tym:		MF-T-808-03-63	
	a) piec elektryczny konwekcyjno-parowy	1		
	b) spryskiwacz komory pieca VC201	1		
	c) autom. zmiękcacz do pieca konwekcyjno-parowego	1		
84	Szafka - podstawa zamykana z drzwiami, jezdną (na szafce stoi piec elektryczny konwekcyjno-parowy)	1	MF-T-808-03-65	
85	Stół ze zlewem 3 kom. na szafce z drzwiami suwanymi	1	MF-T-808-03-66	

86	Regał chłodniczy "Piccolli" otwarty (3 półki obudowane)	1	MF-T-808-03-60	
87	Witryna na ciasta przeszklona Bellissima	1	MF-T-808-03-61	
88	Sprzęt linii wydawczej, w tym:		MF-T-808-03-64	
	a) stół chłodniczy z ladą sałatkową, nadstawka szklana z oświetleniem	1		
	b) stół chłodniczy z ladą sałatkową, nadstawka szklana z oświetleniem (stół bemaowy)	1		
	c) prowadnice tac mocowane do linii wydawczej	1		
	d) cokół linii wydawczej	1		
89	Szafa pojedyncza pracownicza z przegrodą BHP	2	MF-I-808-26-337	
90	MF-I-808-26-338			
91	Zlew porządkowy z baterią i syfonem	1	MF-I-808-68-01	
92	Szafka na sprzęt porządkowy	1	MF-I-808-23-1557	
93	Stół typu CATERMAX z miejscem na termoporty, jezdny	1	MF-I-808-13-460	
94	Termosy typu CATERMAX jezdne	3	MF-I-808-03-464	
95	Regał metalowy	1	MF-14-B-448	
96	Zmywarka do naczyń	1	MF-51-TG-17	
97	Stół roboczy metalowy	1	MF-2-G-107	
98	Stół roboczy z rurek + deska	1	MF-2G-108	
99	Chłodnia garmazeryjna	1		
100	Chłodnia garmazeryjna	1		
101	Wózek bemaowy (elektryczny)	3	MF-22-TK-10 MF-22-TK-8 MF-22-TK-8	
102	Maszyna do mięsa "WILK"	1		
103	Stół drewniany	1	MF-2-K-91	

**PROTOKÓŁ
DOKONANYCH UZGODNIENÍ**

Sporządzony w dniu2021 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 2020 r. poz. 1320 ze zm.) 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 za 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 2020 r. poz. 1320 ze zm.) 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 dotycząca 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)

Klauzula informacyjna

dla podwykonawców, osób reprezentujących Najemcę lub podwykonawców oraz osób wskazanych do współpracy w związku z realizacją Umowy nr z dnia

Umowa zawarta między Skarbem Państwa reprezentowanym przez (Wynajmujący)
a (Najemca).

Zgodnie z art. 14 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), zwanego dalej „RODO” informujemy:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Minister Finansów, Funduszy i Polityki Regionalnej, z którym można się kontaktować pisemnie, kierując korespondencję na adres:
 - Ministerstwo Finansów, ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa
 - poczty elektronicznej: kancelaria@mf.gov.pl
 - lub za pomocą elektronicznej skrzynki podawczej na platformie ePUAP: /bx1qpt265q/SkrytkaESP
2. Administrator zapewnia kontakt z Inspektorem Ochrony Danych za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem: iod@mf.gov.pl lub tradycyjną drogą pocztową, na adres korespondencyjny: Inspektor Ochrony Danych, Ministerstwo Finansów, ul. Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa.
3. Administrator będzie przetwarzał pozyskane dane osobowe w celu zrealizowania Umowy – przez okres trwania Umowy, a następnie do czasu upływu terminów przedawnienia roszczeń lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z właściwych przepisów prawa, w tym przepisów o archiwizacji.
4. Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest:
 - w stosunku do osób reprezentujących Najemcę oraz wskazanych do kontaktu i wykonania umowy - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują konieczność przetwarzania danych osobowych osób reprezentujących strony Umowy dla celów związanych z zawarciem i wykonaniem Umowy,
 - w stosunku do podwykonawców lub osób reprezentujących podwykonawców oraz osób kierowanych przez podwykonawców do wykonania Umowy - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują konieczność przetwarzania danych osobowych osób wyznaczonych do realizacji Umowy, w celach związanych z wykonaniem Umowy,
 - w stosunku do wszystkich kategorii osób - art. 6 ust. 1 lit. c RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze, który wynika z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. z 2020 r. poz. 164 z późn. zm.),

- w stosunku do wszystkich kategorii osób - art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów Administratora, które obejmują ustalanie, dochodzenie lub obronę roszczeń.
 - w stosunku do wszystkich kategorii osób, które będą miały dostęp do nieruchomości Ministerstwa Finansów - art. 6 ust. 1 lit. c RODO, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze, tj. zapewnienia porządku i bezpieczeństwa na terenie Ministerstwa Finansów.
5. Administrator informuje, że dane osobowe osób reprezentujących Najemcę i podwykonawców oraz osób wskazanych do wykonania zawartej Umowy, **zostały mu przekazane przez Najemcę lub podwykonawców**. Kategorie danych osobowych, które zostały przekazane Administratorowi to:

²
6. Odbiorcami danych osobowych mogą być podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa. Odrębną kategorię odbiorców, którym mogą być ujawnione Pani/Pana dane, stanowią podmioty przetwarzające dane osobowe na zlecenie Administratora, w szczególności te, z którymi zawarto umowy na świadczenie usług serwisowych dla użytkowanych systemów informatycznych.
7. Administrator nie planuje przekazywania danych osobowych odbiorcom spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego, czyli do państw trzecich ani organizacjom międzynarodowym.
8. W przypadkach przewidzianych przepisami prawa, osobie której dane dotyczą, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, a także prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.
9. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa, osobom, których dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Dane osobowe nie będą wykorzystywane do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.

² Należy wymienić kategorie danych (np. imię i nazwisko, służbowy numer telefonu, służbowy adres mailowy, miejsce zatrudnienia itd.).