***Załącznik nr 3 do Regulaminu***

**Wymagania Wynajmującego**

**I Restauracja - Bistro**

**Ogólne**

1. Lokal znajduje się w budynku OFICYNY ZABYTKOWEGO ZESPOŁU PARKOWO PAŁACOWEGO

Regionalnego Centrum Naukowo-Technologicznego (zwanej dalej Budynkiem), w Podzamczu, Podzamcze 45.

1. Restauracja - Bistro zlokalizowana jest na dwóch poziomach odpowiednio 201,97 m2 pow. oraz 356,23 m2 pow. Łącznie 558,20 m2**.** Szczegółowy wykaz pomieszczeń stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wymagań.
2. Restauracja - Bistro przeznaczona jest na działalność gastronomiczno-usługową, z obsługą kelnerską, w którym konsumpcja odbywa się przy stolikach
3. Wszelkie koszty związane z dostosowaniem pomieszczeń do potrzeb funkcjonowania Restauracji - Bistro leżą po stronie Najemcy.
4. Restauracja – Bistro powinna być czynna przez cały rok co najmniej w dniach i godzinach otwarcia dla gości Centrum Nauki Leonardo da Vinci. Lokal może funkcjonować również w większym wymiarze godzin po uprzednim, pisemnym uzgodnieniu z Wynajmującym, podobnie jak zmiana godzin otwarcia.
5. Nadanie nazwy własnej Restauracji - Bistro przez Najemcę, wymaga wcześniejszej akceptacji Wynajmującego.
6. Sala konsumencka Restauracji – Bistro musi być wyposażona przez Najemcę w niezbędne meble i/lub urządzenia w ilości odpowiadającej potrzebie konsumpcji posiłków przy stolikach.

**Szczegółowe:**

**1. Oferta Restauracji**

1. Oferowane w Restauracji - Bistro zakres i forma usług gastronomicznych powinny być nakierowane przede wszystkim na obsługę grup odwiedzających zabytkowy dworek w Podzamczu i Centrum Nauki Leonardo da Vinci, indywidualnych odwiedzających, gości centrum konferencyjno – szkoleniowego. Nie narusza powyższego skierowanie przez Najemcę oferty do innych zainteresowanych, w tym również do gości hotelu znajdującego się w zabytkowym budynku spichlerza.
2. Ważnym elementem jest cena posiłku, która nie powinna determinować dostępu do usługi gastronomicznej osób o zróżnicowanych możliwościach finansowych i gości korzystających z usług firm na terenie RCNT. Ponadto wynajmujący określa, że większość dań powinna być możliwa do indywidualnego skomponowania przez klienta z poszczególnych komponentów menu.
3. Wynajmujący oczekuje, że w ofercie Restauracji – Bistro poza posiłkami znajdą się również napoje. Napoje w ofercie najemcy powinny być różnorodne, z czego część napoi powinna być ciepła a część zimna. Szczegółowa oferta pozostaje w gestii Najemcy.
4. Wszystkie produkty spożywcze używane do przygotowywania potraw muszą spełniać wymogi jakościowe zgodnie z przepisami krajowymi i unijnymi, być świeże i estetyczne oraz propagować zdrową żywność.
5. Wszelkie sprzedawane w Restauracji – Bistro produkty, potrawy i ich komponenty muszą widnieć w menu, opracowanym co najmniej w językach polskim i angielskim.
6. Najemca może w ramach swojej oferty prowadzić sprzedaż posiłków, potraw i ich komponentów na miejscu, na wynos oraz prowadzić usługi cateringowe.
7. Wynajmujący ma prawo żądać wycofania produktu, który nie spełnia wymogów, o których mowa w lit. d.
8. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi objętej przedmiotową umową, w tym również odpowiedzialność wobec osób trzecich korzystających z Restauracji – Bistro.

**2.** **Kadra**

1. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji – Bistro w jej otwarcia oraz w zakresie niezbędnym do należytego wykonywania proponowanych usług.
2. Pracownicy Najemcy powinni wykazywać się wysoką kulturą osobistą.
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. ubioru i zachowania pracowników Najemcy oraz jakości obsługi klientów. Najemca jest zobowiązany do zastosowania się do uwag Wynajmującego.
4. Pracownicy Najemcy muszą spełniać wymagania określone przepisami prawa.

**3. Powierzchnia i charakterystyka Restauracji-Bistro**

1. Lokal liczy powierzchnię całkowitą 558,20 m2.Szczegółowe informacje o pomieszczeniach - załącznik nr 1.
2. W Restauracji – Bistro sala konsumencka jest przygotowana do rozpoczęcia działalności po wstawieniu przez Najemcę umeblowania.
3. Zalecane jest przeprowadzenie wizji lokalnej, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z Wynajmującym.
4. Toalety dla pracowników Restauracji - Bistro znajdują się w części zaplecza. Toalety dla klientów Restauracji - Bistro są toaletami ogólnodostępnymi.
5. Dostawa towaru musi się odbywać w sposób niezakłócający pracy Wynajmującego.

**4.** **Adaptacja i użytkowanie**

1. Pełne wyposażenie i urządzenie Restauracji - Bistro w tym również sali konsumenckiej, w niezbędne meble i wyposażenie w tym urządzenia gastronomiczne, należy do Najemcy i pozostaje jego własnością.
2. Aranżacja Restauracji - Bistro musi być dostosowana do architektury i kolorystyki Budynku. Powinna stylistyką nawiązywać do szlacheckiego dworku z XVII wieku.
3. Jeżeli z powodów technologicznych powstanie potrzeba ingerowania w istniejący budynek (wiercenie, mocowanie itp.) należy to każdorazowo uzgodnić to z Wynajmującym i uzyskać jego zgodę.
4. Wynajmujący oddaje Najemcy lokal w najem, w zamian za opłacanie czynszu. Kwota miesięcznego czynszu nie obejmuje kosztów utrzymania i eksploatacji lokalu oraz pozostałych opłat, które dodatkowo ponosił będzie przyszły Najemca m.in. opłat związanych z energią elektryczną, wodą i kanalizacją, ogrzewaniem, wywozem śmieci, z usługami telekomunikacyjnymi oraz inne koszty generowane przez przyszłego Najemcę z tytułu zamówionych przez Niego usług, wg wskazań liczników lub innych przeznaczonych do tego urządzeń lub opłat stałych naliczanych przez dostawców mediów. Powyższe naliczane i pobierane będą od dniajego przekazania Najemcy potwierdzonego protokołem.
5. Najemca będzie zobowiązany we własnym zakresie do codziennego sprzątania wynajętego lokalu i utrzymywania go w należytym porządku przez cały czas trwania najmu.
6. Najemca zobowiązuje się utrzymywać Restaurację - Bistro w należytym stanie (zgodnie z polskimi normami i przepisami dotyczącymi gastronomii), umożliwiającym jego prawidłową eksploatację oraz dokonywać drobnych bieżących napraw na własny koszt.