



Regionalne Centrum Naukowo-Technologiczne

Podzamcze 45
26-060 Chęciny
tel. (41) 343 40 50
faks (41) 307 44 76
www.rcnt.pl
sekretariat@rcnt.pl

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.
2. 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.
3. Restauracja - Bistro przeznaczona jest na działalność gastronomiczno-usługową, z obsługą kelnerską, w którym konsumpcja odbywa się przy stolikach
4. Wszelkie koszty związane z dostosowaniem pomieszczeń do potrzeb funkcjonowania Restauracji - Bistro leżą po stronie Najemcy.
5. 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.
6. Nadanie nazwy własnej Restauracji - Bistro przez Najemcę, wymaga wcześniejszej akceptacji Wynajmującego.
7. 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

a. 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.

b. 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. Dopuszcza się menu w postaci gotowych zestawów, w szczególności obiadowych, lunchowych dla grup zorganizowanych, a dla klientów indywidualnych komponowania posiłków ze składników wchodzących w skład danych zestawów.

c. 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.

d. 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.

e. Wszelkie sprzedawane w Restauracji – Bistro produkty, potrawy i ich komponenty muszą widnieć w menu, opracowanym co najmniej w językach polskim i angielskim.

f. Najemca może w ramach swojej oferty prowadzić sprzedaż posiłków, potraw i ich komponentów na miejscu, na wynos oraz prowadzić usługi cateringowe.

g. Wynajmujący ma prawo żądać wycofania produktu, który nie spełnia wymogów, o których mowa w lit. d.

h. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za należyte wykonanie usługi objętej przedmiotową umową, w tym również odpowiedzialność wobec osób trzecich korzystających z Restauracji – Bistro.

2. Kadra

- a. Najemca powinien zapewnić odpowiednią liczbę pracowników, aby umożliwić nieprzerwane funkcjonowanie Restauracji – Bistro w jej otwarciu oraz w zakresie niezbędnym do należytego wykonywania proponowanych usług.
- b. Pracownicy Najemcy powinni wykazywać się wysoką kulturą osobistą.
- c. 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.
- d. Pracownicy Najemcy muszą spełniać wymagania określone przepisami prawa.

3. Powierzchnia i charakterystyka Restauracji-Bistro

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

4. Adaptacja i użytkowanie

- a. 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.
- b. Aranżacja Restauracji - Bistro musi być dostosowana do architektury i kolorystyki Budynku. Powinna stylistyką nawiązywać do szlacheckiego dworku z XVII wieku.
- c. Jeżeli z powodów technologicznych powstanie potrzeba ingerowania w istniejący budynek (wiercenie, mocowanie itp.) należy to każdorazowo uzgodnić to z Wynajmującym i uzyskać jego zgodę.
- d. 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 ponosić 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 dnia jego przekazania Najemcy potwierdzonego protokołem.
- e. Najemca będzie zobowiązany we własnym zakresie do codziennego sprzątnięcia wynajętego lokalu i utrzymywania go w należyтым porządku przez cały czas trwania najmu.
- f. Najemca zobowiązuje się utrzymywać Restaurację - Bistro w należyтым stanie (zgodnie z polskimi normami i przepisami dotyczącymi gastronomii), umożliwiającym jego prawidłową eksploatację oraz dokonywać drobnych bieżących napraw na własny koszt.