

# OGŁOSZENIE

o pisemnym przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku

sygnatura sprawy: **WOZP.221.2.2021**

## I. WYNAJMUJĄCY

Muzeum Pamięci Sybiru  
ul. Węglowa 1  
15-121 Białystok  
tel. 795 650 800  
e-mail: sekretariat@sybir.bialystok.pl  
**www.sybir.bialystok.pl**

## II. PRZEDMIOT NAJMU

Przedmiotem najmu są pomieszczenia zlokalizowane w budynku położonym w Białymstoku przy ul. Węglowej 1, z przeznaczeniem na prowadzenie restauracji przez Najemcę.

## III. Charakterystyka restauracji:

1. Restauracja wraz z zapleczem gastronomicznym i ogródkiem restauracyjnym na niezadaszonym tarasie przylegającym do sali konsumpcyjnej (dalej „restauracja” lub „lokal”) usytuowana jest na parterze budynku położonego w Białymstoku przy ul. Węglowej 1.
2. Łączna powierzchnia lokalu, która będzie udostępniona Najemcy w celu prowadzenia działalności gastronomicznej wynosi 271,55 m<sup>2</sup>. Składają się na nią następujące pomieszczenia:
  - sala konsumpcyjna – 97,70 m<sup>2</sup>
  - bar – 7,40 m<sup>2</sup>
  - kuchnia – 19,20 m<sup>2</sup>
  - magazyn artykułów suchych – 2,30 m<sup>2</sup>
  - magazyn ogólny – 6,40 m<sup>2</sup>
  - zmywalnia – 8,80 m<sup>2</sup>
  - rozdzielnia kelnerska – 6,80 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie socjalne z toaletą – 10,30 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie porządkowe – 2,30 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie biurowe – 5,30 m<sup>2</sup>
  - przygotowalnia warzyw i jaj z magazynem – 7,70 m<sup>2</sup>
  - komunikacja – 22,10 m<sup>2</sup>
  - ogródek restauracyjny - 75,25 m<sup>2</sup>
3. Przyjęte założenia:
  - 1) Menu restauracji ustala Najemca w porozumieniu z Wynajmującym. W menu muszą być uwzględnione dania kuchni kresowej wskazane przez Wynajmującego. W razie potrzeby Wynajmujący przekaze Najemcy receptury niezbędne do ich przygotowania przez Najemcę.  
Wynajmujący nie zezwala na prowadzenie lokalu jako tzw. „fast food”.
  - 2) System pracy lokalu - 6 dni w tygodniu, oprócz poniedziałków, w terminach otwarcia wystawy stałej, tj.:
    - a) wtorek: 9.30-17.00
    - b) środa: 9.30-17.00
    - c) czwartek: 9.30-17.00
    - d) piątek: 9.30-17.00
    - e) sobota: 12.30-20.00
    - f) niedziela: 9.30-17.00

Wynajmujący zastrzega, że terminy otwarcia wystawy stałej mogą ulec zmianie, o czym każdorazowo poinformuje Najemcę z 5-dniowym wyprzedzeniem.

Najemca może, za zgodą Wynajmującego, wydłużyć czas pracy lokalu, a także prowadzić działalność gastronomiczną w poniedziałki, z zastrzeżeniem, że zapewni gościom lokalu we własnym zakresie wieszaki na okrycia wierzchnie.

- 3) W ramach zaoferowanej kwoty czynszu Najemca ma prawo wydłużyć czas pracy lokalu w przypadku nocnych wydarzeń kulturalnych w Muzeum (np. podczas Nocy Muzeów).
  - 4) W okresie letnim, w ramach zaoferowanej kwoty czynszu, na zasadach określonych pomiędzy Stronami Najemca będzie miał możliwość rozstawiania dodatkowych stanowisk podczas wydarzeń kulturalnych realizowanych na zewnątrz budynku Muzeum, z zastrzeżeniem, iż Wynajmujący zachowuje prawo do jednoczesnego rozstawienia własnych stanowisk lub stanowisk podmiotów współpracujących z Wynajmującym.
  - 5) Najemca może organizować w najętym lokalu imprezy okolicznościowe jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego. O zgodę taką Najemca powinien wystąpić z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem imprezy.
  - 6) Najemca ma prawo pierwszeństwa obsługi w zakresie usług gastronomicznych podczas imprez organizowanych w siedzibie Wynajmującego. Przy rezygnacji Najemcy z prawa pierwszeństwa, Wynajmujący ma prawo zapewnić sobie obsługę gastronomiczną poprzez inny podmiot gospodarczy.
  - 7) Nominalna liczba miejsc konsumenckich: 40 miejsc w restauracji oraz 24 miejsca w ogródku restauracyjnym.
  - 8) Dania wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.
  - 9) Kuchnia prowadzić będzie działalność w oparciu o towary i półprodukty dostarczone z zewnątrz. Zakłada się produkowanie i wydawanie następujących rodzajów dań:
    - a) dania główne: zupy mięsno-warzywne, dania z różnego rodzaju mięs,
    - b) przystawki warzywne, mięsne, mięsno-warzywne,
    - c) potrawy mączne,
    - d) desery, ciasta,
    - e) napoje zimne, soki, napoje gorące, napoje alkoholowe.
  - 10) Dostawy towarów odbywać się będą raz dziennie w godzinach między 6.00 a 8.00 rano lub zgodnie z bieżącymi potrzebami poprzez piwnicę, następnie windą towarową na poziom parteru, na zaplecze kuchni, do pomieszczeń magazynów spożywczych. Pomieszczenia magazynowe wyposażone są w regały magazynowe. Większość produktów dostarczana będzie w opakowaniach jednostkowych. Opakowania zbiorcze będą zwracane dostawcom bezpośrednio po odbiorze dostarczonych towarów.
4. W celu prowadzenia działalności gastronomicznej Wynajmujący udostępni Najemcy (w ramach uiszczanego czynszu) lokal zaopatrzone w meble i następujące wyposażenie gastronomiczne:
- ZMYWALNIA
- 1) stanowisko ze zlewem 2-komorowym w zestawie z syfonem - 1 szt.,
  - 2) bateria ze spryskiwaczem i napełniaczem do stanowiska ze zlewem – 1 szt.,
  - 3) zmywarka uniwersalna (z podstawą pod zmywarę) – 1 szt.,
  - 4) zmiękczacz do wody automatyczny do zmywarki uniwersalnej – 1 szt.,
  - 5) stanowisko przyścienne ze stali nierdzewnej z półką – 1 szt.,
  - 6) szafa przelotowa ze stali nierdzewnej z drzwiami suwanymi – 1 szt.,
- KUCHNIA
- 7) zamrażarka 2-drzwiowa ze stali nierdzewnej, wymiary 950x700x850 mm – 1 szt.,
  - 8) półka wisząca ze stali nierdzewnej, podwójna, wymiary 1500x400x660 mm – 1 szt.,
  - 9) stanowisko ze zlewem 1-komorowym, z baterią umywalkową łokciową, z półką, ze stali nierdzewnej – 2 szt.,
  - 10) lodówka z blatem, 2-drzwiowa, ze stali nierdzewnej, wymiary 1325x600x850 mm – 1 szt.,
  - 11) stanowisko z basenem 1-komorowym, z baterią ze spryskiwaczem i napełniaczem, ze stali nierdzewnej, wymiary 800x600x850 mm – 1 szt.,
  - 12) regał magazynowy, półki perforowane, stal nierdzewna, wymiary 600x600x1800 mm – 1 szt.,
  - 13) piec konwekcyjno-parowy z podstawą pod piec, 6-półkowy, moc 5,8 kW – 1 szt.,
  - 14) stanowisko robocze z szafką z drzwiami suwanymi, ze stali nierdzewnej, wymiary 1600x700x850 mm – 1 szt.,
  - 15) kuchenka indukcyjna podwójna, moc 3500W – 2 szt.,
  - 16) stanowisko centralne mobilne, ze stali nierdzewnej, wymiary 1000x700x850 mm – 1 szt.,
- ROZDZIELNIA KELNERSKA
- 17) umywalka ścienna z baterią, wymiary 330x230x150 mm – 1 szt.,

#### MAGAZYN OGÓLNY

- 18) lodówka ze stali nierdzewnej, pojemność 650 l – 2 szt.,
- 19) zamrażarka ze stali nierdzewnej, pojemność 361 l – 1 szt.,
- 20) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 1200x600x1800 mm – 1 szt.,
- 21) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 800x600x1800 mm – 1 szt.,

#### PRZYGOTOWALNIA WARZYW I JAJ Z MAGAZYNEM

- 22) stanowisko z dwoma zlewami i bateriami łokciowymi, wymiary 1600x600x850 mm – 1 szt.,
- 23) umywalka zabudowana ze stali nierdzewnej, z baterią, wymiary 400x400x240 mm – 1 szt.,
- 24) stanowisko ze zlewem 1-komorowym ze stali nierdzewnej, z baterią, z półką – 1 szt.,
- 25) naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej, wymiary 360x530x245 mm - 1 szt.,
- 26) lodówka ze stali nierdzewnej, wnętrze z ABS, poj. 350 l – 1 szt.,
- 27) lodówka lakierowana, wnętrze z ABS, pojemność 130 l - 1 szt.,
- 28) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 1200x500x1800 mm – 1 szt.,

#### POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE

- 29) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 1200x500x1800 mm – 1 szt.,

#### MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH

- 30) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 700x600x1800 mm – 2 szt.,

#### POMIESZCZENIE SOCJALNE

- 31) szafka socjalna dwudzielna podwójna, metalowa, wymiary 800x490x1800 mm - 2 szt.,

#### BAR

- 32) kostkarka nablutowa bez stałego podłączenia wody, obudowa ze stali nierdzewnej, moc 160W – 1 szt.,
  - 33) ekspres do kawy 2-kolbowy, z bojlerem o pojemności min. 10,5l, moc 3,9 kW – 1 szt.,
  - 34) młynek do mielenia kawy, moc 350W – 1 szt.,
  - 35) lodówka barowa 2-drzwiowa, poj. 228 l – 1 szt.,
  - 36) witryna ekspozycyjna chłodnicza, pojemność 300 l, wymiary 915x675x1210 mm – 1 szt.
5. Najemca zobowiązany będzie we własnym zakresie i na swój koszt dostarczyć elementy wyposażenia kuchni, z wyjątkiem wyposażenia określonego w ust. 4 powyżej, w celu zachowania technologii przygotowywania potraw oraz uzyskania pozwolenia SANEPID-u na prowadzenie działalności w zakresie prowadzenia restauracji.
  6. Goście restauracji będą nieodpłatnie korzystać z toalet znajdujących się obok kas; toalety będą sprzątane przez personel Wynajmującego.
  7. Goście restauracji będą nieodpłatnie korzystać z szatni dla zwiedzających Muzeum, z zastrzeżeniem Rozdz. III ust. 3 pkt 2).
  8. Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać zezwolenie SANEPID-u oraz zezwolenie na sprzedaż alkoholu.
  9. Śmieci z najętego lokalu gastronomicznego będą składowane w kontenerach w miejscu wskazanym przez Wynajmującego. Najemca będzie odpowiedzialny za ich terminowe opróżnianie na podstawie umowy z podmiotem zajmującym się wywozem odpadów. Wynajmujący nie dopuszcza możliwości użycia przez Najemcę kontenera Wynajmującego w celu składowania śmieci, po zapełnieniu użytkowanego przez siebie kontenera.
  10. Sala konsumpcyjna, bar oraz ogródek restauracyjny objęte są monitoringiem wizyjnym realizowanym przez Wynajmującego.

#### **IV. OKRES NAJMU**

1. Umowa najmu zostanie zawarta na okres 3 lat od daty zawarcia umowy najmu. tj. od dnia ..... do .....
2. Przewidywany termin uruchomienia lokalu - nie później niż od dnia 15.09.2021r.
3. Do czasu uzyskania przez Najemcę pozwoleń administracyjnych niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej przez Najemcę, nie będzie naliczany Najemcy czynsz najmu oraz świadczenia dodatkowe z wyjątkiem opłaty z tytułu podatku od nieruchomości.

#### **V. WARUNKI NAJMU - WYMAGANIA FORMALNO - PRAWNE**

1. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalach uzyska wszystkie niezbędne pozwolenia i badania:

- a) umowa licencyjna ZAiKS,
  - b) zezwolenie na sprzedaż piwa oraz alkoholu wysokoprocentowego powyżej 18 proc., o ile Najemca zdecyduje się na prowadzenie sprzedaży tego asortymentu,
  - c) zezwolenia sanitarno-epidemiologiczne,
  - d) inne wymagane przepisami prawa powszechnego.
2. Odpowiednie dokumenty, o których mowa w ust. 1 Najemca przedłoży Wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
  3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do akceptacji nazwy lokalu.
  4. Najemca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający i niezakłócający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
  5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za swój personel. Personel Najemcy winien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą i uprzejmością.
  7. Na najętej powierzchni restauracji Najemca może eksponować i dystrybuować materiały promocyjne innych niż Muzeum Pamięci Sybiru podmiotów gospodarczych jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego.
  8. Najemca jest zobowiązany uzyskać zgodę Wynajmującego odnośnie rodzaju muzyki odtwarzanej w restauracji.
  9. Najemca ponosi odpowiedzialność za urządzenia gastronomiczne i wyposażenie Wynajmującego znajdujące się w udostępnianych pomieszczeniach.
  10. Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego oddać lokalu, urządzeń i wyposażenia Wynajmującego w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania lub w podnajem.
  11. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego dokonać żadnych zmian adaptacyjnych w lokalu objętym umową najmu.
  12. Najemca zobowiązuje się do ponoszenia nakładów związanych z używaniem lokalu w uzgodnieniu z Wynajmującym w szczególności: napraw urządzeń grzewczych i elektrycznych (wyłączniki, gniazda), uzupełnienia oszklenia drzwi i okien, naprawy lub wymiany uszkodzonych okuć, zamków, usuwania niedrożności przewodów odpływowych od urządzeń sanitarnych spowodowanych z przyczyn zależnych od Najemcy lub gości restauracji.
  13. Najemca w okresie najmu jest zobowiązany do prowadzenia niezbędnej konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Wynajmującego.
  14. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenia powstałe w przedmiocie najmu i w takim przypadku ma obowiązek przywrócenia stanu pierwotnego wynajmowanych pomieszczeń nie później niż do 7 dni.
  15. Po upływie terminu umowy lub jej rozwiązaniu Najemca przekazuje Wynajmującemu lokal wraz z urządzeniami i wyposażeniem Wynajmującego w stanie nie pogorszonym.
  16. W związku z wynajęciem przedmiotu najmu, Wynajmujący zobowiązuje się wobec Najemcy do ustanowienia odpłatnych świadczeń dodatkowych:
    - a) udostępnienia energii elektrycznej,
    - b) udostępnienia dojazdu do przedmiotu najmu przy pomocy pilota zakupionego przez Najemcę na swój koszt,
    - c) dostarczenia wody,
    - d) ogrzewania lokalu,
    - e) udostępnienia windy towarowej w celu przewożenia towarów niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej.
  17. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe dokonywane będą w sposób następujący:
    - a) koszty energii elektrycznej ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) - rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
    - b) opłaty za wodę ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
    - c) opłaty za nieczystości płynne (ścieki) ponosi Najemca wg wskazań licznika na wodę w proporcji 95% zużytej wody (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
    - d) koszty ogrzewania lokalu w sezonie grzewczym ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
    - e) ryczałt za użytkowanie windy towarowej w wysokości 380 zł netto miesięcznie,

- f) opłaty z tytułu podatku od nieruchomości w wysokości naliczonej za przedmiot najmu przez właściwy organ podatkowy.
18. Najemca będzie zobowiązany do zawarcia umowy w zakresie czyszczenia i konserwacji separatora tłuszczu, a także wywozu i utylizacji odpadów z wyspecjalizowaną firmą posiadającą odpowiedni sprzęt i wymagane prawem uprawnienia. Wszystkie koszty wynikające z zawartej umowy ponosi Najemca.
19. Najemca będzie odpowiedzialny za czystość i porządek w wynajmowanym lokalu.
20. Wynajmujący lub osoba przez niego upoważniona będzie uprawniony do dokonywania kontroli w lokalu, w celu sprawdzenia czy Najemca, w sposób należyty i prawidłowy, wywiązuje się ze swoich obowiązków określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego Ogłoszenia.
21. **Wynajmujący zastrzega, że kwota czynszu miesięcznego za najem pomieszczeń restauracji (w tym za najem ogródka restauracyjnego) nie może być niższa niż 4 000 zł brutto.**
22. Najemca będzie zobowiązany zapewnić w ofercie restauracji lunch pracowniczy złożony z zupy i drugiego dania w cenie wskazanej przez Najemcę w formularzu oferty, z zastrzeżeniem, że cena takiego zestawu nie może być wyższa niż 15 zł brutto pod rygorem odrzucenia tej oferty. Zaoferowana przez Najemcę cena za zestaw może zostać podwyższona o średnioroczny wskaźnik inflacji cen towarów i usług. Zmiana ceny następować będzie na podstawie pisemnego zawiadomienia przekazanego Wynajmującemu przez Najemcę od następnego miesiąca po doręczeniu zawiadomienia. Zmiana ceny nie będzie następować częściej niż raz w roku kalendarzowym.

#### **VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
- 1) aktualny odpis z właściwego rejestru albo z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 2) zaświadczenie o niezaleganiu z podatkami z właściwego Urzędu Skarbowego wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 3) zaświadczenie z właściwego Oddziału ZUS o niezaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne lub o uregulowanym sposobie zapłaty zaległości wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 4) parafowany wzór umowy stanowiący załącznik nr 2.
2. Najemca musi posiadać co najmniej 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu punktów gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców, takich jak restauracja, pub, bistro itp. Najemca wskaże w formularzu oferty nazwy prowadzonych przez siebie punktów gastronomicznych i okres ich prowadzenia.
3. Najemcy biorący udział w postępowaniu powinni zapoznać się ze stanem technicznym i funkcjonalnym lokalu oraz możliwościami prowadzenia w tym lokalu działalności gastronomicznej (dojście, dojazd, wymagania techniczno-sanitarne, itp.). **Wynajmujący wymaga złożenia oferty po odbyciu przez Najemcę wizji lokalnej lokalu i wyznacza następujące terminy wizji lokalnej: 13 sierpnia 2021 r. godz. 10.00 i godz. 14.00.** Przedstawiciel Najemcy powinien na 10 minut przed rozpoczęciem wizji zgłosić się w holu przy wejściu do Muzeum do pracowników ochrony w celu wpisania do rejestru gości. Udział przedstawiciela Najemcy w wizji lokalnej zostanie potwierdzony protokołem.
4. Oferta musi zostać podpisana przez osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Najemcy lub pełnomocnika. Wymagane dokumenty należy przedstawić w formie oryginałów lub kserokopii. Dokumenty złożone w formie kserokopii muszą być opatrzone klauzulą: „potwierdzam za zgodność z oryginałem” lub równoważną i poświadczoną przez osobę upoważnioną do reprezentacji Najemcy. W przypadku gdy Najemcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być dołączone pełnomocnictwo określające zakres umocowania dla pełnomocnika.
5. Oferty należy umieścić w kopercie zaadresowanej na Wynajmującego: Muzeum Pamięci Sybiru, ul. Węglowa 1, 15-121 Białystok, i oznaczonej hasłem:

**WOZP.221.2.2021** – „Najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku”

6. Najemca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Wynajmujący otrzyma pisemne powiadomienie przed upływem terminu do składania ofert. Powiadomienie musi być złożone według takich samych zasad jak składana oferta z dopiskiem „zmiana” lub „wycofanie”.
7. Brak złożenia lub złożenie niewypełnionego zgodnie z jego treścią formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1, spowoduje odrzucenie oferty.
8. Osoba uprawniona do kontaktu z oferentami:  
Jolanta Wilczewska, tel. 85 672 36 10 w godz. 8.00 – 16.00

## **VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE MIEJSCA, TERMINU SKŁADANIA, OTWARCIA OFERT ORAZ TERMINU ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Termin składania ofert upływa 17.08.2021r. o godzinie 12.00. Miejsce składania ofert: w siedzibie Wynajmującego: 15-121 Białystok, ul. Węglowa 1, sekretariat. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 17.08.2021r. o godz. 12.15, pokój nr 1.17. Oferty złożone po terminie zwraca się bez otwierania. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwierania kopert z ofertami Wynajmujący ogłosi nazwy oferentów, ich adresy i ceny ofertowe. Koperty oznaczone hasłem „wycofane” zostaną otwarte i odczytane w pierwszej kolejności.
2. Okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **VIII. WYBÓR OFERTY**

1. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty jest zaproponowana cena czynszu brutto miesięcznie za przedmiot najmu. Wynajmujący podpisze umowę na najem pomieszczeń z oferentem, który spełni wymagania Wynajmującego, odbędzie wizję lokalną, wykaże się co najmniej 2-letnim doświadczeniem w realizacji usług o podobnym charakterze jak przedmiot wynajmu rozumianym jako prowadzenie punktów gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców, a także zaproponuje najwyższą cenę czynszu.
2. Wynajmujący zastrzega sobie prawo odwołania lub zmiany warunków przetargu na każdym jego etapie bez podania przyczyn, przesunięcia terminu otwarcia ofert, jak również zamknięcia przetargu bez dokonania wyboru oferty, żądania dodatkowych informacji od oferentów na każdym etapie postępowania.

## **IX. INFORMACJE DODATKOWE**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz 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 (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych), zwanego w skrócie „RODO”, Muzeum Pamięci Sybiru informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Muzeum Pamięci Sybiru z siedzibą przy ul. Węglowej 1, 15-121 Białystok, NIP: 5423264915, REGON: 366215932.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest za pośrednictwem poczty elektronicznej: [iod@sybir.bialystok.pl](mailto:iod@sybir.bialystok.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów oraz na podstawie udzielonej zgody (art. 6 ust. 1 lit. a, b i c RODO).
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu/celach:
  - a) nawiązywania i utrzymywania kontaktów biznesowych;
  - b) realizacji zawartej umowy z Administratorem;
  - c) realizacji roszczeń wynikających z zawartej umowy;
  - d) wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze;
  - e) w pozostałych przypadkach Pani/Pana dane osobowe przetwarzane są wyłącznie na podstawie wcześniej udzielonej zgody w zakresie i celu określonym w treści zgody.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być podmioty zapewniające na rzecz Administratora obsługę techniczną i organizacyjną, takie jak np. dostawcy oprogramowania i



systemów informatycznych, podmioty świadczące usługi IT, podmioty świadczące obsługę prawną oraz podmioty świadczące usługi ochrony osób i mienia.

7. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą przez okres, który jest niezbędny do realizacji celów określonych w pkt. 4 zgodnie z Instrukcją Kancelaryjną Muzeum Pamięci Sybiru i przechowywane przez okres wskazany w Jednolitym rzeczowym wykazie akt Muzeum Pamięci Sybiru lub do wycofania wcześniej udzielonej zgody, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem.
8. Przysługuje Pani/Panu prawo do żądania dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych osobowych.
9. W przypadku, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza zapisy RODO przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
11. Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich, ani do organizacji międzynarodowych.
12. Pani/Pana dane osobowe mogły zostać pozyskane w wyniku przeprowadzonych czynności cywilno-prawnych, zapytań ofertowych, realizacji zawartej umowy z kontrahentem Administratora, prowadzonej korespondencji, jak również z publicznie dostępnych źródeł (wyszukiwarki internetowe, strony www, rejestry urzędowe).
13. Pani/Pana dane osobowe są niezbędne do realizacji celu/celów o których mowa w pkt 4. W sytuacji, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby, której dane dotyczą, podanie przez Panią/Pana danych osobowych Administratorowi ma charakter dobrowolny.

#### **X. ZAŁĄCZNIKI:**

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1,
2. Projekt umowy – załącznik nr 2,
3. Układ funkcjonalny pomieszczeń oraz rozmieszczenie urządzeń technologicznych (dokument poglądowy).

Białystok, dnia 12.08.2021 r.

Zatwierdzam:

  
Muzeum Pamięci Sybiru  
Dział Administracyjny  
**KIEROWNIK**  
*Angelika Eichler*

## FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa najemcy: .....

Adres najemcy: .....

Nr tel.: .....

Adres e-mail: .....

W związku z ogłoszeniem z dnia 12.08.2021 r. o postępowaniu w trybie przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku **zobowiązuję się do najmu restauracji w pełnym rzeczowym zakresie objętym warunkami najmu za kwotę miesięcznie brutto:**

\_\_\_\_\_ złotych

słownie: \_\_\_\_\_ złotych

1. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami najmu zawartymi w ogłoszeniu nr: WOZP.221.2.2021 i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń, oraz uzyskałem informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oferuję cenę w wysokości ..... zł brutto za zestaw w ramach lunchu pracowniczego.
3. Oświadczam, że posiadam co najmniej 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu punktów gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców. Doświadczenie to nabyłem prowadząc następujące punkty gastronomiczne:

Nazwa punktu gastronomicznego, adres	Okres prowadzenia działalności w punkcie gastronomicznym

4. Oświadczam, że **projekt umowy** stanowiący **załącznik nr 2** został przeze mnie zaakceptowany i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Wynajmującego.
5. W przypadku odstąpienia przez Wynajmującego od zawarcia umowy w miejscu i terminie określonym przez Wynajmującego, nie będę zgłaszać roszczeń.
6. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są następujące dokumenty:
  - 1) aktualny odpis z właściwego rejestru albo z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 2) zaświadczenie o niezaleganiu z podatkami z właściwego Urzędu Skarbowego lub o uregulowanym sposobie zapłaty zaległości wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 3) zaświadczenie z właściwego Oddziału ZUS o niezaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 4) zaakceptowany wzór umowy (zał. nr 2).

.....  
Podpis i pieczęć Najemcy



## UMOWA NAJMU Nr .....2021

zawarta w dniu ..... pomiędzy:

Muzeum Pamięci Sybiru z siedzibą przy ul. Węglowej 1, 15-121 Białystok, NIP 542-32-64-915, Regon 366215932, z wpisem do RIK 08/17,

reprezentowanym przez Dyrektora – prof. dr hab. Wojciecha Śleszyńskiego, przy kontrasygnacie Ewy Edyty Jacewicz – Głównej Księgowej zwanym dalej Wynajmującym,

a

.....  
reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „Najemcą”.

**§ 1**

1. Wynajmujący oświadcza, że oddaje w najem, a Najemca bierze w najem pomieszczenia restauracji wraz z zapleczem gastronomicznym i ogródkiem restauracyjnym na niezadaszonym tarasie przylegającym do sali konsumpcyjnej wraz z meblami i wyposażeniem gastronomicznym szczegółowo określonymi w Rozdziale III Ogłoszenia o pisemnym przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku (dalej „restauracja” lub „lokal”) z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru położonej w Białymstoku przy ul. Węglowej 1, na warunkach określonych we wzmiankowanym Ogłoszeniu – załącznik nr 1 oraz w ofercie Najemcy – załącznik nr 2 stanowiących integralną część umowy.
2. Łączna powierzchnia najętego lokalu wynosi 271,55 m<sup>2</sup>. Składają się na nią następujące pomieszczenia:
  - sala konsumpcyjna – 97,70 m<sup>2</sup>
  - bar – 7,40 m<sup>2</sup>
  - kuchnia – 19,20 m<sup>2</sup>
  - magazyn artykułów suchych – 2,30 m<sup>2</sup>
  - magazyn ogólny – 6,40 m<sup>2</sup>
  - zmywalnia – 8,80 m<sup>2</sup>
  - rozdzielnia kelnerska – 6,80 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie socjalne z toaletą – 10,30 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie porządkowe – 2,30 m<sup>2</sup>
  - pomieszczenie biurowe – 5,30 m<sup>2</sup>
  - przygotowalnia warzyw i jaj z magazynem – 7,70 m<sup>2</sup>
  - komunikacja – 22,10 m<sup>2</sup>
  - ogródek restauracyjny - 75,25 m<sup>2</sup>
3. Strony ustalają, że lokal będzie otwarty dla klientów przez 6 dni w tygodniu, oprócz poniedziałków, w terminach otwarcia wystawy stałej, tj.:
  - a) wtorek: 9.30-17.00
  - b) środa: 9.30-17.00
  - c) czwartek: 9.30-17.00
  - d) piątek: 9.30-17.00
  - e) sobota: 12.30-20.00
  - f) niedziela: 9.30-17.00Wynajmujący zastrzega, że terminy otwarcia wystawy stałej mogą ulec zmianie, o czym każdorazowo poinformuje Najemcę z 5-dniowym wyprzedzeniem.
4. Najemca może, za zgodą Wynajmującego, wydłużyć czas pracy lokalu, a także prowadzić działalność gastronomiczną w poniedziałki, z zastrzeżeniem, że zapewni gościom lokalu we własnym zakresie wieszaki na okrycia wierzchnie.
5. W ramach zaoferowanej kwoty czynszu Najemca ma prawo wydłużyć czas pracy lokalu w przypadku nocnych wydarzeń kulturalnych w Muzeum (np. podczas Nocy Muzeów).
6. W okresie letnim, w ramach zaoferowanej kwoty czynszu, Najemca będzie miał możliwość rozstawiania dodatkowych stanowisk podczas wydarzeń kulturalnych realizowanych na zewnątrz

- budynku Muzeum, z zastrzeżeniem, iż Wynajmujący zachowuje prawo do jednoczesnego rozstawienia własnych stanowisk lub stanowisk podmiotów współpracujących z Wynajmującym.
7. Najemca oświadcza, że znany jest mu przedmiot najmu i nie kwestionuje jego przeznaczenia na prowadzenie działalności określonej w ust. 1.
  8. Najemca oświadcza, że będzie oferował klientom restauracji w okresie trwania umowy dania kuchni kresowej wskazane przez Wynajmującego. W razie potrzeby Wynajmujący przekaze Najemcy receptury niezbędne do ich przygotowania przez Najemcę.
  9. Najemca zapewni w ofercie restauracji przez okres trwania umowy lunch pracowniczy złożony z zupy i drugiego dania w cenie ..... zł brutto. Cena może zostać podwyższona o średnioroczny wskaźnik inflacji cen towarów i usług. Zmiana ceny następować będzie na podstawie pisemnego zawiadomienia przekazanego Wynajmującemu przez Najemcę od następnego miesiąca po doręczeniu zawiadomienia. Zmiana ceny nie będzie następować częściej niż raz w roku kalendarzowym.
  10. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalach uzyska wszystkie niezbędne pozwolenia i badania:
    - a) umowa licencyjna ZAiKS,
    - b) zezwolenie na sprzedaż piwa oraz alkoholu wysokoprocentowego powyżej 18 proc.,
    - c) zezwolenia sanitarno-epidemiologiczne,
    - d) inne wymagane.
  11. Odpowiednie dokumenty Najemca przedłoży Wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
  12. Przekazanie przedmiotu najmu określonego w ust. 1 nastąpi na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego podpisanego przez strony umowy.

#### **§2**

Umowa niniejsza została zawarta na okres 3 lat tj. od dnia .....2021r. ....2024r.

#### **§3**

1. Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą umowę przed upływem okresu wskazanego w §2 z zachowaniem 2-tygodniowego okresu wypowiedzenia i bez jakichkolwiek odszkodowań dla Najemcy, w następujących wypadkach:
  - 1) jeżeli oświadczenia, o którym mowa w §1 ust. 7 i ust. 8 okażą się nieprawdziwe,
  - 2) Najemca naruszy postanowienia niniejszej umowy określone w § 4, 5 lub 7 umowy,
  - 3) w przypadku zmian w przedmiocie najmu, które będą miały wpływ na działalność Wynajmującego,
  - 4) zalegania z zapłatą wymagalnego czynszu lub opłat dodatkowych przez okres przekraczający 1 miesiąc,
  - 5) Najemca nie uruchomi działalności gastronomicznej w najętym lokalu w terminie do dnia 15.09.2021r.
2. Wynajmujący może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
3. Najemca może wypowiedzieć umowę za 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego w przypadku nie uzyskiwania przez Najemcę przez 3 kolejne miesiące prowadzonej przez Najemcę działalności w lokalu przychodu w wysokości 3-miesięcznego czynszu, o którym mowa w §9 ust. 1.

#### **§4**

Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego oddać lokalu, urządzeń i wyposażenia Wynajmującego w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania lub w podnajem.

#### **§5**

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego dokonać żadnych zmian adaptacyjnych w lokalu objętym niniejszą umową.
2. Najemca zobowiązuje się do ponoszenia nakładów związanych z użytkowaniem lokalu w uzgodnieniu z Wynajmującym w szczególności: napraw urządzeń grzewczych, i elektrycznych (wyłączniki, gniazda), uzupełnienia oszklenia drzwi i okien, naprawy lub wymiany uszkodzonych okuć, zamków,

usuwania niedrożności przewodów odpływowych od urządzeń sanitarnych spowodowanych z przyczyn zależnych od Najemcy lub gości restauracji.

3. Najemca ponosi odpowiedzialność za urządzenia gastronomiczne i wyposażenie Wynajmującego znajdujące się w udostępnianych pomieszczeniach.
4. Najemca w okresie najmu jest zobowiązany do prowadzenia niezbędnej konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Wynajmującego.
5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenia powstałe w przedmiocie najmu i w takim przypadku ma obowiązek przywrócenia stanu pierwotnego wynajmowanych pomieszczeń nie później niż do 7 dni.
6. Najemca będzie odpowiedzialny za czystość i porządek w wynajmowanych pomieszczeniach.
7. Wynajmujący lub osoba przez niego upoważniona jest uprawniony do dokonywania kontroli w lokalu, w celu sprawdzenia czy Najemca, w sposób należyty i prawidłowy, wywiązuje się ze swoich obowiązków określonych w niniejszej umowie.

#### §6

1. Najemca zobowiązuje się, że prowadzenie działalności gastronomicznej nie zakłóci statutowej działalności Wynajmującego.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za swój personel. Personel Najemcy powinien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą i uprzejmością.

#### §7

Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenia powstałe w przedmiocie najmu i w takim przypadku ma obowiązek przywrócenia stanu pierwotnego wynajmowanych pomieszczeń nie później niż w ciągu 7 dni licząc od dnia powstania uszkodzenia.

#### §8

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do akceptacji nazwy lokalu.
2. Najemca może organizować w najętym lokalu imprezy okolicznościowe jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego. O zgodę taką Najemca powinien wystąpić z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem imprezy.
3. Najemca ma prawo pierwszeństwa obsługi w zakresie usług gastronomicznych podczas imprez organizowanych w siedzibie Wynajmującego. Przy rezygnacji Najemcy z prawa pierwszeństwa Wynajmujący ma prawo zapewnić obsługę gastronomiczną poprzez inny podmiot gospodarczy.
4. Na najętej powierzchni restauracji Najemca może eksponować i dystrybuować materiały promocyjne innych niż Muzeum Pamięci Sybiru podmiotów gospodarczych, jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego.
5. Najemca jest zobowiązany uzyskać zgodę Wynajmującego odnośnie rodzaju muzyki odtwarzanej w lokalu.

#### §9

1. Najemca uiszczać będzie czynsz miesięczny za zajmowany lokal w wysokości: \_\_\_\_\_ złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_ złotych brutto).
2. Należności z tytułu czynszu i opłat dodatkowych Najemca uiszczać będzie miesięcznie na podstawie faktur VAT w terminie do 14 dni od daty ich wystawienia na konto Wynajmującego wskazane na fakturze VAT lub inne podane przez Wynajmującego.
3. W razie opóźnienia w uiszczaniu należności, Wynajmujący może naliczyć odsetki ustawowe.
4. Do czasu uzyskania przez Najemcę pozwoleń administracyjnych niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej przez Najemcę, nie będzie naliczany Najemcy czynsz najmu oraz świadczenia dodatkowe z wyjątkiem opłaty z tytułu podatku od nieruchomości.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości czynszu o średnioroczny wskaźnik inflacji cen towarów i usług. Zmiana wysokości czynszu następować będzie na podstawie pisemnego zawiadomienia Wynajmującego od następnego miesiąca po doręczeniu zawiadomienia. Zmiana wysokości czynszu nie będzie następować częściej niż raz w roku kalendarzowym.

#### §10

1. Wynajmujący zobowiązuje się wobec Najemcy do ustanowienia następujących odpłatnych świadczeń dodatkowych:
  - a) udostępnienia energii elektrycznej,

- b) udostępnienia dojazdu do przedmiotu najmu przy pomocy pilota zakupionego przez Najemcę na swój koszt,
  - c) dostarczenia wody,
  - d) ogrzewania lokalu,
  - e) udostępnienia windy towarowej w celu przewożenia towarów niezbędnych do prowadzenia działalności gastronomicznej.
2. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe dokonywane będą w sposób następujący:
- a) koszty energii elektrycznej ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) - rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - b) opłaty za wodę ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - c) opłaty za nieczystości płynne (ścieki) ponosi Najemca wg wskazań licznika na wodę w proporcji 95% zużytej wody (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - d) koszty ogrzewania lokalu w sezonie grzewczym ponosi Najemca wg wskazań licznika (lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - e) ryczałt za użytkowanie windy towarowej w wysokości 380 zł netto miesięcznie,
  - f) opłaty z tytułu podatku od nieruchomości w wysokości naliczonej za przedmiot najmu przez właściwy organ podatkowy.
3. Rozliczenie za media nastąpi według stawek stosowanych przez dostawców mediów wobec Wynajmującego.
4. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawie ww. mediów, jeżeli przerwy te nie wynikają z wyłącznej winy Wynajmującego.
5. Najemca zobowiązuje się zawrzeć umowę na okres nie krótszy niż okres trwania niniejszej umowy w zakresie czyszczenia i konserwacji separatora tłuszczu, a także wywozu i utylizacji odpadów z wyspecjalizowaną firmą posiadającą odpowiedni sprzęt i wymagane prawem uprawnienia. Wszystkie koszty wynikające z zawartej umowy ponosi Najemca.
6. W przypadku, gdy organy władzy publicznej, w tym administracji publicznej bądź inspekcje wprowadzą zakazy lub ograniczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej, co uniemożliwi Najemcy prowadzenie działalności gastronomicznej w najmowanych pomieszczeniach, Strony ustalają, że w czasie obowiązywania tych zakazów i ograniczeń i zaniechania prowadzenia tej działalności w lokalu realizacja umowy ulega zawieszeniu, zaś czynsz najmu nie będzie naliczany. W takim przypadku Najemca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Wynajmującego tylko świadczeń dodatkowych określonych w ust. 2 lit. a), b), c) i f).
7. W przypadku, gdy ww. zakazy i ograniczenia będą obowiązywały jedynie przez część miesiąca, czynsz najmu i ryczałt za użytkowanie windy towarowej będą proporcjonalnie zmniejszone do czasu obowiązywania tych zakazów i ograniczeń. W takim przypadku Najemca będzie także zobowiązany do zapłaty za ten okres na rzecz Wynajmującego świadczeń dodatkowych określonych w ust. 2 lit. a), b), c) i f).

#### **§11**

1. Osobą odpowiedzialną za prawidłowe wykonanie Umowy ze strony Zamawiającego będzie ..... tel. ...., email: .....
2. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za wykonanie Umowy będzie ..... tel. .... email: .....

#### **§12**

1. Po zakończeniu stosunku najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu w stanie niepogorszonym.
2. Podstawę do ustalenia stanu, w jakim pomieszczenia zostały wydane Najemcy przez Wynajmującego stanowi protokół zdawczo – odbiorczy o którym mowa w § 1 ust. 6 Umowy.
3. Jeżeli Najemca doposażył pomieszczenia w dodatkowe urządzenia za zgodą Wynajmującego, Wynajmujący ma prawo zatrzymać ulepszenia za zapłatą sumy odpowiadającej ich wartości, ustalonej komisyjnie w chwili zwrotu lub zażądać, aby Najemca usunął je przywracając pomieszczenia do stanu pierwotnego.
4. W przypadku nie przekazania pomieszczeń Wynajmującemu, pomimo zakończenia stosunku najmu, Najemca zobowiązuje się do czasu ich faktycznego przekazania uiszczać Wynajmującemu

odszkodowanie za zajmowanie pomieszczeń bez tytułu prawnego w wysokości 200% czynszu, o którym mowa w § 9 ust. 1. W takim przypadku Najemca zobowiązany jest także do uiszczenia opłat, o których mowa w § 10.

5. W przypadku odstąpienia od niniejszej umowy przed terminem przekazania lokalu Najemca zobowiązuje się do zapłaty odszkodowania w wysokości miesięcznego czynszu brutto.

#### §13

Przekazanie przedmiotu najmu nastąpi komisyjnie w terminie uzgodnionym przez strony przed upływem okresu wypowiedzenia.

#### §14

Najemca oświadcza, że został poinformowany o zasadach przetwarzania danych osobowych Wykonawcy obowiązujących u Wynajmującego.

#### §15

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo siedzibie Wynajmującego.
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

