

OGŁOSZENIE

o przetargu na dzierżawę pomieszczeń Restauracji Mozaika w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej

I. WYDZIERŻAWIAJĄCY

Muzeum Pamięci Sybiru

ul. Węglowa 1

15-121 Białystok

tel. 795 650 800

e-mail: zamowienia@sybir.bialystok.pl,

www.sybir.bialystok.pl

II. PRZEDMIOT PRZETARGU

1. Przedmiotem przetargu jest dzierżawa pomieszczeń Restauracji Mozaika z zapleczem gastronomicznym (dalej „Restauracja” lub „Lokal”) zlokalizowanej w budynku położonym w Białymstoku przy ul. Węglowej 1 wraz z ogródkiem restauracyjnym, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej przez Dzierżawcę.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu pisemnego zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.

III. Charakterystyka Restauracji:

1. Restauracja wraz z zapleczem gastronomicznym i ogródkiem restauracyjnym na niezadaszonym tarasie przylegającym do sali konsumpcyjnej usytuowana jest na parterze budynku położonego w Białymstoku przy ul. Węglowej 1.
2. Łączna powierzchnia Lokalu, która będzie udostępniona Dzierżawcy w celu prowadzenia działalności gastronomicznej wynosi 271,55 m², w tym:
 - sala konsumpcyjna – 97,70 m²
 - bar – 7,40 m²
 - kuchnia – 19,20 m²
 - magazyn artykułów suchych – 2,30 m²
 - magazyn ogólny – 6,40 m²
 - zmywalnia – 8,80 m²
 - rozdzielnia kelnerska – 6,80 m²
 - pomieszczenie socjalne z toaletą – 10,30 m²
 - pomieszczenie porządkowe – 2,30 m²
 - pomieszczenie biurowe – 5,30 m²
 - przygotownia warzyw i jaj z magazynem – 7,70 m²
 - komunikacja – 22,10 m²
 - ogródek restauracyjny - 75,25 m².
3. Przyjęte założenia:
 - 1) Lokal jest prowadzony pod nazwą Restauracja Mozaika. Wyzierżawiający dopuszcza możliwość prowadzenia przez Dzierżawcę działalności gastronomicznej w Lokalu w formie restauracji, a także bistra, kafeterii lub tym podobnych, z zastrzeżeniem pkt. 3).
 - 2) W ramach oferowanego czynszu Dzierżawca może prowadzić działalność gastronomiczną w ogródku restauracyjnym w okresie letnim w każdym roku obowiązywania umowy dzierżawy.
 - 3) Menu Lokalu ustala Dzierżawca. Wyzierżawiający nie zezwala na prowadzenie Lokalu jako tzw. „fast food”.
 - 4) System pracy Lokalu - 6 dni w tygodniu, oprócz poniedziałków i dni ustawowo wolnych od pracy, 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: 10.30-18.00

f) niedziela: 9.30-17.00

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

Dzierżawca może za zgodą Wydierżawiającego zmienić czas pracy Lokalu. Dzierżawca prowadząc działalność gastronomiczną w poniedziałki zapewni gościom Lokalu we własnym zakresie wieszaki na okrycia wierzchnie.

- 5) W ramach zaoferowanej kwoty czynszu Dzierżawca 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, na zasadach określonych pomiędzy Stronami Dzierżawca będzie miał możliwość rozstawiania dodatkowych stanowisk podczas wydarzeń kulturalnych realizowanych na zewnątrz budynku Muzeum, z zastrzeżeniem, że Wydierżawiający zachowuje prawo do jednoczesnego rozstawienia własnych stanowisk lub stanowisk podmiotów współpracujących z Wydierżawiającym.
 - 7) Dzierżawca może organizować w najętym Lokalu imprezy okolicznościowe jedynie za uprzednią zgodą Wydierżawiającego. O zgodę taką Dzierżawca powinien wystąpić z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem imprezy.
 - 8) Dzierżawca ma prawo pierwszeństwa obsługi w zakresie usług gastronomicznych podczas imprez organizowanych w siedzibie Wydierżawiającego. W przypadku rezygnacji Dzierżawcy z prawa pierwszeństwa, Wydierżawiający ma prawo zapewnić sobie obsługę gastronomiczną poprzez inny podmiot gospodarczy.
 - 9) Nominalna liczba miejsc konsumenckich: 40 miejsc w restauracji oraz 24 miejsca w ogródku restauracyjnym.
 - 10) Dania wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.
 - 11) Dzierżawca może przygotowywać potrawy na terenie Lokalu lub w innym miejscu prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. W Lokalu istnieje możliwość produkowania i wydawania następujących rodzajów dań:
 - a) dania główne: zupy mięsno-warzywne, dania z różnego rodzaju mięs i ryb,
 - b) przystawki warzywne, mięsne, mięsno-warzywne, rybne,
 - c) potrawy mączne,
 - d) desery, ciasta,
 - e) napoje zimne, soki, napoje gorące, napoje alkoholowe.
 - 12) 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 Wydierżawiający udostępni Dzierżawcy (w ramach uiszczanego czynszu) Lokal zaopatrzony 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 zmywarkę) – 1 szt.,
- 4) zmiękcacz do wody automatyczny do zmywarki uniwersalnej – 1 szt.,
- 5) stanowisko przyściennie 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) stanowisko robocze z szafką z drzwiami suwanymi, ze stali nierdzewnej, wymiary 1600x700x850 mm – 1 szt.,

14) kuchenka indukcyjna podwójna, moc 3500W – 2 szt.,

ROZDZIELNIA KELNERSKA

15) umywalka ścienna z baterią, wymiary 330x230x150 mm – 1 szt.,

MAGAZYN OGÓLNY

16) lodówka ze stali nierdzewnej, pojemność 650 l – 2 szt.,

17)zamrażarka ze stali nierdzewnej, pojemność 361 l – 1 szt.,

18) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 1200x600x1800 mm – 1 szt.,

19) regał magazynowy ze stali nierdzewnej, półki pełne, wymiary 800x600x1800 mm – 1 szt.,

PRZYGOTOWALNIA WARZYW I JAJ Z MAGAZYNEM

20) stanowisko z dwoma zlewami i bateriami łokciowymi, wymiary 1600x600x850 mm – 1 szt.,

21)umywalka zabudowana ze stali nierdzewnej, z baterią, wymiary 400x400x240 mm – 1 szt.,

22)stanowisko ze zlewem 1-komorowym ze stali nierdzewnej, z baterią, z półką – 1 szt.,

23) naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej, wymiary 360x530x245 mm - 1 szt.,

24) lodówka ze stali nierdzewnej, wewnątrz z ABS, poj. 350 l – 1 szt.,

25)lodówka lakierowana, wewnątrz z ABS, pojemność 130 l - 1 szt.,

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

POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE

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

MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH

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

POMIESZCZENIE SOCJALNE

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

BAR

30) kostkarka nablutowa bez stałego podłączenia wody, obudowa ze stali nierdzewnej, moc 160W – 1 szt.,

31) lodówka barowa 2-drzwiowa, poj. 228 l – 1szt.,

32) witryna ekspozycyjna chłodnicza, pojemność 300 l, wymiary 915x675x1210 mm – 1 szt.,

OGRÓDEK RESTAURACYJNY

33)krzesła ogrodowe kompozytowe – 24 szt.,

34)stoły ogrodowe kompozytowe – 6 szt.,

35)parasole ogrodowe kwadratowe z cementową podstawą – 3 szt.,

36) łańcuch świetlny – 20 m.b.

Dokument poglądowy przedstawiający układ funkcjonalny pomieszczeń oraz rozmieszczenie urządzeń technologicznych stanowi załącznik nr 3 do niniejszego Ogłoszenia.

5. Dzierżawca 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 działalności gastronomicznej.
6. Goście Lokalu będą nieodpłatnie korzystać z toalet znajdujących się obok kas; toalety będą sprzątane przez personel Wydierżawiającego.
7. Goście Lokalu będą nieodpłatnie korzystać z szatni dla zwiedzających Muzeum, z zastrzeżeniem Rozdziału III ust. 3 pkt 4) Ogłoszenia.
8. Dzierżawca zobowiązuje się we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać zezwolenie SANEPID-u na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz zezwolenie na sprzedaż alkoholu w Lokalu, o ile Dzierżawca zdecyduje się na taką sprzedaż.
9. Lokal objęty jest monitoringiem wizyjnym realizowanym przez Wydierżawiającego.
10. Wydierżawiający udostępni Dzierżawcy klucz do najętych pomieszczeń Lokalu typu Master GS3. W celu pobrania klucza przedstawiciel Dzierżawcy zobowiązany będzie zgłosić się do pracownika ochrony i dokonać wpisu w książce ewidencji kluczy. Po zakończonej pracy, pobrany klucz zostanie zwrócony pracownikowi ochrony, po uprzednim dokonaniu wpisu w książce ewidencji kluczy.

11. Przed zawarciem umowy dzierżawy Dzierżawca będzie zobowiązany wnieść kaucję w wysokości **5000,00 zł** przelewem na rachunek bankowy Wydierżawiającego nr **30 1240 6292 1111 0011 2314 4338** tytułem zabezpieczenia wszelkich roszczeń pieniężnych Wydierżawiającego wynikających z umowy dzierżawy i z tytułu korzystania z Lokalu przez Dzierżawcę.

IV. OKRES DZIERŻAWY

1. Umowa dzierżawy zostanie zawarta na okres od dnia 02.11.2026 r. do 30.04.2028 r.
2. Przewidywany termin rozpoczęcia działalności gastronomicznej w Lokalu będzie nie dłuższy niż 30 dni liczonych od dnia rozpoczęcia dzierżawy, nie później jednak niż od dnia 01.12.2026 r. W terminie wskazanym w zdaniu pierwszym Dzierżawca zobowiązany jest uzyskać pozwolenia administracyjne niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej w Lokalu. W okresie od dnia zawarcia umowy do dnia rozpoczęcia działalności, Dzierżawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Wydierżawiającego czynszu w wysokości **1230 zł brutto** miesięcznie. W tym okresie Dzierżawca nie jest zobowiązany do ponoszenia opłat z tytułu świadczeń dodatkowych.
3. Lokal zostanie oddany Dzierżawcy w dzierżawa na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego przedmiotu dzierżawy.

V. WARUNKI DZIERŻAWY - WYMAGANIA FORMALNO - PRAWNE

1. Dzierżawca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w Lokalu uzyska wszystkie niezbędne pozwolenia i badania, takie jak:
 - a) umowa licencyjna ZAiKS,
 - b) zezwolenie na sprzedaż piwa oraz alkoholu wysokoprocentowego powyżej 18 proc., o ile Dzierżawca zdecyduje się na prowadzenie sprzedaży tego asortymentu,
 - c) zezwolenia sanitarno-epidemiologiczne,
 - d) inne wymagane przepisami prawa powszechnego.
2. Dzierżawca będzie zobowiązany do przedstawienia dokumentów potwierdzających posiadanie zezwoleń, umów i pozwoleń, o których mowa w ust. 1 na każde żądanie Wydierżawiającego.
3. Wydierżawiający oświadcza, że posiada prawo do nazwy i logo Lokalu, a także do profilu Lokalu na Facebooku. Dzierżawca będzie uprawniony do wykorzystania nazwy, logo i profilu Lokalu w prowadzonej działalności gastronomicznej w Lokalu. Dzierżawca może prowadzić Lokal pod inną nazwą po uprzednim uzyskaniu zgody Wydierżawiającego.
4. Dzierżawca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający i niezakłócający prowadzenie statutowej działalności Wydierżawiającego.
5. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za swój personel. Personel Dzierżawcy winien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą i uprzejmością.
7. Na najętej powierzchni Lokalu Dzierżawca może eksponować i dystrybuować materiały promocyjne innych niż Muzeum Pamięci Sybiru podmiotów gospodarczych jedynie za uprzednią zgodą Wydierżawiającego.
8. Dzierżawca jest zobowiązany uzyskać zgodę Wydierżawiającego odnośnie rodzaju muzyki odtwarzanej w Lokalu.
9. Dzierżawca ponosi odpowiedzialność za urządzenia gastronomiczne i wyposażenie Wydierżawiającego znajdujące się w udostępnianych pomieszczeniach, w tym za wyposażenie ogródka restauracyjnego w okresach prowadzenia w nim działalności gastronomicznej przez Dzierżawcę.
10. Dzierżawcy nie wolno bez zgody Wydierżawiającego oddać Lokalu, urządzeń i wyposażenia Wydierżawiającego w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania lub w poddzierżawa.
11. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego dokonać żadnych zmian adaptacyjnych w Lokalu objętym umową dzierżawy.
12. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia nakładów związanych z używaniem Lokalu w uzgodnieniu z Wydierżawiającym 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 Dzierżawcy lub gości Lokalu.
13. Dzierżawca w okresie dzierżawy jest zobowiązany do prowadzenia niezbędnej konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Wydierżawiającego.
14. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenia powstałe w przedmiocie dzierżawy i w takim przypadku ma obowiązek przywrócenia stanu pierwotnego wynajmowanych

- pomieszczeń nie później niż w terminie 7 dni od dnia rozwiązania lub wygaśnięcia umowy dzierżawy.
15. Po upływie terminu umowy lub jej rozwiązaniu Dzierżawca przekaże Wydierżawiającemu Lokal wraz z urządzeniami i wyposażeniem Wydierżawiającego w stanie nie pogorszonym.
 16. W związku z wynajęciem przedmiotu dzierżawy, Wydierżawiający zobowiązuje się wobec Dzierżawcy do ustanowienia odpłatnych świadczeń dodatkowych:
 - a) udostępnienia energii elektrycznej,
 - b) udostępnienia dojazdu do przedmiotu dzierżawy przy pomocy trzech pilotów przekazanych Dzierżawcy,
 - c) dostarczenia wody i odbioru ścieków,
 - d) ogrzewania Lokalu,
 - e) czyszczenia i konserwacji separatora tłuszczu oraz wywozu i utylizacji odpadów tłuszczowych.
 17. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe dokonywane będą w sposób następujący:
 - a) koszty energii elektrycznej ponosi Dzierżawca wg wskazań licznika (Lokal jest opomiarowany) - rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wydierżawiającego,
 - b) opłaty za wodę ponosi Dzierżawca wg wskazań licznika (Lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wydierżawiającego,
 - c) opłaty za nieczystości płynne (ścieki) ponosi Dzierżawca wg wskazań licznika na wodę w proporcji 95% zużytej wody (Lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wydierżawiającego,
 - d) koszty ogrzewania Lokalu w sezonie grzewczym ponosi Dzierżawca wg wskazań licznika (Lokal jest opomiarowany) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wydierżawiającego.
 - e) koszty czyszczenia i konserwacji separatora tłuszczu oraz wywozu i utylizacji odpadów tłuszczowych ponosi Dzierżawca – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wydierżawiającego (według cen za usługę wykonana przez podmiot trzeci na zlecenie Wydierżawiającego)
 18. Wydierżawiający nie zapewnia Dzierżawcy stałego dostępu do Internetu. Dzierżawca będzie zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt zawrzeć umowę z dostawcą Internetu.
 - 19.. **Dzierżawca będzie odpowiedzialny za czystość i porządek, w tym za mycie okien, a także za dobrostan roślin w najętym Lokalu oraz w ogródku restauracyjnym.**
 20. Wydierżawiający lub osoba przez niego upoważniona będzie uprawniony do dokonywania kontroli w Lokalu, w celu sprawdzenia czy Dzierżawca, w sposób należyty i prawidłowy, wywiązuje się ze swoich obowiązków określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia.
 21. **Wydierżawiający zastrzega, że kwota czynszu miesięcznego za dzierżawa Lokalu nie może być niższa niż 4 300 zł brutto.**
 22. W ramach kwoty czynszu dzierżawy Wydierżawiający zapewnia Dzierżawcy pojemniki oraz wywóz odpadów komunalnych na zasadach obowiązujących w Mieście Białystok w następujących ilościach oraz częstotliwości:
 - 1) Pojemnik na niesegregowane zmieszane odpady komunalne o pojemności 0,70 m³ – ilość 2, częstotliwość - 2 odbiory w tygodniu,
 - 2) Pojemnik na papier o pojemności 0,70 m³ – ilość 1, częstotliwość - 1 odbiór co 14 dni,
 - 3) Pojemnik na szkło o pojemności 0,70 m³ – ilość 1, częstotliwość - 1 odbiór co 14 dni,
 - 4) Pojemnik na metale, tworzywa sztuczne i opakowania wielomateriałowe o pojemności 0,70 m³ – ilość 1, częstotliwość - 1 odbiór co 14 dni,
 - 5) Pojemnik na odpady ulegające biodegradacji ze szczególnym uwzględnieniem bioodpadów o pojemności 0,70 m³ – ilość 1, częstotliwość – 1 odbiór raz w tygodniu w miesiącach od kwietnia do września oraz 1 odbiór co 14 dni w miesiącach października do marca.
- Śmieci z najętego Lokalu będą składowane w oznaczonych dla Dzierżawcy pojemnikach w miejscu wskazanym przez Wydierżawiającego. Wydierżawiający nie dopuszcza możliwości użycia przez Dzierżawcę pojemnika Wydierżawiającego do składowania śmieci, po wypełnieniu użytkowanego przez siebie pojemnika. Dzierżawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa powszechnego i miejscowego w zakresie gospodarowania odpadami komunalnymi, w tym segregacji śmieci. Dzierżawca może zawnioskować do Wydierżawiającego o zmniejszenie lub zwiększenie ilości pojemników zgodnie z zapotrzebowaniem.

23. Wydzierżawiający zastrzega, że kwota czynszu miesięcznego za dzierżawa może ulec zmianie w przypadku zmiany stawek opłat za gospodarowanie odpadami komunalnymi obowiązującymi na terenie Miasta Białystok.
24. Dzierżawca będzie zobowiązany zapewnić pracownikom Wydzierżawiającego możliwość nabywania dań i napojów oferowanych przez Dzierżawcę w Lokalu z 30% bonifikatą od cen wskazanych w cenniku za okazaniem imiennej karty pracowniczej.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. W postępowaniu może wziąć udział Dzierżawca, który:
 - 1) nie zalega z płatnością podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy dokonał on przed upływem terminu ofert płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności,
 - 2) posiada co najmniej 6-miesięczne doświadczenie w prowadzeniu lokali gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców, takich jak: bar, bistro, restauracja, pub, stołówka itp. Dzierżawca wskaże w formularzu oferty nazwy prowadzonych przez siebie lokali gastronomicznych i okres ich prowadzenia.
2. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia. Do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
 - 1) zaświadczenie o niezaleganiu z podatkami z właściwego Urzędu Skarbowego wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - 2) 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,
3. Dzierżawcy biorący udział w postępowaniu mogą zapoznać się ze stanem technicznym i funkcjonalnym Lokalu oraz możliwościami prowadzenia w tym Lokalu działalności gastronomicznej (dojście, dojazd, wymagania techniczno-sanitarne, itp.). **Wydzierżawiający wyznacza następujący termin wizji lokalnej: 09.10.2026 r. o godz. 09:30** Przedstawiciel Dzierżawcy 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 Dzierżawcy w wizji lokalnej zostanie potwierdzony protokołem.
4. Oferta musi zostać podpisana przez osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Dzierżawcy 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 Dzierżawcy. W przypadku gdy Dzierżawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być dołączone pełnomocnictwo określające zakres umocowania dla pełnomocnika.
5. Ofertę należy umieścić w kopercie zaadresowanej na Wydzierżawiającego: Muzeum Pamięci Sybiru, ul. Węglowa 1, 15-121 Białystok, i oznaczonej hasłem:
WOZP.221.2.2026 – „Dzierżawa pomieszczeń Restauracji Mozaika w siedzibie Muzeum Pamięci Sybiru w Białymstoku z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej”
6. Dzierżawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Wydzierżawiający 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 2 do Ogłoszenia, spowoduje odrzucenie oferty.
8. Osoba uprawniona do kontaktu z oferentami:
Katarzyna Sajewicz i Julita Wiewiórka, tel. 85 672 36 10 w godz. 8.00 – 16.00, adres email: **zamowienia@sybir.bialystok.pl**

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

1. Termin składania ofert upływa w dniu **16.10.2026 r. o godzinie 14.00**. Miejsce składania ofert: w siedzibie Wydzierżawiającego: 15-121 Białystok, ul. Węglowa 1, pokój nr 1.17. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.10.2026 r. o godz. 14.15**, pokój nr 1.17. Decyduje data wpływu do

Zamawiającego. Oferty złożone po terminie zwraca się bez otwierania. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwierania kopert z ofertami Wydzierżawiający 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 dzierżawy. Wydzierżawiający podpisze umowę na dzierżawę Lokalu z oferentem, który spełni wymagania Wydzierżawiającego, wykaże się co najmniej 6-miesięcznym doświadczeniem w realizacji usług o podobnym charakterze jak przedmiot dzierżawy rozumianym jako prowadzenie punktów gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców, a także zaproponuje najwyższą cenę czynszu.
2. Wydzierżawiający 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.
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

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

Białystok, dnia 06.10.2026 r.

Zatwierdzam:

DYREKTOR
Muzeum Pamięci Sybiru
[Podpis]
prof. dr hab. Wojciech Sleszyński