

## OGŁOSZENIE

o pisemnym przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku

sygnatura sprawy: **DZ/OPG/03/2018**

### I. WYNAJMUJĄCY

Opera i Filharmonia Podlaska – Europejskie Centrum Sztuki w Białymstoku  
ul. Odeska 1, 15-406 Białystok  
tel. 85 306 75 15; fax.: 85 734 19 55

### II. PRZEDMIOT NAJMU

1. Przedmiotem najmu są pomieszczenia zlokalizowane w budynku położonym w Białymstoku przy ul. Odeskiej 1, z przeznaczeniem na prowadzenie kantyny pracowniczej, baru kawowego oraz restauracji przez Najemcę.
2. Wynajmujący nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

### III. Charakterystyka lokali gastronomicznych:

#### 1. Charakterystyka kantyny pracowniczej:

1.1. Łączna powierzchnia kantyny wynosi 229,33 m<sup>2</sup>. Składają się na nią następujące pomieszczenia:

- sala konsumpcyjna – 135,84 m<sup>2</sup>
- ekspedycja – bar – 13,45 m<sup>2</sup>
- kuchnia – 30,25 m<sup>2</sup>
- magazyn spożywczy – 5,61 m<sup>2</sup>
- zmywalnia naczyń stołowych – 6,20 m<sup>2</sup>
- korytarz kuchni – 17,08 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie sanitarne – 4,65 m<sup>2</sup>
- szatnia personelu – 8,89 m<sup>2</sup>
- aneks biurowy – 2,35 m<sup>2</sup>
- przygotowalnia warzyw i owoców – 5,01 m<sup>2</sup>

1.2. Przyjęte założenia:

1.2.1. W ramach swojej działalności Najemca będzie oferował towary handlowe, szeroko rozumiane napoje, a także szeroki asortyment świeżych dań, w tym dania lekkostrawne (niewzdymające) z racji tego, iż klientami kantyny będą również artyści występujący na scenie Opery.

1.2.2. Godziny otwarcia – w godz. 08:00-16:00 w poniedziałki, oraz w godz. 08:00-22:00 od wtorku do niedzieli, lub inne po uzgodnieniu z Wynajmującym.

1.2.3. Nominalna liczba miejsc konsumenckich ok. 100, z zastrzeżeniem, że w okresach realizacji prób i koncertów orkiestry w budynku przy ulicy Podleśnej 2, liczba osób korzystających z oferty kantyny ulega zmniejszeniu.

1.2.4. Wszystkie podstawowe dania oraz dalsza obróbka półproduktów z przeznaczeniem do obróbki cieplnej przygotowywane będą na terenie kuchni, natomiast dania wymagające bardziej skomplikowanych lub szczególnych procesów technologicznych (w tym wymagających obróbki brudnej, wytwarzających hałas, znaczne parowanie czy woń) będą przygotowywane poza przedmiotem najmu.

1.2.5. Dostawy towarów odbywać się będą przez rampę towarową we wczesnych godzinach porannych.

1.3. W celu prowadzenia działalności gastronomicznej Wynajmujący udostępni Najemcy (w ramach uiszczanego czynszu) następujące wyposażenie:

1.3.1. Meble:

1. stół w kolorze białym, wymiary 79 x 79 cm, nogi o przekroju kwadratu, wykonane z aluminium, satynowane – sztuk 13
2. stolik kawowy, blat laminowany w kolorze czarnym z zaokrąglonymi rogami, nogi okrągłe, przymocowane do blatu pod kątem, z litego drzewa brzoźowego – 2 sztuki
3. krzesło z białym profilowanym siedziskiem wyprodukowanym z fornirowanej sklejki – 76 sztuk

4. krzesło barowe o wys. 100cm, z siedziskiem o stożkowatym kształcie ze sklejki giętej, z wpuszczonymi toczonymi nogami – 10 sztuk
5. krzesło barowe wykonane z litej brzozy, pomalowane bezbarwny lakierem akrylowym, w siedzisku otwór ułatwiający przenoszenie - 8 sztuk
6. krzesło barowe z okrągłym siedziskiem, pomalowane białym lakierem, nogi z forniru orzechowego – 3 sztuki
7. stolik składany ścienny o szer. 50 cm (po złożeniu 8 cm), wykonany z litego drewna sosnowego, pokryty bezbarwnym lakierem akrylowym – 3 sztuki
8. szafka pod kuchenki mikrofalowe stojąca typu cargo, o wymiarach: szerokość: 59.8 cm, głębokość: 60.0 cm, wysokość: 86.0 cm, obudowa o grubości 18 mm, rama wykonana z płyty wiórowej, tworzywa polipropylenowego oraz folii melaminowej; tył: płyta pilśniowa, pomalowana farbą akrylową; wyposażona w 3 szuflady na cichobieżnych prowadnicach z blokadą - 1 sztuka
9. szafka pod kuchenki mikrofalowe stojąca typu cargo, o wymiarach: szerokość: 59.8 cm, głębokość: 60.0 cm, wysokość: 86.0 cm, obudowa o grubości 18 mm, rama wykonana z płyty wiórowej, tworzywa polipropylenowego oraz folii melaminowej; tył: płyta pilśniowa, pomalowana farbą akrylową; wyposażona w 1 głęboką szufladę na cichobieżnych prowadnicach z blokadą – 2 sztuki
10. blat kuchenny o wymiarach: długość: 180 cm, głębokość: 62 cm, grubość: 3.8 cm, wykonany z tworzywa polipropylenowego zbrojonego, płyty wiórowej; pokryty wysokowytrzymałym laminatem melaminowym, z metaliczną krawędzią – 1 sztuka
11. lustro o wymiarach 79 x 65 x 5 cm, z ramą wykonaną ze sztucznego tworzywa PC w kolorze przezroczystym – 8 sztuk
12. wózek transportowy do tac, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 o stabilnej konstrukcji – 2 sztuki
13. regał na gazety wykonany z litego drewna dębowego, woskowany, o wymiarach 210 x 105 x 6 cm - 2 sztuki
14. Ciąg z szafkami pod oknem, w tym:
  - a) szafka stojąca dwudrzwiowa, o wymiarach: szerokość: 59.8 cm, głębokość: 60.0 cm, wysokość: 86.0 cm – 3 sztuki
  - b) szafka stojąca jednodrzwiowa o wymiarach: szerokość: 39.8 cm, głębokość: 60.0 cm, wysokość: 86.0 cm – 2 sztuki
  - c) blat o rozmiarach 263 cm x 62 cm, grubość 3 cm, wykonany z czarnego granitu – konglomerat – 1 sztuka
  - d) wysoka lada z litego drewna dębowego, lakierowana, na dwóch nogach wykonanych z litego drewna dębowego, szerokości i grubości blatu, wymiary: wys. 1100 mm, dł. 1830 mm, gł. 300 mm, grubość nóg i blatu 70 mm, wykonana z konstrukcji stalowej obłożonej drewnem - 1 sztuka
  - e) lustro przyklejone na silikonie do ściany, o wymiarach szerokość: 1250 mm x wysokość: 1450 mm - 1 sztuka
15. Ciąg wydawczy, w tym:
  - a) lada sałatkowa - 1 sztuka
  - b) szafka podgrzewana z bemaem wodnym jednokomorowym z automatycznym napełnianiem wodą - 2 sztuki
  - c) półka do przesuwania tac - 1 sztuka
  - d) stanowisko neutralne otwarte - 1 sztuka
  - e) pomocnik kelnerski - 1 sztuka
  - f) zabudowa dekoracyjna z cokołem – 1 sztuka
  - g) serwetnik - 1 sztuka
  - h) nadstawka (półka ze stali nierdzewnej) 1543x480x480 - 2 sztuki
  - i) nadstawka (półka ze stali nierdzewnej) 1030x480x480 - 1 sztuka
  - j) dystrybutor talerzy podgrzewany jezdny 900x460x850 - 1 sztuka
  - k) szafka z blatem wykonana z płyty wiórowej fornirowanej – 1 sztuka
16. Kosz metalowy – 2 sztuki.

#### 1.3.2. Urządzenia gastronomiczne:

1. Umywalka z baterią Stalgast 98 142 4 040 – sztuk 3

2. Stół nierdzewny Stalgast 98 004 5 050 – sztuk 1
3. Stół ze stali Stalgast 98 096 6 140 – sztuk 1
4. Półka wisząca nierdzewna Stalgast 98 174 3 140 – sztuk 1
5. Szafa chłodnicza Stalgast 880175 – sztuk 1, numer seryjny: 276258
6. Sterylizator jaj Mesko AGD NB2.10 – sztuk 1
7. Wózek nierdzewny Stalgast 662111 – sztuk 2
8. Stół załadowczy nierdzewny Stalgast 98 124 7 120 – sztuk 1
9. Młynek koloidalny Stalgast 650010 – sztuk 1, numer seryjny: 12070141
10. Stół wyładowczy nierdzewny Stalgast 98 129 7 110 – sztuk 1
11. Zmywarka kapturowa Fagor FI-80 BTdd – sztuk 1, numer seryjny: 8100052439
12. Półautomatyczny uzdatniacz wody Mijar Junior GE – sztuk 2, numery seryjne: 700021120700094, 700021120700099
13. Szafa przelotowa nierdzewna Stalgast 98 163 6 100 – sztuk 1
14. Stół ze stali Stalgast 98 090 6 110 – sztuk 1
15. Półka wisząca Stalgast 98 173 4 110 – sztuk 1
16. Stół nierdzewny Stalgast 98 002 7 080 – sztuk 1
17. Szafa chłodnicza Edesa SPG 071 – sztuk 2, numery seryjne: 12111384P, 12100397P
18. Regał magazynowy narożny Edesa 580 – sztuk 1
19. Regał magazynowy wolnostojący Edesa 104 – sztuk 1
20. Szafa mroźnicza Edesa SNG-071 – sztuk 1, numer seryjny: 12110212P
21. Szafa chłodnicza Edesa SPI-072/2LD – sztuk 1, numer seryjny: 12030022P
22. Stół nierdzewny Stalgast WG 98 100 6 150 – sztuk 1
23. Półka wisząca Stalgast 98 174 3 150 – sztuk 1
24. Stół z szafką Stalgast 98 004 6 120 – sztuk 1
25. Stół z szafką Stalgast 98 018 6 120 – sztuk 1
26. Stół nierdzewny Stalgast 98 100 6 150 – sztuk 1
27. Stół nierdzewny Stalgast 98 004 6 140 – sztuk 1
28. Stół chłodniczy Edesa TN7-225-40D – sztuk 1, numer seryjny: 12120018P
29. Szafka wisząca Stalgast 98 170 4 060 – sztuk 1
30. Regał ociekowy Stalgast WG 98 186 7 070 – sztuk 1
31. Stół nierdzewny Stalgast 98 002 7 070 – sztuk 1
32. Basen nierdzewny Stalgast 98 134 7 090 – sztuk 1
33. Pojemnik na odpadki Stalgast 68080 – sztuk 1
34. Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Convotherm OES 6.10 ET – sztuk 1, numer seryjny: FI11L4761
35. Podstawa pod piec Stalgast – sztuk 1
36. Stanowisko neutralne Stalgast 98 015 7 080 – sztuk 1
37. Płyta bezpośredniego smażenia Kromet 700.PBE-600GR-C – sztuk 1, numer seryjny: 008
38. Kuchnia elektryczna czteropłytkowa Edesa ERE-800 – sztuk 1, numer seryjny: 12010004P
39. Stół nierdzewny Stalgast 98 004 7 140 – sztuk 1
40. Frytownica nastawna Stalgast 746084 – sztuk 1, numer seryjny: 8L018838
41. Stół centralny Stalgast 98 008 7 100 – sztuk 1
42. Ekspres do kawy automatyczny Jura X9 – sztuk 1, numer seryjny: 20110428005510
43. Kostkarka Scotsman ACM46 – sztuk 1
44. Stół nierdzewny z półką Stalgast 98 004 6 120 – sztuk 1

## **2. Charakterystyka baru kawowego i restauracji**

2.1. Łączna powierzchnia, która będzie udostępniona Najemcy w celu prowadzenia działalności gastronomicznej – 238,09 m<sup>2</sup> na którą składają się następujące pomieszczenia baru kawowego, a także pomieszczenia przynależne do restauracji:

- bar – 73,20 m<sup>2</sup>
- zmywalnia naczyń stołowych – 3,35 m<sup>2</sup>
- aneks mycia owoców – 5,03 m<sup>2</sup>
- magazyn – 2,81 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie sanitarne – 1,80 m<sup>2</sup>

- szatnia pracownicza – 2,67 m<sup>2</sup>
- antresola baru – 35,97 m<sup>2</sup>
- przejście – 8,81 m<sup>2</sup>
- bar w części restauracyjnej – 20,50 m<sup>2</sup>
- zmywalnia naczyń stołowych w części restauracyjnej – 8,58 m<sup>2</sup>
- kuchnia przynależna do restauracji – 11,20 m<sup>2</sup>
- przygotowalnia właściwa w części restauracyjnej – 10,51 m<sup>2</sup>
- rozdzielnia kelnerska w części restauracyjnej – 7,88 m<sup>2</sup>
- korytarz kuchni -14,57 m<sup>2</sup>
- szatnia pracownicza – 8,33 m<sup>2</sup>
- biuro – 4,1 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie sanitarne – 2,58 m<sup>2</sup>
- przygotowalnia warzyw i owoców - 6,30 m<sup>2</sup>
- pomieszczenie szaf chłodniczych – 6,30 m<sup>2</sup>
- magazyn produktów suchych – 3,60 m<sup>2</sup>

## 2.2. Przyjęte założenia:

2.2.1. Menu baru kawowego i restauracji ustala Najemca. Dania wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku. Wynajmujący dopuszcza możliwość wystawiania przez Najemcę dodatkowego punktu sprzedaży napojów i deserów na dolnym foyer na czas koncertów i spektakli w ramach zaoferowanej kwoty czynszu.

2.2.2. Godziny otwarcia – 7 dni w tygodniu w godz. 10:00-22:00, z możliwością wydłużenia czasu pracy w przypadku nocnych wydarzeń kulturalnych w amfiteatrze lub Operze. W okresie letnim, w ramach zaoferowanej kwoty czynszu, Najemca będzie miał możliwość rozstawiania dodatkowych stanowisk podczas wydarzeń kulturalnych realizowanych na zewnątrz budynku Opery, z zastrzeżeniem, iż Wynajmujący zachowuje prawo do jednoczesnego rozstawienia własnych stanowisk lub stanowisk podmiotów współpracujących z Wynajmującym.

2.2.3. Liczba miejsc konsumenckich ok. 120.

2.2.4. Dostawy towarów odbywać się będą bocznym wejściem od ul. Odeskiej, przez foyer i dalej windą, we wczesnych godzinach porannych przed otwarciem budynku głównego dla klientów.

2.3. W celu prowadzenia działalności gastronomicznej Wynajmujący udostępni Najemcy (w ramach uiszczanego czynszu) następujące wyposażenie:

### 2.3.1. Meble:

1. stół barowy – 13 sztuk
2. skórzane krzesło o lekkim nowoczesnym wzornictwie; obicie: skóra naturalna regenerowana; konstrukcja: stal, płyta drewniana, pianka; kolor: biały – 54 sztuki
3. stolik, baza z podstawą okrągłą, blat okrągły, podstawa i blat – technopolimer, w kolorze białym – 8 sztuk
4. hoker wykonany z technopolimeru, podstawa - metal chromowany, kolory: siedzisko – biały, podstawa – chrom - 10 sztuk
5. krzesło wykonane z giętego drewna, materiały: drewno, kolory: konstrukcja - naturalne drewno, siedzisko – biały – 30 sztuk
6. stolik, baza z podstawą okrągłą, blat okrągły, szklany, podstawa – technopolimer – 32 sztuki,
7. kosz metalowy – 1 sztuka.

### 2.3.2. Urządzenia gastronomiczne:

1. regał magazynowy wolnostojący Edesa 333 – sztuk 1
2. regał magazynowy wolnostojący Edesa 326 – sztuk 1
3. szafa chłodnicza Stalgast 880400 – sztuk 1, numer seryjny: 276285,
4. stół nierdzewny Stalgast WG 98 081 6 100 – sztuk 1
5. półka wisząca Stalgast 98 173 3 100 – sztuk 1
6. stół nierdzewny Stalgast 98 002 6 110 – sztuk 1
7. zmywarka podblatowa Stalgast Silanos 801002 – sztuk 1, numer seryjny: 10607,
8. półautomatyczny uzdatniacz wody Mijar Junior GE – sztuk 1, numer seryjny: 700021120700100
9. stół nierdzewny Stalgast WG 98 065 6 170 – sztuk 1
10. pojemnik na odpadki Stalgast 68080 – sztuk 1
11. ekspres do kawy automatyczny Jura X9 – sztuk 1, numer seryjny: 20110428005511

12. szafa przelotowa nierdzewna Stalgast 15214 – sztuk 1
13. stół podawczy nierdzewny Stalgast WG 98 004 6 170 – sztuk 1
14. stół załadowczy nierdzewny Stalgast 98 117 7 080 – sztuk 1
15. młynek koloidalny Stalgast 650010 – sztuk 1, numer seryjny: 12070144
16. zmywarka kapturowa FAGOR FI-80 BTdd – sztuk 1; numer seryjny: 8100054463
17. półautomatyczny uzdatniacz wody Mijar Junior GE – sztuk 2, numery seryjne: 700021120700051, 700021120700127
18. stół wyładowczy nierdzewny Stalgast 98 120 7 080 – sztuk 1
19. szafa przelotowa nierdzewna Stalgast 15214 – sztuk 1
20. umywalka z baterią Stalgast 98 142 4 040 – sztuk 1
21. stół nierdzewny Stalgast 98 070 6 120 – sztuk 1
22. basen nierdzewny Stalgast 98 134 7 080 – sztuk 1
23. regał nierdzewny ociekowy Stalgast 98 186 7 070 – sztuk 1
- 2.4. Goście baru kawowego i restauracji będą nieodpłatnie korzystać z toalet znajdujących się obok szatni; toalety będą sprzątane przez personel Wynajmującego.
- 2.5. Goście baru kawowego i restauracji będą nieodpłatnie korzystać z szatni dla publiczności. Wynajmujący wydzieli w tym celu część powierzchni szatni na potrzeby działalności prowadzonej przez Najemcę.

### **3. Charakterystyka ogródka piwnego**

- 3.1. W okresie letnim tj. od 1 czerwca do 31 sierpnia w każdym roku obowiązywania umowy Najemca będzie prowadził tzw. ogródek piwny, zlokalizowany obok amfiteatru przy filarach szklanych budynku Wynajmującego od strony wyjścia ewakuacyjnego z restauracji. Ilość stolików możliwa do rozstawienia na długości co najmniej 2 m od wyjścia z budynku od strony restauracji – maksymalnie 6 sztuk, stoliki 4-osobowe, nie większe, przy zachowaniu przejścia ewakuacyjnego o szer. minimum 1,40 m. Ogródek piwny może być czynny dla klientów w godzinach 10:00-24:00.
- 3.2. Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać zezwolenie SANEPID-u oraz zezwolenie na sprzedaż alkoholu.
- 3.3. Najemca zobowiązuje się we własnym zakresie i na własny koszt zapewnić ogrodzenie oddzielające ogródek piwny od sąsiedniej posesji.
4. Śmieci z najętych lokali gastronomicznych będą składowane w 4 kontenerach obok parkingu; Najemca będzie odpowiedzialny za ich terminowe opróżnianie na postawie 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.

### **IV. OKRES NAJMU**

Umowa najmu zostanie zawarta na okres 2 lat tj. od dnia 03.01.2019r. do 02.01.2021r.

Przewidywany termin uruchomienia lokali (za wyjątkiem ogródka piwnego) powinien być nie dłuższy niż 30 dni liczonych od dnia rozpoczęcia terminu najmu, tj. od dnia 03.01.2019r.

### **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 napojów alkoholowych zawierających do 4,5 proc. alkoholu oraz piwa w przypadku ogródka piwnego oraz na sprzedaż alkoholu wysokoprocentowego powyżej 18 proc. w przypadku baru kawowego oraz restauracji,
  - c) zezwolenia sanitarno-epidemiologiczne,
  - d) inne wymagane.
2. Odpowiednie dokumenty Najemca przedłoży Wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalach.
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do akceptacji nazwy każdego lokalu.

4. Najemca zobowiązany jest wykonywać działalność gastronomiczną w sposób umożliwiający i niezakłócający prowadzenie statutowej działalności Wynajmującego.
5. Wynajmujący zastrzega, iż z uwagi na szczególne potrzeby Wynajmującego może on żądać od Najemcy udostępnienia całej najętej powierzchni baru kawowego oraz restauracji w terminach określonych przez Wynajmującego. W takim przypadku Najemca może żądać pomniejszenia kwoty czynszu o 1/30 za każdy dzień oddania najętej powierzchni na potrzeby Wynajmującego, a także zwolnienia z opłat za zużycie energii elektrycznej i wody za każdy dzień niewykonywania działalności gastronomicznej zgodnie ze wskazaniem liczników. Wynajmujący powiadomi Najemcę o sytuacji opisanej w zdaniu pierwszym z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.
6. Wynajmujący zastrzega, iż z uwagi na szczególne potrzeby Wynajmującego może on żądać od Najemcy udostępnienia następujących pomieszczeń restauracji: zmywalni naczyń stołowych, kuchni, przygotowalni właściwej oraz rozdzielni kelnerskiej. Pomieszczenia te mogą być wykorzystywane w miarę potrzeb przez inne podmioty realizujące usługi cateringowe w budynku Opery i Filharmonii Podlaskiej. W takim przypadku Najemca może żądać pomniejszenia o 50% dziennej stawki czynszu (tj. 1/2 z 1/30) za każdy dzień oddania najętych pomieszczeń na potrzeby Wynajmującego, a także zwolnienia z opłat za zużycie energii elektrycznej i wody za każdy dzień niewykonywania działalności gastronomicznej zgodnie ze wskazaniem liczników. Wynajmujący powiadomi Najemcę o sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.
7. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za swój personel. Personel Najemcy winien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą, sprawnością i uprzejmością.
8. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za gości baru kawowego i restauracji. Personel Najemcy musi informować gości o tym, że w trakcie prób i spektakli wejście na widownię jest zabronione.
9. Najemca może organizować w barze kawowym i restauracji imprezy okolicznościowe i wydarzenia artystyczne jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego. O zgodę taką Najemca powinien wystąpić z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem imprezy. Jeżeli czas trwania powyższych wydarzeń będzie wykraczał poza czas pracy pracowników ochrony, Najemca we własnym zakresie poniesie koszt dodatkowych godzin pracy pracowników ochrony.
10. Na najętej powierzchni baru kawowego i restauracji Najemca może eksponować roll-upy oraz dystrybuować ulotki promocyjne innych niż Opera i Filharmonia Podlaska podmiotów gospodarczych jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego.
11. Najemca jest zobowiązany uzyskać zgodę Wynajmującego odnośnie rodzaju muzyki odtwarzanej w barze kawowym i restauracji.
12. Najemca ponosi odpowiedzialność za urządzenia gastronomiczne i wyposażenie znajdujące się w udostępnianych pomieszczeniach.
13. Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego oddać lokali w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania lub w podnajem.
14. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego dokonać żadnych zmian adaptacyjnych w lokalach objętych umową najmu.
15. Najemca zobowiązuje się do ponoszenia nakładów związanych z używaniem lokali 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.
16. Najemca w okresie najmu jest zobowiązany do prowadzenia niezbędnej konserwacji użytkowanych urządzeń, będących własnością Wynajmującego.
17. 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.
18. Po upływie terminu umowy lub jej rozwiązaniu Najemca przekaże lokale Wynajmującemu w stanie nie pogorszonym.
19. 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,
  - c) dostarczenia wody,
  - d) ogrzewania lokali,
  - e) udostępnienia gościom baru kawowego i restauracji szatni oraz toalet.
20. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe dokonywane będą w sposób następujący:
- a) koszty energii elektrycznej ponosi Najemca wg wskazań liczników (każde pomieszczenie jest opomiarowane) - rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - b) opłaty za wodę ponosi Najemca wg wskazań liczników (każde pomieszczenie jest opomiarowane) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - c) opłaty za nieczystości płynne (ścieki) ponosi Najemca wg wskazań liczników na wodę w proporcji 95% zużytej wody (każde pomieszczenie jest opomiarowane) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - d) ryczałt miesięczny za ogrzewanie w sezonie grzewczym w wysokości 4,40 zł brutto za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni ponosi Najemca – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - e) ryczałt za sprzątanie toalet i szatni z których nieodpłatnie korzystać będą goście Najemcy w wysokości 500 zł brutto miesięcznie ponosi Najemca – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - f) opłaty z tytułu podatku od nieruchomości w wysokości naliczonej za przedmiot najmu przez właściwy organ podatkowy.
21. Najemca będzie odpowiedzialny za czystość i porządek w wynajmowanych pomieszczeniach.
22. Najemca będzie wykorzystywał przedmiot najmu tylko i wyłącznie do świadczenia usług gastronomicznych na rzecz pracowników i współpracowników Wynajmującego. Najemca nie jest uprawniony do wykorzystywania przedmiotu umowy w celu świadczenia usług na rzecz podmiotów trzecich na podstawie odrębnych porozumień zawartych między Najemcą a podmiotem trzecim.
23. Wynajmujący oświadcza, że w miesiącu lipcu każdego roku nie prowadzi działalności artystycznej z uwagi na przerwę urlopową. W okresie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Najemca może prowadzić działalność gastronomiczną w najętych lokalach, lub też zaprzestać prowadzenia działalności po uprzednim zawiadomieniu Wynajmującego. Zawiadomienie musi być przekazane Wynajmującemu w formie pisemnej, nie później niż w terminie do 20 czerwca każdego roku. W takim przypadku Najemca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Wynajmującego tylko świadczeń dodatkowych określonych w pkt 20 lit. a), b), c) i f).
24. **Wynajmujący zastrzega, że kwota czynszu miesięcznego za najem pomieszczeń kantyny pracowniczej, baru kawowego oraz restauracji nie może być niższa niż 6 000 zł brutto, a także 1 000 zł brutto za najem ogródka tzw. ogródka piwnego.**

## VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

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 wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
4. Paraflowany wzór umowy stanowiący załącznik nr 2,
5. Wykaz wykonywanych usług o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert stanowiący załącznik nr 3,

Przez usługi o podobnym charakterze jak przedmiot wynajmu Wynajmujący rozumie prowadzenie punktów gastronomicznych o wyższej randze dla bardziej zróżnicowanej grupy odbiorców.

6. Najemca powinien dokonać wizji lokalnej w terminie uzgodnionym z Wynajmującym.

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 Najemcą reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być dołączone pełnomocnictwo określające zakres umocowania dla pełnomocnika.

Oferty należy umieścić w kopercie zaadresowanej na Wynajmującego: Opera i Filharmonia Podlaska – Europejskie Centrum Sztuki w Białymstoku, ul. Odeska 1, 15-406 Białystok i oznaczonej hasłem:

**DZ/OPG/03/2018** – „Najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku”

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”.

Brak złożenia lub złożenie niewypełnionego zgodnie z jego treścią formularza wykazu wykonywanych usług o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, stanowiącego załącznik nr 3, spowoduje odrzucenie oferty.

Osoba uprawniona do kontaktu z oferentami:

Jolanta Wilczewska, tel.85 306 75 15 fax. 85 734 19 55 w godz. 8.00 – 16.00

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

1. Termin składania ofert upływa 16.11.2018r. o godzinie 10:00. Miejsce składania ofert: w siedzibie Wynajmującego: 15-406 Białystok, ul. Odeska 1, pokój nr 301 – sekretariat (III piętro). Otwarcie ofert nastąpi w dniu 16.11.2018r. o godz. 10:15, pokój nr 302 (III piętro). 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, wykaże się 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, 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 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Wynajmujący informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych zawartych w ofercie Najemcy jest Opera i Filharmonia Podlaska – Europejskie Centrum Sztuki w Białymstoku, ul. Odeska 1, 15-406 Białystok;
- 2) inspektor ochrony danych osobowych w Operze i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku, e-mail: iod@oifp.eu;



- 3) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem prowadzonym w trybie przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku, sygnatura sprawy: DZ/OPG/03/2018;
- 4) odbiorcami danych osobowych zawartych w ofercie Najemcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 ustawy o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r., inne podmioty, którym Opera powierza przetwarzanie danych osobowych;
- 5) dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania danych osobowych przez Najemcę będącego osobą fizyczną jest wymogiem ustawowym określonym w obowiązujących przepisach prawa, związanym z udziałem w przetargu na najem powierzchni;
- 7) w odniesieniu do danych osobowych zawartych w ofercie Najemcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) Najemca posiada:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych zawartych w ofercie Najemcy;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych zawartych w ofercie Najemcy\*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Najemca lub osoba, której dane osobowe zostały podane w ofercie uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
- 9) Najemcy nie przysługuje w odniesieniu do danych osobowych dotyczących Najemcy:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 10) Dane nie będą poddane zautomatyzowanym procesom podejmowania decyzji (profilowaniu);
- 11) Dane nie będą przekazywane odbiorcom w państwach trzecich lub organizacji międzynarodowej.

---

\* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy.

\*\* Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Białystok, dnia 08.11.2018 r.

Zatwierdzam:

DYREKTOR  
Opery i Filharmonii Podlaskiej  
- Europejskiego Centrum Sztuki  
w Białymstoku  
Dariusz Tanajewski

## FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa najemcy: .....

Siedziba najemcy: .....

Nr tel./fax.: .....

Adres e-mail: .....

W związku z ogłoszeniem z dnia 08.11.2018 r. o postępowaniu w trybie przetargu na najem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku **zobowiązujemy się do najmu lokali (kantyna, bar kawowy, restauracja) w pełnym rzeczowym zakresie objętym warunkami najmu za kwotę miesięcznie brutto:**

\_\_\_\_\_ złotych  
słownie:

\_\_\_\_\_ złotych

Dodatkowy czynsz za najem ogródka piwnego miesięcznie brutto - ..... zł

Słownie: .....

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami najmu zawartymi w ogłoszeniu nr: **DZ/OPG/03/2018** i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń, oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

Oświadczamy, że **projekt umowy** stanowiący **załącznik nr 2** został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Wynajmującego.

W przypadku odstąpienia od zawarcia umowy w miejscu i terminie określonym przez Wynajmującego, nie będziemy zgłaszać roszczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są następujące dokumenty:

- a) 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,
- b) zaświadczenie o niezaleganiu z podatkami z właściwego Urzędu Skarbowego wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- c) zaświadczenie z właściwego Oddziału ZUS o niezaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- d) zaakceptowany wzór umowy (zał. nr 2),
- e) wykaz wykonywanych usług o podobnym charakterze w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (zał. nr 3).

.....  
Podpis i pieczęć Najemcy

## UMOWA NAJMU Nr ...../2018

zawarta w dniu ..... w Białymstoku pomiędzy:

Operą i Filharmonią Podlaską – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku, ul. Odeska 1, 15-406 Białystok, NIP 542-020-89-16,

reprezentowaną przez:

Damiana Tanajewskiego – Dyrektora  
zwaną dalej Wynajmującym,

a

.....  
reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „Najemcą”.

### § 1

1. Wynajmujący oświadcza, że oddaje w najem, a Najemca bierze w najem następujące pomieszczenia wraz z ich wyposażeniem z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej położonej w Białymstoku przy ul. Odeskiej 1: pomieszczenia o pow. 229,33 m<sup>2</sup> z przeznaczeniem na kantinę pracowniczą oraz pomieszczenia o pow. 238,09 m<sup>2</sup> z przeznaczeniem na bar kawowy i restaurację.
2. Najemca prowadzący działalność gastronomiczną będzie także prowadził tzw. ogródek piwny zlokalizowany obok amfiteatru przy filarach szklanych budynku Wynajmującego od strony wyjścia ewakuacyjnego z restauracji, w okresie letnim tj. od 1 czerwca do 31 sierpnia w każdym roku obowiązywania umowy.
3. Najemca oświadcza, że znany jest mu przedmiot najmu i nie kwestionuje jego przeznaczenia na prowadzenie działalności określonej w ust. 1. Integralną częścią umowy jest ogłoszenie o pisemnym przetargu na wynajem pomieszczeń z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej w siedzibie Opery i Filharmonii Podlaskiej – Europejskim Centrum Sztuki w Białymstoku w zakresie określającym warunki najmu i wyposażenie lokalu.
4. Najemca przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w lokalach uzyska wszystkie niezbędne pozwolenia i badania:
  - a) umowa licencyjna ZAiKS,
  - b) zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych zawierających do 4,5 proc. alkoholu oraz piwa w przypadku ogródka piwnego oraz na sprzedaż alkoholu wysokoprocentowego powyżej 18 proc. w przypadku baru kawowego i restauracji,
  - c) zezwolenia sanitarno-epidemiologiczne,
  - d) inne wymagane.
5. Odpowiednie dokumenty Najemca przedłoży Wynajmującemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalach.
6. Przekazanie przedmiotu najmu określonego w ust. 1 nastąpi na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego podpisanego przez strony umowy.

### § 2

Umowa niniejsza została zawarta na okres 2 lat tj. od dnia 03.01.2019r. do 02.01.2021r.

### § 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:
  - 1.1. Jeżeli oświadczenie, o którym mowa w § 1 ust. 3 okaże się nieprawdziwe,
  - 1.2. Najemca naruszy postanowienia niniejszej umowy określone w § 4, 5 lub 7 umowy,
  - 1.3. Jeżeli działania podjęte w przedmiocie najmu przez Najemcę lub inne osoby działające w jego imieniu będą uniemożliwiać lub utrudniać Wynajmującemu i osobom trzecim dostęp do przedmiotu najmu, w przypadku gdy dostęp ten będzie niezbędny dla Wynajmującego oraz w przypadkach opisanych w § 9 ust. 5 i 6.

- 1.4. W przypadku zmian w przedmiocie najmu, które będą miały wpływ na działalność Wynajmującego.
- 1.5. Zalegania z zapłatą wymagalnego czynszu przez okres przekraczający 1 miesiąc.
- 1.6. Najemca nie uruchomi działalności gastronomicznej w najętych lokalach w terminie 30 dni od dnia rozpoczęcia terminu najmu, tj. od dnia 03.01.2019r.
- 1.7. Najemca będzie wykorzystywał przedmiot najmu w celu świadczenia usług na rzecz podmiotów trzecich na podstawie odrębnych porozumień zawartych między Najemcą a podmiotem trzecim.
2. 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.

#### **§4**

Najemcy nie wolno bez zgody Wynajmującego oddać pomieszczeń, o których mowa w §1 w całości lub części osobie trzeciej do odpłatnego lub nieodpłatnego używania lub w podnajem.

#### **§5**

1. Najemca nie może bez zgody i konsultacji z Wynajmującym dokonać żadnych zmian adaptacyjnych oraz jakichkolwiek zmian wystroju wnętrza w pomieszczeniach objętych niniejszą umową.
2. Najemca zobowiązuje się do ponoszenia nakładów związanych z użytkowaniem pomieszczeń 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.
3. Najemca ponosi odpowiedzialność za urządzenia gastronomiczne i wyposażenie 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.

#### **§6**

1. Najemca zobowiązuje się, że prowadzenie działalności gastronomicznej nie zakłóci statutowej działalności Wynajmującego.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za gości baru kawowego i restauracji. Personel Najemcy musi informować gości o tym, że w trakcie prób i spektakli wejście na widownię jest zabronione.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za swój personel. Personel Najemcy winien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą, sprawnością 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 nazw lokali.
2. Najemca może organizować w barze kawowym i restauracji imprezy okolicznościowe i wydarzenia artystyczne jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego. O zgodę taką Najemca powinien wystąpić z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed terminem imprezy. Jeżeli czas trwania powyższych wydarzeń będzie wykraczał poza czas pracy pracowników ochrony, Najemca we własnym zakresie poniesie koszt dodatkowych godzin pracy pracowników ochrony.
3. Na najętej powierzchni baru kawowego i restauracji Najemca może eksponować roll-upy oraz dystrybuować ulotki promocyjne innych niż Opera i Filharmonia Podlaska podmiotów gospodarczych, jedynie za uprzednią zgodą Wynajmującego.
4. Najemca jest zobowiązany uzyskać zgodę Wynajmującego odnośnie rodzaju muzyki odtwarzanej w barze kawowym i restauracji.

## §9

1. Najemca uiszczać będzie czynsz miesięczny za zajmowane pomieszczenia w wysokości: \_\_\_\_\_ złotych brutto (słownie: \_\_\_\_\_ złotych brutto), w tym ..... brutto za najem ogródka letniego.
2. Należności z tytułu czynszu i opłat 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 niezbędnych pozwoleń administracyjnych, nie będzie naliczany Najemcy czynsz najmu oraz świadczenia dodatkowe z wyjątkiem opłaty z tytułu podatku od nieruchomości.
5. Wynajmujący zastrzega, iż z uwagi na szczególne potrzeby Wynajmującego może on żądać od Najemcy udostępnienia całej najętej powierzchni baru kawowego oraz restauracji w terminach określonych przez Wynajmującego. W takim przypadku Najemca może żądać pomniejszenia kwoty czynszu o 1/30 za każdy dzień oddania najętej powierzchni na potrzeby Wynajmującego, a także zwolnienia z opłat za zużycie energii elektrycznej i wody za każdy dzień niewykonywania działalności gastronomicznej zgodnie ze wskazaniem liczników. Wynajmujący powiadomi Najemcę o sytuacji opisanej w zdaniu pierwszym z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.
6. Wynajmujący zastrzega, iż z uwagi na szczególne potrzeby Wynajmującego może on żądać od Najemcy udostępnienia następujących pomieszczeń baru kawowego należących do części restauracyjnej: zmywalni naczyń stołowych, kuchni, przygotowalni właściwej oraz rozdzielni kelnerskiej. Pomieszczenia te mogą być wykorzystywane w miarę potrzeb przez inne podmioty realizujące usługi cateringowe w budynku Opery i Filharmonii Podlaskiej. W takim przypadku Najemca może żądać pomniejszenia o 50% dziennej stawki czynszu (tj. 1/2 z 1/30) za każdy dzień oddania najętych pomieszczeń na potrzeby Wynajmującego, a także zwolnienia z opłat za zużycie energii elektrycznej i wody za każdy dzień niewykonywania działalności gastronomicznej zgodnie ze wskazaniem liczników. Wynajmujący powiadomi Najemcę o sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.
7. Wynajmujący oświadcza, że w miesiącu lipcu każdego roku nie prowadzi działalności artystycznej z uwagi na przerwę urlopową. W okresie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Najemca może prowadzić działalność gastronomiczną w najętych lokalach, lub też zaprzestać prowadzenia działalności po uprzednim zawiadomieniu Wynajmującego. Zawiadomienie musi być przekazane Wynajmującemu w formie pisemnej, nie później niż w terminie do 20 czerwca każdego roku. W takim przypadku Najemca będzie zobowiązany do zapłaty na rzecz Wynajmującego tylko świadczeń dodatkowych, o których mowa w §10 ust.2 lit. a), b), c) i f).

## §10

1. Wynajmujący zobowiązuje się wobec Najemcy do ustanowienia następujących odpłatnych świadczeń dodatkowych:
  - a) udostępnienia energii elektrycznej,
  - b) udostępnienia dojazdu do przedmiotu najmu,
  - c) dostarczenia wody,
  - d) ogrzewania lokali,
  - e) udostępnienia gościom baru kawowego szatni oraz toalet.
2. Rozliczenia za świadczenia dodatkowe dokonywane będą w sposób następujący:
  - a) koszty energii elektrycznej ponosi Najemca wg wskazań liczników (każde pomieszczenie jest opomiarowane) - rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - b) opłaty za wodę ponosi Najemca wg wskazań liczników (każde pomieszczenie jest opomiarowane) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - c) opłaty za nieczystości płynne (ścieki) ponosi Najemca wg wskazań liczników na wodę w proporcji 95% zużytej wody (każde pomieszczenie jest opomiarowane) – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - d) ryczałt miesięczny za ogrzewanie w sezonie grzewczym w wysokości 4,05 zł brutto za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni ponosi Najemca – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,

- e) ryczałt za sprząatanie toalet i szatni z których korzystać będą goście Najemcy w wysokości 500 zł brutto miesięcznie ponosi Najemca – rozliczenie na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego,
  - 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.

#### §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 nie pogorszonym.
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 wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji niniejszej umowy najmu.

#### §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

<sup>1)</sup> rozporządzenie 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

.....  
Pieczęć Najemcy

**WYKAZ USŁUG**

Wykaz usług o podobnym charakterze wykonywanych w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert

L.p.	Rodzaj usługi	Miejsce wykonywania usługi	Czas trwania
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

.....  
Miejsce, data

.....  
Podpis Najemcy

