



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

Załącznik Nr 1 do Wzoru umowy

Opis obiektu oraz wymagań Wynajmującego związanych z prowadzeniem lokalu.

- 1. Nazwa Obiektu: Restauracja – Bistro w budynku „Łaźnia Łańcuskowa” obiekt Sztolnia Królowa Luiza**
 - 1.1 Adres Obiektu: Zabrze, ul. Wolności Nr 408
 - 1.2 Charakter Obiektu: wielofunkcyjny
 - 1.3 Obiekt położony jest na działce o powierzchni 0,3166 ha Nr 4379/64 dla której księga wieczysta o nr KW GLIZ/00016833/6 prowadzona jest przez Sąd Rejonowy w Zabrzu, VI Wydział Ksiąg Wieczystych Zabrze.
 - 1.4 Obiekt posiada wpis w Kartotece Budynków Nr 247801_1.0011.G18737
 - 1.5 Dane charakteryzujące Obiekt:
 - powierzchnia zabudowy – 1 491,79 m²
 - powierzchnia użytkowa netto – 1 266,02 m²
 - kubatura budynku – 9 260 m³
 - wysokość budynku – 10,03 m²
 - liczba kondygnacji naziemnych – 2
 - liczba kondygnacji podziemnych – 0
 - 1.6. Obiekt zostanie przekazany Najemny w części: Strefa Restauracyjna wraz z zapleczem technicznym, socjalnym, komunikacją oraz szatnią.
 - powierzchnia użytkowa netto parteru – 395,09 m²
 - powierzchnia użytkowa antresoli netto – 81,89 m²
 - pozostała powierzchnia pomocnicza netto szatnia – 19,09 m²
- 2. Opis obiektu:**
 - 2.1 Łaźnia łańcuskowa stanowić będzie najważniejszy punkt na trasie turystycznej kompleksu Sztolnia Królowa Luiza (w budynku łaźni zaczynać i kończyć będzie się zdecydowana większość tras turystycznych).
 - 2.2 Budynek Łaźni Łańcuskowej składa się z trzech przestrzeni funkcjonalno-użytkowych z których jedynie część restauracyjna zostanie oddana Najemcy:
 - 2.2.1 Strefa obsługi ruchu turystycznego z głównym przeznaczeniem na ekspozycje elementów dawnej Łaźni Łańcuskowej oraz obsługę ruchu turystycznego

fl



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

prowadzona przez Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrzu, zwanego dalej MGW lub Wynajmującym.

- 2.2.2 Strefa, wielofunkcyjna o powierzchni 268,52 m², z przeznaczeniem na działalność wystawienniczą z możliwością organizowania konferencji, odczytów, wykładów, przedstawień teatralnych, koncertów oraz innych imprez o charakterze kulturalnym i edukacyjnym.
- 2.2.3 **Strefa restauracyjna** wraz z antresolą, zapleczem gastronomicznym i węzłem sanitarnym, w tym sali konsumpcyjnej o łącznej powierzchni 502,74 m² przeznaczona jest dla ok. 90 osób (na parterze ok 54 miejsc oraz na antresoli 36 miejsc). Wejście do sali restauracyjnej zapewnione będzie z dwóch stron. W sali konsumpcyjnej zlokalizowany jest również bufet oraz schody prowadzące na antresolę. Powierzchnię pod antresolą stanowi część kuchenna z niezbędnym zapleczem technicznym. Przewidywana liczba rotacji na jedno miejsce konsumpcyjne 3-4. Zaplecze kuchni zaprojektowane zostało jako pełnowymiarowa kuchnia, działająca przez cały dzień (system dwuzmianowy). Sprawną obsługę gości na dwóch poziomach usprawniać będzie winda gastronomiczna, która umożliwiać będzie dostarczanie gotowych posiłków. W Sali konsumpcyjnej nie przewiduje się oddzielnej strefy dla osób palących. Powierzchnia restauracji przystosowana jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. W budynku łaźni łańcuskowej przewidziane zostało pomieszczenie pod postacią magazynu z urządzeniami chłodniczymi, umożliwiającymi czasowe przechowywanie dostarczanych na kuchnię półproduktów, warzyw i owoców oraz napoi. Pomieszczenie to wymaga jednak wcześniejszego przygotowania i wyposażenia w odpowiednie do tego celu wyposażenie tj. przeprowadzenia niezbędnych robót wykończeniowych, instalacyjnych, wyposażeniowych.
- 2.3 Do Obiektu zostało zakupione dodatkowe wyposażenie w ramach prowadzonych inwestycji. Prace inwestycyjne w ww. obiektach wraz zakupem wyposażenia sfinansowane zostały ze środków UE. Należy mieć na uwadze iż koniecznym jest zapewnienie 5-letniego okresu trwałości projektu.
- 2.4 MGW przekazuje Najemcy w użytkowanie określone meble, sprzęty gastronomiczne niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku Łaźni Łańcuskowej.
- 3. Opis wymagań w zakresie wykorzystania wynajętych powierzchni**
- 3.1 Powierzchnie będące przedmiotem najmu wykorzystane będą na prowadzenie działalności gastronomicznej o charakterze: restauracji, baru, baru szybkiej obsługi w budynku Łaźni Łańcuskowej. Lokal działać będzie w oparciu o półprodukty, produkty surowe w tym warzywne oraz niektóre produkty gotowe. W obiekcie nie przewiduje się obróbki brudnej drobiu i ryb. Jaja tylko po sterylizacji. Mięso w elementach kulinarnych zapakowane w jednorazowe opakowania. Zamówione towary będą przyjmowane, a następnie rozdzielane na poszczególne magazyny na terenie obiektu. Towary wymagające obniżonej temperatury będą umieszczane w komorze chłodniczej, szafach chłodniczych i szafie mroźniczej.
- 3.2 Dostarczone z magazynów produkty podlegać będą jedynie czystej obróbce wstępnej surowców i półproduktów na wydzielonych stanowiskach.



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- 3.3 Zakres i forma usług gastronomicznych powinna być skierowana przede wszystkim do turystów odwiedzających obiekty MGW oraz mieszkańców Miasta Zabrze.
- 3.4 MGW wymaga, aby Lokal w budynku *Łaźni Łańcuskowej*, była prowadzona w typie np. restauracji, baru, baru szybkiej obsługi, bistro, jadłodajni, stołówki, kawiarni a nie restauracji z obsługą kelnerską. Istotą założeń powyższej działalności jest przede wszystkim szybkość wydania, jakość i cena posiłków.
- 3.5 Ważnym elementem jest cena posiłku, która nie powinna determinować dostępu do usługi gastronomicznej mniej zamożnych odwiedzających oraz mieszkańców.
- 3.6 Wszystkie produkty spożywcze używane do przygotowywania posiłków, potraw i ich komponentów muszą spełniać wymogi jakościowe zgodnie z przepisami krajowymi i unijnymi.
- 3.7 Restauracja musi być czynna przez cały rok ze szczególnym uwzględnieniem harmonogramu otwarcia MGW, a także w większym wymiarze godzin po uzgodnieniu z MGW.
- 3.8 Wszelkie sprzedawane produkty, potrawy i ich komponenty muszą widnieć w menu opracowanym w języku polskim, angielskim oraz niemieckim.
- 3.9 Treść oraz szata graficzna menu musi zostać zaakceptowana przez MGW.
- 3.10 Najemca nie może oferować w swoim asortymencie: papierosów, środków psychoaktywnych, suplementów diety i innych produktów wykraczających poza działalność gastronomiczną (z pominięciem napojów alkoholowych). Wszelkie odstępstwa od powyższego zakazu muszą być skonsultowane z MGW.
- 3.11 Najemca ma obowiązek wprowadzenia asortymentu zaproponowanego przez MGW. W szczególności produktów sprzyjających promocji marki MGW, m.in. piwa Guido. MGW określi maksymalną cenę sprzedaży za określony produkt. Najemca zapewni odpowiedni sprzęt oraz prawidłową ekspozycję asortymentu wskazanego przez MGW.

4. Wymagania dotyczące sprzedawanych dań

- 4.1 Przewiduje się prowadzenie sprzedaży produktów przygotowywanych na miejscu w oparciu o półprodukty i surowce dostarczane z zewnątrz.
- 4.2 MGW oczekuje wprowadzenia do sprzedaży w szczególności.
 - 4.2.1 dań obiadowych (mięsnych, wegetariańskich oraz dań kuchni regionalnej – śląskiej), zup, zimnych przekąsek, deserów, sałatek, słodczy, wyrobów garmażeryjnych, min 3 rodzaje z każdej kategorii,
 - 4.2.2 napojów bezalkoholowych - sprzedawany asortyment powinien być różnorodny, uwzględniający napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w saszetkach) oraz zimne (soki, woda, napoje gazowane),
 - 4.2.3 napojów alkoholowych typu: piwo, wino, wódka,
 - 4.2.4 artykułów spożywczych typu: słodczy, chipsy, lody.
- 4.3 Codzienna oferta dań w Lokalu powinna zawierać tzw. „obiad dnia” (zupa, II danie) w promocyjnej cenie.



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- 4.4 Ponadto MGW określa, że część dań powinna być możliwa do indywidualnego skomponowania przez klienta z poszczególnych komponentów menu.

5. Zasady oceny w zakresie kryterium oceny ofert - Roczny plan wydarzeń promujących obiekt Łaźni Łańcuszkowej

- 5.1. Oceniana będzie liczba – częstotliwość oraz różnorodność planowanych wydarzeń promujących obiekt w okresie 12 miesięcy.
- 5.2. MGW oczekuje podejmowania działań promujących obiekt Łaźni Łańcuszkowej w szczególności w formie:
- 1) organizacji warsztatów kulinarnych – ocenie podlegać będzie różnorodność i atrakcyjność tematyki warsztatów;
 - 2) organizacja wieczorów z muzyką na żywo;
 - 3) organizacja wydarzeń nawiązujących i spójnych ze statutowymi działaniami MGW.
 - 4) inne formy promocji.

6. Zasady oceny w zakresie kryterium oceny ofert - Koncepcja wystroju wnętrza Lokalu

- 6.1. Najemca przedstawia w ofercie opracowanie – koncepcję wystroju wnętrza Lokalu w formie graficznej wizualizacji.
- 6.2. Oceniany będzie:
- 1) wygląd, aranżacja stołów i kolorystyka części gastronomicznej (obrusy, dodatki, wazony, menu),
 - 2) dobór aranżacji wnętrza części gastronomicznej odzwierciedlający charakter i lokalizację Lokalu;
 - 3) zaproponowany motyw (wątek) przewodni wystroju części gastronomicznej, który powinien budować atmosferę wnętrza, podkreślać jego oryginalność i wyrafinowanie a także być spójny z profilem działalności MGW;
 - 4) projekt strojów służbowych pracowników lokalu gastronomicznego;
 - 5) funkcjonalność, praktyczność, użyteczność układu mebli i wyposażenia w odniesieniu do funkcji jaką ma pełnić lokal gastronomiczny;
 - 6) wkomponowanie elementów wyposażenia we wnętrze, dostosowanie aranżacji do formy architektonicznej wnętrza oraz sposób wykorzystania przestrzeni;
 - 7) projekt aranżacji ogródka letniego.

7. Istotne postanowienia.

- 7.1 Najemca oświadcza, że przyjmuje do wiadomości fakt, że realizacja przez niego zobowiązań objętych niniejszą umową i należyta realizacja usług gastronomicznych w MGW na najwyższym profesjonalnym poziomie ma żywotne znaczenie dla budowania marki MGW, jego postrzegania wśród potencjalnych odbiorców, jak i dla renomy Miasta Zabrze, zaś skutkiem jego ewentualnych działań lub zaniechań stanowiących naruszenia postanowień niniejszej umowy mogą być szkody w majątku MGW znacznych rozmiarów.



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- 7.2 Najemca zobowiązuje się, że w trakcie obowiązywania niniejszej umowy będzie działał ze szczególnym poszanowaniem dobrego wizerunku Miasta Zabrze oraz MGW. Za zdarzenia godzące w dobry wizerunek Miasta Zabrze oraz MGW Strony uznają w szczególności wszelkie działania lub zaniechania tak Najemcy, wspólników, pracowników Najemcy a jak i innych osób przy pomocy których Najemca w sposób stały działa, stanowiące czyny stypizowane w *Kodeksie karnym*, *Kodeksie karnym skarbowym*, a także inne działania i zaniechania podmiotów wymienionych powyżej w sposób rażąco naruszające zasady współżycia społecznego, dobrych obyczajów czy uczciwości kupieckiej.
- 7.3 Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest do uwzględniania wskazówek i zaleceń MGW zgłaszanych w trakcie wykonywania zobowiązań objętych niniejszą umową, chyba że byłyby one niezgodne z przepisami prawa, zasadami wiedzy lub wykraczały poza przedmiot umowy.
- 7.4 Dodatkowo Najemca zorganizuje oraz utrzyma w odpowiednim stanie „Ogródek letni” usytuowany na zewnątrz budynku Łaźni Łańcuskowej, w bezpośrednim sąsiedztwie z Lokalem.
- 7.5 Ogródek letni powinien być zaopatrzony w stoły, krzesła, parasole, popielniczki, kosze na śmieci. Wszystkie powyżej wymienione elementy muszą zostać zaakceptowane przez MGW, ponadto MGW dostarczy projekt graficzny logotypu, który zostanie umieszczony na parasolach.
- 7.6 Najemca zorganizuje Ogródek letni w sposób estetyczny, nieingerujący w trasy (wejścia/wyjścia z budynku), którymi poruszać się będą goście. Ilość miejsc siedzących w Ogródku letnim będzie nie mniejsza niż 60. Sugerowana ilość sprzętu/mebli: 15 stołów 4-osobowych, przy każdym ze stołów 4 krzesła, parasol, popielniczki, kosz na śmieci.
- 7.7 Najemca oświadcza, że:
- 7.7.1 na własne ryzyko i odpowiedzialność ocenił specyfikę, uwarunkowania faktyczne, finansowe i prawne związane z podjęciem na zasadach określonych niniejszą umową działalności gastronomicznej w MGW
- 7.7.2. oświadcza, że dysponuje potencjałem osobowym pozwalającym na realizację na najwyższym profesjonalnym poziomie zobowiązań określonych w niniejszym dokumencie
- 7.7.3. ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad zatrudnionym przez siebie personelem a także za dopełnienie wszelkich zobowiązań związanych z zatrudnieniem personelu.
- 7.7.4. Pracownicy Najemcy powinni wykazywać się wysoką kulturą osobistą.
- 7.8 Najemca zobowiązuje się zapewnić stosowny ubiór dla personelu realizującego usługi gastronomiczne (zestawienia w stylu casual tj. koszulki polo lub koszule, polary spodnie, spódnice, zapaski lub fartuchy – według jednego kroju i wzoru dla całej obsługi z nadrukiem logotypu ustalonym przez MGW).
- 7.9 Ubiór służbowy powinien mieć krój dopasowany do figury, być wygodny, praktyczny, ale jednocześnie nie krępujący, dostosowany do pory roku lub pory dnia. Mile widziane



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- są także stroje zgodne z trendami. Ubranie służbowe pracownicy powinni mieć czyste i uprasowane.
- 7.10 Dla podniesienia atrakcyjności czy też dopasowania do wystroju i klimatu wnętrz potrzebne będą stroje inspirowane tj. historyczne, śląskie, górnicze, kostiumy karnawałowe, stroje regionalne.
- 7.11 Osoby realizujące usługę mają posiadać wszystkie niezbędne badania, kwalifikacje, doświadczenie, aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną
- 7.12 MGW zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. ubioru pracowników oraz jakości obsługi klientów. Najemca jest zobowiązany do zastosowania się do uwag MGW.
- 7.13 Pracownicy Najemcy muszą spełniać wymagania określone przepisami prawa.
- 7.14 Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za zabezpieczenie sprzętu i urządzeń wykorzystywanych w trakcie wykonywania niniejszej umowy oraz za wszelkie szkody zaistniałe po stronie osób trzecich spowodowane działaniem Najemcy lub powstałe na skutek działania wykorzystywanego sprzętu.
- 7.15 Najemca zobowiązuje się do prawidłowego eksploataowania udostępnionych w ramach niniejszej umowy sprzętów, tj. przeprowadzania okresowych przeglądów i ewentualnych napraw związanych z ich użytkowaniem. Ponadto, Najemca jest zobligowany do użytkowania sprzętu zgodnie z zaleceniami producenta (karta gwarancyjna producenta). Zniszczenie lub uszkodzenie sprzętu wynikające z nieprawidłowego użytkowania spowoduje obciążenie Wynajmujący opłatami naprawy lub zakupu nowego sprzętu.
- 7.16 Najemca zobowiązany jest do:
- 7.16.1 zwrotu kosztów wszelkich szkód MGW powstałych z winy Najemcy;
- 7.16.2 dokonywania napraw w Przedmiocie umowy niezbędnych do zachowania go w stanie nie pogorszonym;
- 7.16.3 przestrzegania Regulaminu obiektów – MGW,
- 7.16.4 przestrzegania obowiązujących w MGW przepisów bhp i ppoż, w tym wyposażenia Przedmiotu umowy w sprzęt przeciwpożarowy, stosownie do przepisów obowiązujących w tym względzie;
- 7.16.5 przestrzegania zasad współżycia społecznego.
- 7.17 Najemca zobowiązany jest do utrzymywania należytego porządku i czystości w Przedmiocie umowy w czasie prowadzenia działalności gospodarczej, poprzez bieżące czynności porządkowe. Zobowiązany jest również do zachowywania ładu w przestrzeniach przeznaczonych do przechowywania sprzętów i towarów w ramach przedmiotu umowy, zapewniającego ergonomię pracy. Szczegółowy zakres oraz wytyczne MGW w zakresie standardów utrzymania czystości zamieszczony został w Załączniku nr 4 do *Wzoru umowy*.
- 7.18 MGW zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli Wynajmujący oraz weryfikacji jakości świadczonych przez niego usług. Wszelkie zastrzeżenia i uwagi zgłaszane przez MGW powinny być usuwane niezwłocznie. W przypadku poważniejszych zastrzeżeń czas reakcji Wynajmujący powinien być krótszy niż 24 godziny.



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- 7.19 Zabrania się ustawiania automatów do gier hazardowych i zręcznościowych w obiektach objętych Umową.
- 7.20 Umieszczenie jakichkolwiek reklam, szyldów czy oznaczeń Najemcy na zewnątrz i wewnątrz Lokalu, będzie wymagało wcześniejszej zgody MGW, przy czym fakt umiejscowienia przedmiotu koncesji będzie oznakowany w ramach identyfikacji wizualnej MGW.
- 7.21 Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie usługi objętej przedmiotową umową, w tym również odpowiedzialność wobec osób trzecich.
- 7.22 Najemca niezwłocznie po przekazaniu Lokalu lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej, dokona we własnym imieniu i na własny rachunek zakupu i montażu instalacji do sprzedaży piwa lanego.
- 7.23 Najemca zobowiązuje się regularnie pokrywać opłaty licencyjne wynikające z publicznego odtwarzania muzyki, tj. ustalone wg regulaminu polskiej organizacji zbiorowego zarządzania prawami autorskimi twórców „Stowarzyszenie Autorów ZAiKS”.
- 7.24 Najemca zobowiązany jest do ustalania z MGW wszelkich prac naprawczych w trybie roboczym. Dla skuteczności ustaleń konieczne jest ich dokonanie na piśmie bądź za pośrednictwem poczty elektronicznej. W przypadku stwierdzenia istnienia usterek w Lokalu, do naprawienia których Najemca nie przystąpił, MGW wezwie go do dokonania stosownych napraw wyznaczając stosowny do stopnia skomplikowania napraw termin, który nie może być jednak krótszy niż 14 dni. W przypadku niepodjęcia przez Wynajmującego napraw w wyznaczonym mu terminie, MGW uprawnione będzie do zlecenia dokonania stosownych napraw na jego koszt.
- 7.25 Najemca nie jest uprawniony do oddania Przedmiotu umowy do bezpłatnego używania, jego poddzierżawy lub podnajmu bez pisemnej zgody MGW.
- 7.26 Jakakolwiek zmiana zakresu prowadzonej działalności gospodarczej jak i sposobu korzystania przez Wynajmującego z Przedmiotu umowy nie jest dozwolona, bez uzyskania pisemnej zgody MGW oraz wymaganych zezwoleń od właściwych władz, o ile będą potrzebne, a takie zezwolenia Najemca uzyska na swój koszt.
- 7.27 Najemca zobowiązuje się prowadzić działalność gospodarczą określoną w godzinach otwarcia MGW jak również podczas wydarzeń otwartych dla publiczności (biletowanych i niebiletowanych) również poza godzinami otwarcia MGW). O wydarzeniach otwartych dla publiczności, odbywających się w całości lub części poza godzinami otwarcia MGW informować będzie Najemcę ze stosownym wyprzedzeniem, nie później niż na 2 dni przed terminem ich rozpoczęcia.
- 7.28 MGW, celem informowania o współpracy Stron objętej Umową, zobowiązuje się zamieścić na stronie www.kopalniaguido.pl, www.muzeumgornictwa.pl, www.sztolnia.luiza.pl, logotyp Najemcy wraz z krótkim opisem. Najemca przekaże MGW logotyp oraz opis celem jego zamieszczenia na stronie wskazanej w zdaniu poprzedzającym. Wraz z przekazaniem logotypu i opisu, celem realizacji zobowiązania MGW określonego w niniejszym punkcie, Najemca udzieli MGW nieodpłatnej licencji do korzystania z logotypu i opisu poprzez jego utrwalenie, zwielokrotnienie i rozpowszechnianie w taki sposób aby każdy miał do niego dostęp w miejscu i czasie



Znak sprawy ZP/15/MGW/2017

- przez siebie wybranym. Najemca oświadcza, że przysługują mu autorskie prawa majątkowe do logotypu i opisu, a korzystanie z nich przez MGW w zakresie wskazanym w niniejszym ustępie nie będzie naruszać praw osób trzecich.
- 7.29 MGW przewiduje możliwość udostępnienia Najemcy dodatkowych mebli cateringowych na potrzeby realizacji przez niego usług gastronomicznych na rzecz Kontrahentów MGW bez ponoszenia przez Najemcę dodatkowych kosztów, o ile meble te w czasie realizacji usług przez Najemcę nie będą wykorzystywane przez MGW, Kontrahentów czy też inne podmioty, którym MGW udostępniło meble. Zapotrzebowaniu na meble, o których mowa w niniejszym punkcie oraz możliwość ich udostępnienia, ustalać będą w trybie roboczym, przy czym MGW nie jest w żadnym wypadku zobowiązane ani nie daje Najemcy gwarancji udostępnienia tych mebli.
- 7.30 MGW zobowiązuje się każdorazowo wskazywać Najemcę jako rekomendowanego przez MGW restauratora usług gastronomicznych w *Łażni Łańcuskowej*.
- 7.31 Strony zgodnie ustalają, że Najemca nie posiada wyłączności na realizację usług gastronomicznych na rzecz Kontrahentów MGW.
- 7.32 W przypadku organizowanego przez MGW wydarzenia odbywającego się w godzinach otwarcia MGW, MGW uprawnione będzie do żądania zamknięcia prowadzonych przez Najemcę działalności gastronomicznej w Lokalu na czas organizacji tego wydarzenia. Łączny wymiar czasu zamknięcia Lokalu nie może przekroczyć 12 dni w każdym roku kalendarzowym obowiązywania Umowy.
- 7.33 Najemca niezwłocznie po przekazaniu lokali lecz przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej ma obowiązek zawrzeć z uprawnionym przedsiębiorcą umowę na wywóz powstających w Lokalu odpadów oraz umowę na czyszczenie separatora tłuszczu.
- 7.34 MGW wskaże Najemcy miejsce na terenie nieruchomości na wstawienie pojemników na odpady. Dokumenty umów na wywóz nieczystości Koncesjonariusz przedłoży MGW najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem działalności gastronomicznej w Lokalu.
- 7.35 Najemca zobowiązuje się do instalacji terminala płatniczego w celu umożliwienia gościom dokonywania transakcji bezgotówkowych. Najemca zobowiązuje się do pokrywania wszelkich kosztów związanych z prawidłową instalacją oraz prawidłowym działaniem terminala płatniczego.

**MUZEUM GÓRNICTWA WĘGLOWEGO
w Zabrzu
Dyrektor**

Bartłomiej Szewczyk