



DZIENNIK URZĘDOWY

WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO

Białystok, dnia 13 maja 2026 r.

Poz. 2019

ZARZĄDZENIE NR 161/ 2026 PREZYDENTA MIASTA SUWAŁK

z dnia 11 maja 2026 r.

w sprawie określenia zasad lokalizacji sezonowych ogródków i innych punktów gastronomicznych na gruntach zarządzanych przez Zarząd Dróg i Zieleni w Suwałkach

Na podstawie art. 40 ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2025 r. poz. 1153, 1436, z 2026 r. poz. 252.) zarządza się, co następuje:

§ 1. Wprowadza się „Zasady lokalizacji ogródków i innych punktów gastronomicznych” określone w załączniku nr 1 do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie nr 216/2025 Prezydenta Miasta Suwałk z dnia 11 czerwca 2025 r. w sprawie określenia zasad lokalizacji sezonowych ogródków i innych punktów gastronomicznych na gruntach zarządzanych przez Zarząd Dróg i Zieleni w Suwałkach.

§ 3. Wykonanie zarządzenia powierza się Dyrektorowi Zarządu Dróg i Zieleni w Suwałkach.

§ 4. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Podlaskiego.

Prezydent Miasta Suwałk

Czesław Renkiewicz

Załącznik Nr 1 do zarządzenia Nr 161/ 2026
Prezydenta Miasta Suwałk
z dnia 11 maja 2026 r.

Zasady lokalizacji ogródków i innych punktów gastronomicznych

Rozdział I

Przepisy ogólne

1. Zasady dotyczą gruntów zarządzanych przez Zarząd Dróg i Zieleni w Suwałkach:
 - 1) stanowiących własność Gminy Miasta Suwałki, położonych poza pasami drogowymi dróg publicznych;
 - 2) stanowiących pasy drogowe dróg publicznych.
2. Ilekroć jest mowa o:
 - 1) **Sezonowy ogródek gastronomiczny** – zwany dalej również “ogródkiem” to:
 - a) forma zwiększenia (poza budynkiem) liczby miejsc konsumenckich w ramach macierzystego lokalu gastronomicznego, stanowiącego dla niego zaplecze socjalno-sanitarne,
 - b) urządzone miejsce konsumenckie w pewnym oddaleniu od lokalu.
 - 2) **SOG Premium** – należy przez to rozumieć sezonowy ogródek gastronomiczny Premium na wyodrębnionej przestrzeni Placu Marii Konopnickiej, z wyposażeniem do prowadzenia działalności gastronomicznej posiadający własne zaplecze sanitarne i socjalne.
 - 3) **SOG** – należy przez to rozumieć sezonowy ogródek gastronomiczny na wyodrębnionej przestrzeni, związany z macierzystym lokalem gastronomicznym.
 - 4) **PMG** – należy przez to rozumieć punkt małej gastronomii niezwiązany z lokalem macierzystym, serwujący dania gotowe lub przygotowane z półproduktów oraz napoje i przekąski.
 - 5) **KG** – należy przez to rozumieć kontener gastronomiczny na wyodrębnionej przestrzeni bulwarów przy Starej Łażni nad rzeką Czarna Hańcza, z wyposażeniem do prowadzenia działalności gastronomicznej, posiadający własne zaplecze sanitarne i socjalne.
 - 6) **TR** – należy przez to rozumieć teren rekreacyjny na wyodrębnionej przestrzeni bulwarów przy Starej Łażni nad rzeką Czarna Hańcza, przeznaczony m. in. do rekreacji, rozrywki.
 - 7) **Macierzysty lokal gastronomiczny** – należy przez to rozumieć lokal gastronomiczny położony w pierzei placów lub ulic, powiązany funkcjonalnie z sezonowym ogródkiem gastronomicznym, posiadający odpowiednie zaplecze socjalne, w którym przygotowywane są posiłki lub napoje serwowane w ogródkach oraz zaplecze sanitarne (w tym sanitariaty dla klientów).
 - 8) **Sezon letni** – należy przez to rozumieć termin od dnia 01 maja do dnia 30 września.
 - 9) **Sezon zimowy** – należy przez to rozumieć termin od dnia 01 października do dnia 30 kwietnia.

Rozdział II

Zasady lokalizacji

1. **SOG Premium:**
 - 1) W skład wyposażenia SOG Premium mogą wchodzić między innymi:
 - a) stoliki, stoły i odpowiadająca im ilość miejsc do siedzenia;
 - b) parasole, zadaszenia lub tarasole;
 - c) nośniki informacji o menu;
 - d) przenośne urządzenia zieleni;
 - e) ażurowe elementy wygradzające granice ogródka, niezwiązane z gruntem;
 - f) kosze na śmieci;

- g) podesty o wysokości do 15 cm;
 - h) dopuszcza się sprzęt chłodniczy typu konserwator do lodów.
- 2) Zakaz stosowania przegród, w tym zasłon, rolet, lub barier dzielących przestrzeń, za wyjątkiem ażurowych elementów wygradzających granice ogródka oraz przegród wydzielających zaplecza sanitarne, socjalne lub kuchenne.
 - 3) Zadaszenia o wysokości do kalenicy do 3,2 m liczone od poziomu placu.
 - 4) Wyklucza się ustawienie namiotów gastronomicznych i hal namiotowych.
 - 5) Brak możliwości łączenia ogródków. Dopuszcza się jedynie ustawienie wspólnej toalety na potrzeby SOG Premium pomiędzy tymi ogródkami.
2. **SOG:**
- 1) W skład wyposażenia SOG mogą wchodzić między innymi:
 - a) stoliki, stoły i odpowiadająca im ilość miejsc do siedzenia;
 - b) parasole, tarasole;
 - c) nośniki informacji o menu;
 - d) przenośne urządzenia zieleni;
 - e) ażurowe elementy wygradzające granice ogródka, niezwiązane z gruntem;
 - f) kosze na śmieci;
 - g) podesty o wysokości do 15 cm;
 - h) dopuszcza się sprzęt chłodniczy typu konserwator do lodów (po akceptacji zarządcy terenu).
 - 2) Obowiązuje zakaz organizowania zapleczy socjalnych, sanitarnych, kuchennych, stosowania przegród, zasłon, rolet lub barier dzielących przestrzeń, za wyjątkiem ażurowych elementów wygradzających granice ogródka.
 - 3) Lokalizacja SOG możliwa jest na szerokość macierzystego lokalu gastronomicznego. W sytuacji, gdy SOG dochodzi do elewacji innego budynku, konieczne jest uzyskanie zgody właściciela lub użytkownika lokalu, do którego elewacji dostawiony jest ogródek.
3. **PMG:**
- 1) W skład wyposażenia PMG mogą wchodzić między innymi:
 - a) stoliki, stoły i odpowiadająca im ilość miejsc do siedzenia, leżaki;
 - b) parasole, tarasole;
 - c) nośniki informacji o menu;
 - d) przenośne urządzenia zieleni;
 - e) ażurowe elementy wygradzające granice PMG, niezwiązane z gruntem;
 - f) kosze na śmieci;
 - g) dopuszcza się sprzęt chłodniczy typu konserwator do lodów (po akceptacji zarządcy terenu);
 - h) dopuszcza się zaplecze sanitarne oraz socjalne, po akceptacji i na warunkach zarządcy terenu.
4. **KG:**
- 1) W skład wyposażenia KG mogą wchodzić między innymi:
 - a) kontener;
 - b) stoliki, stoły i odpowiadająca im ilość miejsc do siedzenia;
 - c) siedziska, leżaki itp.;
 - d) parasole, zadaszenia lub tarasole;
 - e) nośniki informacji o menu;
 - f) przenośne urządzenia zieleni;
 - g) kosze na śmieci;
 - h) toaleta dla klientów;
 - i) podesty o wysokości do 20 cm;
 - j) dopuszcza się sprzęt chłodniczy typu konserwator do lodów.

- 2) Zakaz stosowania przegród, w tym zasłon, rolet lub barier dzielących przestrzeń za wyjątkiem przegród wydzielających zaplecza sanitarne, socjalne lub kuchenne. W przypadku łączenia KG i TR dopuszcza się wykorzystanie ażurowych elementów wygradzających granice obu terenów.
 - 3) Zadaszenia o wysokości do kalenicy do 3,2 m liczone od poziomu terenu.
5. **TR:**
- 1) W skład wyposażenia TR mogą wchodzić między innymi:
 - a) kontener techniczny;
 - b) siedziska, leżaki itp;
 - c) parasole, tarasole;
 - d) scena i obiekty techniczne z nią związane;
 - e) ażurowe elementy wygradzające granice wynajętego terenu, niezwiązane z gruntem;
 - f) urządzenia zabawowe;
 - g) kosze na śmieci;
 - h) instalacje przestrzenne promujące miasto, po wcześniejszym uzgodnieniu z zarządcą terenu.
 - 2) Wyposażenie TR winno być odsunięte od elementów zieleni tj. drzew, krzewów i urządzeń zieleni – w odległości uzgodnionej z zarządcą terenu.
6. Ogólne zasady obowiązujące przy lokalizacji **SOG Premium, SOG, PMG, KG, TR:**
- 1) Jednolita kolorystyka parasoli w obrębie jednego ogródka lub innego punktu gastronomicznego.
 - 2) Jednolita forma i wysokość elementów wygradzających, które nie mogą być wyższe jak 1,2 m.
 - 3) Zapewnienie dostępu osobom z ograniczeniami ruchowymi.
 - 4) Lokalizacja nie może negatywnie wpływać na skomunikowanie terenów przyległych – powinna zapewniać swobodne przejście szerokości minimum 1,5 m.
 - 5) Zapewnienie minimalnego odsunięcia wszystkich elementów wyposażenia:
 - a) 0,5 m od lica budynków, bez konieczności uwzględnienia takich elementów elewacji jak: schody, studzienki okienne, pilastry, parapety, rury spustowe, itp.;
 - b) 0,5 m od osi lamp, znaków drogowych i innych urządzeń infrastruktury ulicy/placu;
 - c) 0,75 m od zewnętrznej krawędzi jezdni;
 - d) 1,0 m od małej architektury (ławki, stojaki, kwietniki i inne);
 - e) odsunięcie od elementów zieleni, tj. drzew, krzewów, kwietników i urządzeń zieleni – w odległości uzgodnionej z zarządcą terenu.
 - 6) Lokalizacja ogródka lub innego punktu gastronomicznego nie może przesłaniać i kolidować (uniemożliwiać dostęp) z:
 - a) wejściami do budynku;
 - b) bramami wjazdowymi;
 - c) urządzeniami infrastruktury technicznej (oznakowanie, lampy uliczne, parkometry, hydranty, wpusty kanalizacji deszczowej, studzienki, złącza, skrzynki itp.);
 - d) drzewami, krzewami, kwietnikami i urządzeniami zieleni;
 - e) małą architekturą (ławki, kosze uliczne, stojaki rowerowe itp.).
 - 7) Na widocznym miejscu musi być umieszczona informacja o dostępnych toaletach, z których mogą korzystać klienci danego ogródka.
 - 8) W przenośnych urządzeniach zieleni obowiązuje zakaz stosowania nasadzeń gatunkami roślin trujących, toksycznych, z cierniami, silnie pyłących, o nieprzyjemnym zapachu, zakazanych lub chronionych prawem.
 - 9) W szczególnie uzasadnionych przypadkach dopuszcza się odstępstwo od zasad określonych w pkt 6 ppkt 4 i 5, o ile nie narusza to przepisów szczególnych, nie stwarza zagrożenia bezpieczeństwa i zgodę na takie odstępstwo wyrazi zarządca terenu.

- 10) Wyznaczone granice terenu należy traktować jako obowiązujące i nieprzekraczalne, tj. wyznaczające obowiązkowe położenie elementów wygradzających przestrzeń oraz wyznaczające granice, której nie może przekroczyć wyposażenie.
- 11) Zabrania się wystawiania w sąsiedztwie ogródka wolnostojących nośników reklamowych (w tym również figur reklamowych).
- 12) Kosze na śmieci stanowiące wyposażenie powinny być codziennie opróżniane i okresowo dezynfekowane przez zajmującego teren.
- 13) Zajmujący winien dbać o czystość i porządek na zajęтым terenie, a także w odległości 2,0 m od jego granicy.
- 14) Zajmujący, po zakończeniu zezwolenia i usunięciu wszystkich elementów zobowiązany jest do przywrócenia terenu do stanu pierwotnego, w tym m. in. uporządkowania terenu w odległości min. 2,0 m od jego granicy, odtworzenia nawierzchni, odsiania trawy, usunięcia wszelkich nieczystości na terenach o nawierzchni trwałej tj. placów, chodników, ścieżek itp.
- 15) Nie dopuszcza się umieszczania w obrębie SOG Premium, SOG, PMG odrębnych urządzeń emitujących hałas (np. automaty rozrywkowe).

Rozdział III

Strefy przestrzeni publicznej

STREFA 1

Plac Marii Konopnickiej z przyległymi pasami drogowymi ul. Sejneńskiej i ul. Marii Konopnickiej stanowiącymi obudowę Placu

1. W Strefie 1 dopuszcza się lokalizację SOG Premium, SOG, PMG po uzyskaniu wymaganych prawem pozwoleń i uzgodnień.
2. Lokalizacje SOG Premium wraz z maksymalnymi powierzchniami, wyznaczono zgodnie z załącznikiem graficznym nr 1.
3. Lokalizacja oraz powierzchnia SOG, PMG uzgadniana jest indywidualnie z zarządcą terenu.
4. W Strefie 1 nie dopuszcza się lokalizacji samochodów typu FOOD TRUCK.
5. Na Placu Marii Konopnickiej dopuszcza się:
 - 1) prowadzenie jednodniowych akcji promocyjnych i charytatywnych pod warunkiem, że nie będą one kolidowały z imprezami organizowanymi przez Miasto Suwałki lub pod patronatem Prezydenta Miasta Suwałki;
 - 2) ustawienie sceny z obiektami i urządzeniami z nią związanymi.
6. Wjazd pojazdów na Plac Marii Konopnickiej, możliwy jest tylko i wyłącznie za zgodą i na warunkach zarządcy terenu.

STREFA 2

Chłodna – deptak

1. W Strefie 2 dopuszcza się lokalizację SOG, PMG po uzyskaniu wymaganych prawem pozwoleń i uzgodnień.
2. Lokalizacja oraz powierzchnia SOG, PMG uzgadniana jest indywidualnie z zarządcą terenu.
3. W Strefie 2 nie dopuszcza się lokalizacji samochodów i przyczep gastronomicznych – w tym typu FOOD TRUCK, małych kontenerów.
4. Dopuszcza się prowadzenie jednodniowych akcji promocyjnych i charytatywnych pod warunkiem, że nie będą one kolidowały z imprezami organizowanymi przez Miasto Suwałki lub pod patronatem Prezydenta Miasta Suwałki.
5. Dopuszcza się ustawienie sceny z obiektami i urządzeniami z nią związanymi. Lokalizację sceny wraz z maksymalnymi wymiarami wyznaczono zgodnie z załącznikiem graficznym nr 3.

6. Dopuszcza się montaż instalacji przestrzennej pomiędzy budynkami po uzyskaniu stosownych uzgodnień i pozwoleń.
7. Wjazd pojazdów na ul. Chłodną, możliwy jest tylko i wyłącznie za zgodą i na warunkach zarządcy terenu.

STREFA 3

Park Konstytucji 3 Maja

1. W Strefie 3 dopuszcza się lokalizację PMG po uzyskaniu wymaganych prawem pozwoleń i uzgodnień.
2. Lokalizacja oraz powierzchnia PMG uzgadniana jest indywidualnie z zarządcą terenu.
3. W Strefie 3 nie dopuszcza się lokalizacji samochodów i przyczep gastronomicznych – w tym typu FOOD TRUCK, kontenerów.
4. Dopuszcza się prowadzenie jednodniowych akcji promocyjnych i charytatywnych pod warunkiem, że nie będą one kolidowały z imprezami organizowanymi przez Miasto Suwałki lub pod patronatem Prezydenta Miasta Suwałki.
5. Wjazd pojazdów do Parku Konstytucji 3 Maja, możliwy jest tylko i wyłącznie za zgodą i na warunkach zarządcy terenu.

STREFA 4

Bulwary nad rzeką Czarna Hańcza w sąsiedztwie Galerii Sztuki Stara Łaźnia

1. W Strefie 4 dopuszcza się lokalizację KG, TR, PMG po uzyskaniu wymaganych prawem pozwoleń i uzgodnień.
2. Lokalizacje KG, TR i PMG wyznaczono zgodnie z załącznikiem graficznym nr 2. Dopuszcza się zajęcie KG i TR w całości jako teren rekreacyjny.
3. Szczegóły zajęcia KG, TR i PMG uzgadniane są indywidualnie z zarządcą terenu.
4. W lokalizacjach PMG 1, PMG 2, PMG 3, PMG 4 i PMG 5 dopuszcza się ustawienie małego kontenera oraz zajęcie części terenu TR.
5. W Strefie 4 nie dopuszcza się lokalizacji samochodów typu FOOD TRUCK.
6. Dopuszcza się prowadzenie jednodniowych akcji promocyjnych i charytatywnych pod warunkiem, że nie będą one kolidowały z imprezami organizowanymi przez Miasto Suwałki lub pod patronatem Prezydenta Miasta Suwałki.
7. Wjazd pojazdów na bulwary nad rzeką Czarna Hańcza, możliwy jest tylko i wyłącznie za zgodą i na warunkach zarządcy terenu.

STREFA 5

Ulice i pozostałe przestrzenie publiczne

1. W Strefie 5 dopuszcza się lokalizację SOG i PMG po uzyskaniu wymaganych prawem pozwoleń i uzgodnień.
2. Lokalizacja oraz powierzchnia SOG i PMG uzgadniana jest indywidualnie z zarządcą terenu.
3. W Strefie 5 dopuszcza się lokalizację samochodów i przyczep gastronomicznych - w tym typu FOOD TRUCK, mały kontener – wyłącznie na parkingach i zatokach postojowych.

Rozdział IV

Zasady wydawania zezwoleń

1. Wydawanie zezwoleń, na grunty o których mowa w Rozdziale I pkt 1 ppkt 1:
 - 1) wydanie zezwolenia następuje w drodze umowy,

- 2) wnioski o zezwolenie dotyczące SOG Premium, KG, TR, PMG 1, PMG 2, PMG 3, PMG 4 i PMG 5 można złożyć nie wcześniej niż sześć miesięcy przed rozpoczęciem sezonu letniego i nie później jak do 31 stycznia,
 - 3) wnioski dotyczące zezwoleń SOG, PMG, należy składać co najmniej z 7-dniowym wyprzedzeniem,
 - 4) w przypadku większej liczby chętnych na to samo miejsce SOG Premium, KG, TR, PMG 1, PMG 2, PMG 3, PMG 4 i PMG 5 o przydziale decyduje przetarg, z zastrzeżeniem zapisów ppkt 5,
 - 5) w przypadku SOG Premium, KG i TR dotychczasowemu zajmującemu przysługuje pierwszeństwo uzyskania kolejnego zezwolenia, w przypadku gdy:
 - a) zawarcie umowy nie jest sprzeczne z zamierzeniami inwestycyjnymi i gospodarczymi miasta;
 - b) ten sam podmiot może ubiegać się maksymalnie na 2 następujące po sobie zezwolenia (czyli maksymalnie 6 lat);
 - c) dotychczas wydane zezwolenia są obowiązujące, z tym że w związku z ppkt 5 lit b, obowiązujące obecnie umowy traktowane są już jako pierwsze zezwolenie,
 - 6) w ramach obowiązującej umowy, dopuszcza się pozostawienie na sezon zimowy ogródka lub innego punktu gastronomicznego, za zgodą zarządcy terenu i po uzyskaniu niezbędnych opinii oraz zezwoleń.
2. Wydawanie zezwoleń, na grunty o których mowa w Rozdziale I pkt 1 ppkt 2:
 - 1) wydanie zezwolenia następuje w drodze decyzji administracyjnej, w oparciu o przepisy ustawy z dnia 21 marca 1985 r. o drogach publicznych,
 - 2) wnioski należy składać co najmniej z 7-dniowym wyprzedzeniem,
 - 3) zezwolenia wydawane będą zgodnie z kolejnością składania kompletnych wniosków.
 3. Zarządca terenu może wprowadzić limit stanowisk, o jakie może ubiegać się jedna osoba.
 4. Lokalizacja ogródków i innych punktów gastronomicznych na terenach miejskich wymaga każdorazowo uprzedniej pozytywnej opinii Wydziału Architektury i Gospodarki Przestrzennej w Suwałkach oraz właściwego Konserwatora Zabytków (w przypadku terenów znajdujących się w strefie ochrony konserwatorskiej).
 5. Budowa tymczasowego obiektu budowlanego (w tym m.in. obiektów kontenerowych i innych obiektów małej architektury) wymaga zgłoszenia do Wydziału Architektury i Gospodarki Przestrzennej w Suwałkach oraz do właściwego Konserwatora Zabytków (w przypadku terenów znajdujących się w strefie ochrony konserwatorskiej).
 6. W przypadku pozostawienia tymczasowego obiektu budowlanego na okres dłuższy niż 180 dni wymagane jest uzyskanie przez Przedsiębiorcę (Zajmującego) pozwolenia na budowę tymczasowego obiektu budowlanego, o którym mowa w art. 37a ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane.
 7. W przypadku organizacji imprez o charakterze artystycznym, kulturalnym, charytatywnym, sportowym, patriotycznym, imprez odbywających się pod patronatem Prezydenta Miasta Suwałk, zezwolenie na cały teren objęty imprezą wydawane jest organizatorowi. Zasady rozmieszczenia obiektów (w tym również ogródków gastronomicznych, PMG), a także formę architektoniczną opracowuje organizator wydarzenia.





