



UNIwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu

ul. Aleksandra Fredry 10, 61 -701 Poznań

tel. 61 854 60 00

fax. 61 854 68 65

DZM/126/2021

Poznań, 01.04.2021 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na najem lokali gastronomicznych w budynkach Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, położonych w Poznaniu przy ul. Rokietniczej 5E - Dom Studencki „Karolek”, ul. Bukowskiej 70 – Centrum Stomatologii i ul. Przybyszewskiego 37a – Centrum Kongresowo-Dydaktyczne w Poznaniu.

Konkurs ofert zostaje ogłoszony na podstawie ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 roku o gospodarce nieruchomościami (Dz.U.2020.1990 t.j. z dnia 2020.11.12) i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (Dz.U.2020.1740 t.j. z dnia 2020.10.08)

Zamawiający:

Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu
ul. Aleksandra Fredry 10, 61 – 701 Poznań

I. Przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są trzy lokale położone w budynkach Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, wg poniższego zestawienia:

- 1) Lokal nr 1** położony w budynku Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietniczej 5E o powierzchni 198,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny (89,63 m²) i salę konsumpcyjną (109,02 m²); rzut lokalu nr 1 – **Załącznik nr 1.**
- 2) Lokal nr 2** położony w budynku Centrum Stomatologii przy ul. Bukowskiej 70 o powierzchni 155,04 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny (80,30 m²) i salę konsumpcyjną (74,74 m²); rzut lokalu nr 2 – **Załącznik nr 2.**
- 3) Lokal nr 3** położony w budynku Centrum Kongresowo-Dydaktycznego przy ul. Przybyszewskiego 37a o powierzchni 210,65 m² z przeznaczeniem na lokal

gastronomiczny (72,06 m²) i salę konsumpcyjną ogólnodostępną (138,59 m²); rzut lokalu nr 3 – **Załącznik nr 3.**

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Lokal nr 1 - Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E

1) Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni 198,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny - bufet (89,63 m²) i sala konsumpcyjna (109,02 m² – max. 50 osób). Usytuowany jest on na parterze Domu Studenckiego „Karolek” położonego na terenie kampusu studenckiego przy ul. Rokietnickiej 5E w Poznaniu. Lokal posiada wejście z holu budynku oraz wejście bezpośrednie z zewnątrz. W Domu Studenckim „Karolek” jest ok. 150 pokoi studenckich. W okresie letnim istnieje możliwość uruchomienia przez Najemcę „Ogródka letniego” na zewnątrz lokalu w miejscu wskazanym przez Wynajmującego. Wyposażenie „Ogródka letniego” – krzesła, stoliki itd., najemca zapewni we własnym zakresie. Istnieje możliwość organizowania w omawianym lokalu imprez okolicznościowych. Odbywać się one będą za pisemną zgodą Wynajmującego i na określonych przez niego warunkach.

2) Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, wentylację mechaniczną oraz w sygnalizację pożaru.

Lokal wyposażony jest w sprzęt gastronomiczny i stoły i krzesła (sala konsumpcyjna), którego zestawienie zawiera **Załącznik nr 4** do niniejszego zapytania. Do sali konsumpcyjnej przylegają toalety – damska i męska o łącznej powierzchni 11,38 m². Najemca zobowiązany jest do utrzymywania porządku i czystości w ww. pomieszczeniach.

2. Lokal nr 2 - Centrum Stomatologii przy ul. Bukowskiej 70

1) Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni 155,04 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny - bufet (80,30 m²) i sala konsumpcyjna (74,74m²) oraz zagospodarowanie, na podstawie przygotowanej przez Zamawiającego specyfikacji opisanej w załączniku nr 5, przyległej do niego powierzchni, tzw. strefy studenta - chillout, zgodnie z opracowaną przez najemcę koncepcją, podlegającą ocenie punktowej Zamawiającego. Lokal usytuowany jest w sąsiedztwie pomieszczeń Centrum Studenta, na wysokim parterze (poziom 0) budynku Collegium Stomatologicum przy ul. Bukowskiej 70 w Poznaniu.

- 2) Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania. W lokalu nie przewiduje się pełnej produkcji żywności z uwagi na brak wentylacji mechanicznej.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość wyburzenia ściany oddzielającej powierzchnię baru od usytuowanej w jego sąsiedztwie strefy studenta w przypadku gdy aranżacja wykonana przez Najemcę. Wyburzenie to wykonane zostanie na koszt Zamawiającego. Najemca natomiast we własnym zakresie zaprojektuje sposób zabezpieczenia lokalu przez dostępem osób trzecich poza godzinami jego funkcjonowania i wykona je na własny koszt.

3. Lokal nr 3 - Centrum Kongresowo-Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a

- 1) Przedmiotem postępowania jest najem powierzchni 210,65 m² z przeznaczeniem na lokal gastronomiczny – bufet (72,06m²) i znajdująca się przed lokalem, nieocynszowana ogólnodostępna sala konsumpcyjna (138,59m²). Lokal usytuowany jest na parterze budynku Centrum Kongresowo-Dydaktycznego przy ul. Przybyszewskiego 37A w Poznaniu.
 - 2) Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną, centralnego ogrzewania, wentylację mechaniczną.
4. Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie w należyтым stanie sanitarnym i technicznym wynajętych pomieszczeń. Dotyczy to w szczególności:
- a) wywozu odpadów i odpadków pokonsumpcyjnych;
 - b) wywozu oraz utylizacji odpadów z separatora tłuszczu;
 - c) sprzątnięcia powierzchni stanowiącej przedmiot najmu (bufet + sala konsumpcyjna)

5. Najemca zobowiązuje się do:

- a) przygotowania potraw śniadaniowych (zimnych i ciepłych) w **Lokalu nr 2 i 3** oraz dodatkowo potraw obiadowych **Lokalu nr 1**.
- b) umożliwienia zakupu posiłków na wynos;
- c) zróżnicowania oferowanego asortymentu (**oferent dołączy do oferty proponowany zakres sprzedawanych produktów oraz menu wraz z cennikiem**);
- d) sprzedaży napojów gorących (co najmniej herbaty i kawy z ekspresu), napojów zimnych, soków owocowych i warzywnych, gotowych kanapek, słodczy oraz wyrobów cukierniczych;
- e) udostępnienia lokali w celu wykonania, wymaganych prawem przeglądów okresowych, konserwacji oraz napraw instalacji w budynkach, w których są one usytuowane, na każde wezwanie Uniwersytetu.

- f) koszty wykonania ewentualnych projektów, wizualizacji, kosztorysów oraz wyposażenia lokali w niezbędne dodatkowe meble i urządzenia techniczne obciążają Najemcę.
6. Planowane uruchomienie lokali - najpóźniej **do 01.10.2021r.** Zagospodarowanie strefy studenta – chillout – w sąsiedztwie lokalu nr 2 **do 31.08.2021r.**
 7. Wymagany okres najmu wynosi 3 lata od dnia uruchomienia lokalu z opcją przedłużenia o kolejne 7 lat pod warunkiem rzetelnego regulowania płatności i spełnienia oczekiwań Zamawiającego w zakresie funkcjonowania lokali i serwowanego przez nie menu.
 8. Godziny otwarcia lokali (minimalne)
 - poniedziałek – piątek w godz. od 8⁰⁰ do 16⁰⁰
 - sobota w godz. od 9⁰⁰ do 14⁰⁰ (w przypadku realizacji zajęć dydaktycznych przez UMP)Zamawiający dopuszcza zróżnicowanie godzin otwarcia poszczególnych lokali.
 9. Szczegółowy opis przedmiotu postępowania zawarty jest we wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 6** do niniejszego Zapytania.

III. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Oferent powinien dysponować wiedzą i doświadczeniem w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym prowadzić co najmniej jeden punkt gastronomiczny o takim samym lub zbliżonym charakterze, o którym mowa w niniejszym ogłoszeniu – oferent zobowiązany jest wskazać adres prowadzonego punktu gastronomicznego. Zamawiający zastrzega sobie przeprowadzenie wizji lokalnej we wskazanym przez Oferenta punkcie gastronomicznym.
2. Oferent powinien posiadać zaplecze techniczne i kadrowe niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi i przepisami BHP.
3. Oferent przed rozpoczęciem działalności w lokalu, powinien uzyskać wszystkie niezbędne pozwolenia na jej prowadzenie, a odpowiednie dokumenty przedłożyć Zamawiającemu przed dniem rozpoczęcia działalności w lokalu.
4. W postępowaniu mogą wziąć udział Oferenci, którzy nie posiadają/posiadali żadnych zaległości finansowych względem Zamawiającego.

IV. Wartość wywoławcza wysokości stawki czynszu najmu:

1. **Lokal nr 1 - Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E** powierzchnia podlegająca oczynszowaniu 198,65 m²

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia **15,00 zł za 1m² netto** za 1 miesiąc najmu
(słownie złotych: piętnaście 00/100);

2. Lokal nr 2 - Centrum Stomatologii przy ul. Bukowskiej 70 powierzchnia podlegająca czynszowaniu 155,04 m².

UWAGA: powierzchnia strefy studenta – chillout nie podlega czynszowaniu.

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia **20,00 zł za 1m² netto** za 1 miesiąc najmu
(słownie złotych: piętnaście 00/100);

3. Lokal nr 3 - Centrum Kongresowo-Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a powierzchnia podlegająca czynszowaniu 72,06 m².

UWAGA: znajdująca się przed lokalem, ogólnodostępna sala konsumpcyjna (138,59m²) nie podlega czynszowaniu. Podlega natomiast opłatom lokalnym – podatek od nieruchomości

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia **40,00 zł za 1m² netto** za 1 miesiąc najmu
(słownie złotych: piętnaście 00/100);

Zamawiający dopuszcza negocjacje stawki czynszu najmu w okresie letnim tj. od 1 lipca do 30 września. Przedmiotowe negocjacje przeprowadzane będą na podstawie pisemnego wniosku najemcy.

Oprócz czynszu najemca obciążany będzie opłatami za media: energia elektryczna, woda i ścieki wg faktycznego zużycia oraz centralne ogrzewanie:

- dla lokalu nr 1 wg faktycznego zużycia,
- dla lokali nr 2 i 3 proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni (wg udziału %) z faktur wystawianych przez dostawcę;

oraz z tytułu podatku od nieruchomości za powierzchnię stanowiącą przedmiot najmu (bufet + sala konsumpcyjna)

Do czynszu za najem dolicza się podatek VAT w wysokości ustawowej. Wysokość czynszu podlegać będzie podwyższeniu po upływie każdych dwunastu miesięcy obowiązywania Umowy o wysokość podawanego przez GUS wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok poprzedzający rok, w którym dokonano waloryzacji, bez konieczności wypowiedzenia stawki czynszu i sporządzania aneksów do Umowy.

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) Oferent może złożyć tylko jedną ofertę na wszystkie trzy lokale. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
- 2) Oferta ma być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie musi być poświadczone przez tłumacza przysięgłego.
- 3) Ofertę stanowi prawidłowo wypełniony i podpisany przez prawidłowo umocowanych przedstawicieli Oferenta formularz ofertowy, stanowiący **Załącznik nr 7** do niniejszego zapytania wraz z dokumentami:
 - a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - b) parafowany przez Oferenta wzór umowy stanowiący **załącznik nr 6** do niniejszego zaproszenia, jako znak akceptacji jej treści.
 - c) pełnomocnictwo do podpisania oferty (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, jeżeli prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
 - d) aktualne ubezpieczenie OC w zakresie objętym zamówieniem.
 - e) oświadczenie o braku zaległości finansowych względem Zamawiającego.

VI. Termin i miejsce składania ofert:

- 1) Oferty należy składać w terminie do **30.04.2021 r. do godziny 12:00.**
- 2) Oferty złożone po terminie nie podlegają ocenie.
- 3) Termin związania ofertą wynosi 45 dni od daty otwarcia ofert.

VII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy dokonywaniu wyboru oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

1. Koncepcja prowadzenia lokali wraz z proponowanym menu (ZM) –30%
2. Koncepcja aranżacji lokali – przedstawienie projektu lub wizualizacji (KA) – 40%

3. Wysokość nakładów netto przewidzianych na aranżację lokali (NA) – 5%
4. Doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 15%
5. Proponowana stawka czynszu netto (SC) – 10%

1. Kryterium koncepcja prowadzenia lokalu wraz z proponowanym menu (PM) - 30%

Przedstawiona przez oferenta koncepcja prowadzenia Lokali nr 1, 2 (+ strefa chillout) i 3 oraz załączony przez oferenta do formularza ofertowego, proponowany zakres menu wraz z cennikiem podlega subiektywnej ocenie Zamawiającego – punktacja od 1 do 30 pkt.

Algorytm oceny kryterium koncepcja prowadzenia lokalu wraz z proponowanym menu (PM) - 30% dla lokali nr 1, 2 i 3

$$\text{PM (L1,2,3)} = \frac{\text{Menu i cennik lok.nr 1 z oferty badanej}}{\text{Menu i cennik lok.nr 1 z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt} + \frac{\text{Menu i cennik lok.nr 2 z oferty badanej}}{\text{Menu i cennik lok.nr 2 z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt} + \frac{\text{Menu i cennik lok.nr 3 z oferty badanej}}{\text{Menu i cennik lok.nr 3 z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt.}$$

gdzie:

Menu i cennik lok. nr 1 z oferty maksymalnej – menu i cennik dla lokalu nr 1, które uzyskały najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

Menu i cennik lok. nr 2 z oferty maksymalnej – menu i cennik dla lokalu nr 2, które uzyskały najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

Menu i cennik lok. nr 3 z oferty maksymalnej – menu i cennik dla lokalu nr 3, które uzyskały najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

2. Kryterium koncepcja aranżacji lokali (KA) - 40%

Przedstawiona przez oferenta w formie projektu lub wizualizacji koncepcja zagospodarowania Lokali nr 1, 2 (+ strefa chillout) i 3 podlega subiektywnej ocenie Zamawiającego – punktacja od 1 do 40 pkt.

Algorytm oceny kryterium koncepcja aranżacji lokali (KA) - 40% dla lokali nr 1, 2 i 3

$$\text{KA (L1,2,3)} = \frac{\text{Koncepcja lok.nr 1 z oferty badanej}}{\text{Koncepcja lok.nr 1 z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt} + \frac{\text{Koncepcja lok.nr 2 z oferty badanej}}{\text{Koncepcja lok.nr 2 z oferty maksymalnej}} \times 20 \text{ pkt} + \frac{\text{Koncepcja lok.nr 3 z oferty badanej}}{\text{Koncepcja lok.nr 3 z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt.}$$

gdzie:

Koncepcja lok. nr 1 z oferty maksymalnej – koncepcja lokalu nr 1, która uzyskała najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

Koncepcja lok. nr 2 z oferty maksymalnej – koncepcja lokalu nr 2, która uzyskała najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

Koncepcja lok. nr 3 z oferty maksymalnej – koncepcja lokalu nr 3, która uzyskała najwyższą ocenę Zamawiającego spośród wszystkich ocenianych ofert.

3. Kryterium wysokość nakładów netto przewidzianych na aranżację lokali (NA) – 5%

Udokumentowana przez oferenta, za pomocą kalkulacji własnej, kosztorysu inwestorskiego lub innego dokumentu, wysokość przewidzianych nakładów niezbędnych do realizacji przedstawionej przez niego koncepcji dla wszystkich lokali i strefy studenta podlega ocenie wg algorytmu jak poniżej:

Algorytm oceny kryterium wysokość nakładów netto przewidzianych na aranżację lokali (NA) – 5% dla lokali nr 1, 2 i 3

$$NA (L1,2,3) = \frac{\text{Wysokość sumy nakładów netto z oferty badanej}}{\text{Wysokość sumy nakładów netto z oferty maksymalnej}} \times 5 \text{ pkt,}$$

gdzie:

Wysokość sumy nakładów netto z oferty maksymalnej - najwyższe nakłady spośród wszystkich ocenianych ofert

4. Kryterium doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 15%

Oferent załączy do oferty oświadczenie zawierające informacje dotyczące jego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej (ilość lat) oraz liczbie zatrudnionych przez niego w tym okresie osób. Powyższe kryterium podlega ocenie wg algorytmu jak poniżej:

Algorytm oceny kryterium doświadczenie najemcy w prowadzeniu działalności gastronomicznej (DZ) – 15% dla lokali nr 1, 2 i 3

$$DZ = \frac{\text{Doświadczenia z oferty badanej}}{\text{Doświadczenia z oferty maksymalnej}} \times 10 \text{ pkt} + \frac{\text{Zatrudnienie z oferty badanej}}{\text{Zatrudnienie z oferty maksymalnej}} \times 5 \text{ pkt},$$

gdzie:

Doświadczenia z oferty maksymalnej – najdłuższy okres prowadzenia działalności gastronomicznej spośród wszystkich ocenianych ofert

Zatrudnienie z oferty maksymalnej – największa ilość zatrudnionych osób spośród wszystkich ocenianych ofert

5. Kryterium proponowana stawka czynszu netto (SC) – 10%

5.1. Lokal nr 1 - Dom Studencki „Karolek” przy ul. Rokietnickiej 5E

Stawka netto czynszu najmu **za 198,65 m² powierzchni lokalu gastronomicznego.**

Miesięczna stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia:

Netto:zł/m²

VAT: ...% zł

Brutto: zł/m²

5.2. Lokal nr 2 - Centrum Stomatologii przy ul. Bukowskiej 70

Stawka netto czynszu najmu **za 155,04 m² powierzchni lokalu gastronomicznego.**

Miesięczna stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia:

Netto:zł/m²

VAT: ...% zł

Brutto: zł/m²

5.3. Lokal nr 3 - Centrum Kongresowo-Dydaktyczne przy ul. Przybyszewskiego 37a

Stawka netto czynszu najmu **za 72,06 m² powierzchni lokalu gastronomicznego.**

Miesięczna stawka czynszu najmu za 1 m² powierzchni lokalu gastronomicznego w wysokości:

1) w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia:

Netto:zł/m²

VAT: ...% zł

Brutto: zł/m²

Algorytm oceny kryterium stawka czynszu (SC) dla lokali nr 1, 2 i 3

$$SC (L1,2,3) = \frac{\text{Stawka czynszu lok.nr 1 z oferty badanej}}{\text{Stawka czynszu lok.nr 1 z oferty maksymalnej}} \times 4 \text{ pkt} + \frac{\text{Stawka czynszu lok.nr 2 z oferty badanej}}{\text{Stawka czynszu lok.nr 2 z oferty maksymalnej}} \times 3 \text{ pkt} + \frac{\text{Stawka czynszu lok.nr 3 z oferty badanej}}{\text{Stawka czynszu lok.nr 3 z oferty maksymalnej}} \times 3 \text{ pkt},$$

gdzie:

Stawka czynszu lok. nr 1 z oferty maksymalnej – najwyższa stawka czynszu dla lokalu nr 1 spośród wszystkich ocenianych ofert.

Stawka czynszu lok. nr 2 z oferty maksymalnej – najwyższa stawka czynszu dla lokalu nr 2 spośród wszystkich ocenianych ofert.

Stawka czynszu lok. nr 3 z oferty maksymalnej – najwyższa stawka czynszu dla lokalu nr 3 spośród wszystkich ocenianych ofert.

VIII. Wybór oferenta

Zamawiający wynajmie lokal oferentowi, który spełni wymagania określone w Warunkach udziału w postępowaniu określonych w ust. III niniejszego Zapytania ofertowego i uzyska jednocześnie **najwyższą łączną ilość punktów za podlegające ocenie kryteria określone w ust. VII punkty od 1 do 5.**

IX. Sposób kontaktowania się z Wynajmującym.

Do bezpośredniego kontaktowania się z Oferentami upoważnieni są: Beata Frątczak-Jancy, tel. 61 854 69 02 - od poniedziałku do piątku w godz. 8:00 – 14:00, e-mail: b.jancy@ump.edu.pl

X. Postanowienia dodatkowe:

1. Przed złożeniem oferty, Wynajmujący zaleca wizje w lokalach stanowiącym przedmiot niniejszego zapytania w terminie ustalonym z przedstawicielem Uniwersytetu wskazanym w ust. IX powyżej.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyn, a Oferentom nie przysługują z tego tytułu jakiegokolwiek roszczenia.
3. Wynajmującemu przysługuje prawo swobodnego wyboru oferty, jeżeli uczestnicy uzyskali równą liczbę punktów na podstawie kryteriów z pkt VII.

XI. Załączniki:

- Załącznik nr 1 rzut lokalu nr 1 DS Karolek ul. Rokietnicka 5E;
- Załącznik nr 2 rzut lokalu nr 2 Centrum Stomatologii ul. Bukowska 70;
- Załącznik nr 3 rzut lokalu nr 3 Centrum Kongresowo-Dydaktyczne ul. Przybyszewskiego 37a;
- Załącznik nr 4 Zestawienie sprzętu dla lokalu nr 1 DS. Karolek ul. Rokietnicka 5E;
- Załącznik nr 5 specyfikacja dotycząca wyposażenia strefy studenta – chillout;
- Załącznik nr 6 wzór Umowy lokale gastronomiczne UMP;
- Załącznik nr 7 formularz ofertowy lokale gastronomiczne UMP.

Sporządził:

.....

Beata Frątczak-Jancy

tel. 061 854 69 02; b.jancy@ump.edu.pl