

WARUNKI PRZETARGU nr sprawy ASP-DAT-221-09/15
na wynajem powierzchni użytkowej zlokalizowanej w budynku Akademii Sztuk Pięknych
w Katowicach przy ul. Raciborskiej 50 z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną
(wielofunkcyjną restaurację/kawiarnię).

I. ORGANIZATOR PRZETARGU

Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach
40-074 Katowice ul. Raciborska 37
Tel. 032/205-50-22 lub 24
Faks: 032/ 251-89-67
www.asp.katowice.pl

II. PRZEDMIOT PRZETARGU

Przedmiotem przetargu jest najem powierzchni w budynku Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach przy ul. Raciborskiej 50, zlokalizowanej na parterze i I piętrze, o łącznej powierzchni użytkowej wynoszącej 154,79 m² z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej (wielofunkcyjnej restauracji/kawiarni).

2.1. Charakterystyka oferowanej pod wynajem powierzchni

1. Powierzchnia do wynajęcia:

Na parterze:

- | | | | |
|---------|----------------------|---------------|----------------------|
| • C-014 | pom. socjalne – | o powierzchni | 8,34 m ² |
| • C-016 | pom. porządkowe – | o powierzchni | 2,68 m ² |
| • C-015 | pom. WC - | o powierzchni | 3,47 m ² |
| • C-008 | komunikacja | o powierzchni | 3,11 m ² |
| • C-009 | komunikacja | o powierzchni | 8,77 m ² |
| • C-010 | zmywalnia | o powierzchni | 6,24 m ² |
| • C-013 | mag. u. chłodniczych | o powierzchni | 6,72 m ² |
| • C-012 | mag. zaplecza kuchni | o powierzchni | 6,68 m ² |
| • C-011 | kuchnia | o powierzchni | 17,00 m ² |

63,01 m²

Na I piętrze

- | | | | |
|---------|--|---------------|-------------------------|
| • C-104 | wydawanie posiłków | o powierzchni | 19,78 m ² |
| • C-103 | sala konsumpcyjna | | 72,00 m ² |
| | (udział w ogólnej powierzchni wynoszącej | | 124,31 m ²) |

91,78 m²

Razem parter + I piętro

154,79 m²

2. Powierzchnia użytkowa oferowana pod wynajem posiada podłączenie do sieci: elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej, co, c.w.u., wentylację, toalety dla personelu.
3. Toalety dla klientów znajdują się w przestrzeni ogólnodostępnej budynku.

2.2. Charakterystyka prowadzonej działalności w przestrzeni wynajmowanej:

1. Wynajmowana przestrzeń może być wykorzystana wyłącznie na prowadzenie działalności gastronomicznej - wielofunkcyjnej restauracji/kawiarni.
2. Godziny otwarcia do uzgodnienia.
3. Okres najmu: umowa najmu zostanie zawarta na czas nieokreślony, z okresem wypowiedzenia: na 3 (trzy) miesiące naprzód na koniec miesiąca kalendarzowego.

2.3. Wysokość czynszu i termin zapłaty:

1. Najemca będzie zobowiązany ponosić koszty:
 - Czynszu (w stawce netto będą zawarte koszty wywozu nieczystości, centralnego ogrzewania i ciepłej wody użytkowej),
 - Opłat za zużycie wody i odprowadzenia ścieków, energii elektrycznej wg wskazań wodomierza i licznika energii elektrycznej – wg cen przedsiębiorstw świadczących usługę dostawy i sprzedaż tych mediów,
 - Podatku od nieruchomości wg aktualnej stawki.
2. Wysokość czynszu zostanie wyliczona: stawka netto zaoferowana w ofercie x ilość metrów. Do tak wyliczonej kwoty zostanie doliczony obowiązujący podatek VAT.
3. Stawka czynszu podlega waloryzacji raz w roku, nie wcześniej niż po upływie pięciu lat od dnia zawarcia umowy najmu, o wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”. Szczegółowe warunki waloryzacji stawki czynszu określa projekt umowy stanowiący załącznik nr 3 do warunków przetargu.
4. Czynsz będzie płatny z góry do 20-go każdego miesiąca na podstawie faktury VAT.
5. Pozostałe opłaty za: zużycie wody i odprowadzenia ścieków, energię elektryczną - płatne w ciągu czternastu dni od daty wystawienia przez Akademię właściwej faktury (refakturowanie).
6. Najemca obowiązany jest do ponoszenia wszelkich świadczeń publicznych związanych z lokalem użytkowym, w tym podatku od nieruchomości.
7. Rozpoczęcie wnoszenia czynszu i opłat od: 1 października 2015 r.
8. W okresie trwania najmu przez okres pięciu lat w miesiącach od 15.07. do 31.08. każdego roku stawka czynszu będzie obniżona o 60% w stosunku do obowiązującej.

2.4. Najemca zobowiązany będzie na własny koszt i we własnym zakresie:

1. Wyposażyć lokal w meble określone w dokumentacji projektowej wykonanej przez Biuro Projektowej An Archi Group – obowiązkowo w zakresie lady do wydawania posiłków (kolorystyka i jakość mebli dostosowana do wystroju i umeblowania w budynku Akademii

przy ul. Raciborskiej 50 w Katowicach). Sala Konsumpcyjna jest wyposażona w meble (stoliki, krzesła) przez Akademię /wynajmującego/.

2. Wykonanie we własnym zakresie niezbędnych prac remontowych, tzn. dostosowanie pomieszczenia do wymagań sanitarnych, higienicznych i technicznych oraz do własnych potrzeb.
4. Uzyskać stosowne zgody na prowadzenie działalności gastronomicznej w wynajętym lokalu, w szczególności SANEPIDU.
5. Zapewnić utrzymanie czystości, sprzątanie wynajmowanej powierzchni, w tym sali konsumpcyjnej w czasie godzin otwarcia restauracji/kawiarni i po jej zamknięciu. Natomiast po zamknięciu lokalu i w dniach kiedy lokal nie jest otwarty sala konsumpcyjna, będzie sprzątana przez służby wynajmującego.
6. Zapewnić sobie dostęp do telefonu i Internetu.
7. Zawrzeć umowy z właściwym oddziałem ZAIKS, w przypadku korzystania z muzyki w lokalu (radio, odtwarzanie płyt).
8. Uiszczać opłatę z tytułu abonamentu radiowo-telewizyjnego, jeżeli najemca zamierza korzystać z odbiorników radiowo-telewizyjnych.
9. Zabezpieczyć lokal w środki i systemy ochrony najmowanej powierzchni wg własnych potrzeb.

Szczegółowe obowiązki najemcy określa projekt umowy stanowiący załącznik nr 3 do warunków przetargu.

III. WARUNKI UDZIAŁU W PRZETARGU ORAZ INFORMACJE NIEZBĘDNE DO PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Organizator pozyskuje Oferentów poprzez ogłoszenie wynajmu pomieszczeń opublikowane na stronie internetowej Akademii www.asp.katowice.pl i gazecie codziennej.
2. Oferenci przed złożeniem oferty mogą kierować pisemne pytania do Organizatora, kontakt: Wioleta Płocharczyk - Gołąb, tel. 32 251 69 89 wew.117, e-mail: wplocharczyk@asp.katowice.pl lub Dominika Kandziora, tel. 32 251 69 89 wew.122, e-mail: dkandziora@asp.katowice.pl.
3. Organizator odpowie na zadane pisemnie pytanie, jeżeli wpłynie ono do Akademii nie później niż 4 dni przed terminem składania ofert. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Organizator i Oferenci, przekazują w formie pisemnej (tradycyjnej), faksem lub drogą elektroniczną. W przypadku oświadczeń, wniosków, zawiadomień lub informacji przekazywanych faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zapewniona zostaje Oferentom możliwość wizji lokalnej pomieszczeń pod wynajem w dniach: od poniedziałku do piątku, w godzinach od 08.00 do 14.00, po uprzednim uzgodnieniu terminu za pośrednictwem jednej z osób wskazanych w pkt. 2.

3.1. Podstawowe warunki udziału w przetargu:

1. Warunkiem uczestnictwa w przetargu jest złożenie pisemnej oferty na zasadach określonych w warunkach przetargu.
2. W przetargu mogą brać udział osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki nie posiadające osobowości prawnej prowadzące działalność gospodarczą, które złożą pisemną ofertę, zwani w warunkach przetargu „Oferentami”.

3.2. Szczegółowe warunki udziału w przetargu:

1. Posiadanie uprawnień do prowadzenia działalności gospodarczej.
2. Posiadanie co najmniej 3 - letniego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej w formie restauracji/kawiarni,
3. Wniesienie wadium w wysokości: 5.000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych).
4. Przygotowanie szczegółowego opisu zamierzonej działalności gastronomicznej, którą Oferent będzie prowadził jako Najemca.
5. Niezaleganie z wnoszeniem składek na ubezpieczenie społeczne wobec właściwego oddziału ZUS oraz odprowadzaniem należnych podatków wobec właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego.
6. Akceptacja bez zastrzeżeń warunków przetargu oraz istotnych postanowień projektu umowy najmu.

3.3. WADIUM:

Warunkiem uczestnictwa w przetargu jest wniesienie przez Oferenta wadium na rzecz:

Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach ul. Raciborska 37, 40-074 Katowice,

w wysokości: 5.000 zł, (słownie: pięć tysięcy złotych), przed upływem terminu składania ofert.

1. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
2. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na rachunek bankowy Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach, ul. Raciborska 37 40-074 Katowice, prowadzony w ING Bank Śląski S.A., Oddział w Katowicach, nr 84 1050 1214 1000 0007 0000 7826.
3. Dokumentem potwierdzającym dokonanie wpłaty wadium jest uznanie kwotą wadium rachunku Akademii.
4. Wadium w innej formie niż pieniądź należy złożyć w oryginale razem z ofertą. Gwarancja zapłaty wadium winna być bezwarunkowa i płatna na pierwsze żądanie.
5. Uwaga– termin ważności gwarancji nie może być krótszy niż termin związania ofertą, tj. 30 dni od terminu otwarcia ofert.
6. Potwierdzenie wniesienia wadium należy dołączyć do oferty.
7. Zwrot wadium:
 - a) Organizator dokonuje zwrotu wadium Oferentowi w terminie do 4 dni roboczych po ogłoszeniu wyników przetargu, za wyjątkiem Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę.
 - b) Oferent, który złożył najkorzystniejszą ofertę otrzyma zwrot wadium po wniesieniu kaucji, tytułem zabezpieczenia określonego w umowie najmu i zawarciu przedmiotowej umowy najmu. Na wniosek Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę, wadium może być zaliczone na poczet wskazanej kaucji, pod warunkiem że zostało wniesione w pieniądzu.
8. Utrata wadium:
 - 1) Akademia zatrzymuje wadium (wadium nie podlega zwrotowi), jeżeli Oferent, który złożył najkorzystniejszą ofertę:
 - a) odmówił lub uchyla się od podpisania umowy najmu na warunkach określonych w ofercie;

b) nie w niósł kaucji gwarancyjnej określonej w projekcie umowy najmu.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

4.1. Cena wywoławcza:

Cena wywoławcza wynosi netto: 20 zł/m² powierzchni przeznaczonej pod wynajem, zgodnie z postanowieniami działu II pkt. 2.1.1. warunków przetargu. Do stawki czynszu zostanie doliczony obowiązujący podatek VAT.

4.2. Wymogi formalne oferty:

1. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami winna być sporządzona przez Oferenta według postanowień warunków przetargu.
3. Oferta winna być sporządzona według wzoru formularza oferty stanowiącego załącznik nr 1 do warunków przetargu.
4. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.
5. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami były kolejno ponumerowane i związane w sposób trwały oraz na każdej stronie podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta, przy czym co najmniej na pierwszej i ostatniej stronie oferty podpis (podpisy) był opatrzony pieczęcią imienną Oferenta. Pozostałe strony mogą być parafowane. Jeżeli ofertę będą podpisywać osoby nie wymienione w wyciągu z KRS lub wypisu z działalności gospodarczej, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
6. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisujące ofertę i opatrzone datami ich dokonania.
7. Każdy Oferent zobowiązany jest do złożenia następujących oświadczeń:

L.p.:	Nazwa dokumentu /oświadczenia	Wymagany dokument:	Nr załącznika do Warunków w przetargu
1.	Oświadczenie o akceptacji warunków przetargu i projektu umowy najmu oraz zasad rozliczania z tytułu zużycia mediów i wszystkich obowiązków jakie będą ciążyły na najemcy.	Wypełniony i podpisany druk oferty	Zał. nr 1
2.	Oświadczenie o zapoznaniu się ze stanem technicznym nieruchomości, w tym lokalu pod najem oraz o gotowości zawarcia umowy w tym stanie technicznym i przystosowania wynajmowanej przestrzeni we własnym zakresie i na swój koszt do umówionego użytku.	Wypełniony i podpisany druk oferty	Zał. nr 1

4.3. Do oferty należy dołączyć następujące informacje/dokumenty:

L.p.:	Nazwa dokumentu /oświadczenia	Wymagany dokument:	Nr załącznika do Warunków w przetargu
1.	Aktualny odpis z właściwego rejestru	Aktualny odpis z właściwego rejestru - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert	
2.	Wykaz prowadzonych punktów gastronomicznych ze wskazaniem adresu ich prowadzenia i określeniem ich rodzaju (ze szczególnym uwzględnieniem: restauracji i innych stałych placówek gastronomicznych, podklasa restauracja/kawiarnia).		Zał. Nr 2
3.	Dowód wpłaty/wniesienia wadium		
4.	Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert		
5.	Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego		

	potwierdzające, że Oferent nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej ni 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert		
6.	Szczegółowy opis zamierzonej działalności gastronomicznej, którą będzie prowadził Oferent jako Najemca		
7.	Pełnomocnictwo jeżeli ofertę podpisuje pełnomocnik - oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza.		

Wskazane w pkt. 4.3. dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Oferenta za wyjątkiem pełnomocnictwa, które musi być przedstawione w oryginale lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza. Organizator może zażądać przedstawienia oryginałów lub notarialnie potwierdzonych kopii dokumentów, jeżeli przedstawione są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich wiarygodności.

4.4. Opis koperty, w której składa się ofertę wraz z załącznikami:

Oferent zamieszcza ofertę wraz z załącznikami w kopercie oznaczonej nazwą i adresem swoim oraz Organizatora i opisanej w następujący sposób:

„OFERTA NA: NAJEM lokalu pod działalność gastronomiczną RESTAURACJĘ/Kawiarnię w budynku Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach ul. Raciborska 50 - NIE OTWIERAĆ PRZED 2015-06-26, GODZ. 10:30”

4.5. Wprowadzanie zmian lub wycofanie oferty:

Oferent może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed upływem terminu do składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Organizator otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt 4.4. oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty należy składać w Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach ul. Raciborska 37 do dnia 26 czerwca 2015 r. do godz. 10:00. Za datę złożenia oferty uznaje się datę wpływu do Organizatora przetargu.
2. Oferty otrzymane przez Organizatora po terminie składania ofert zostaną zwrócone Oferentom bez ich otwierania po zakończeniu postępowania.
3. Organizator otworzy publicznie złożone oferty w obecności Oferentów, którzy zechcą przybyć w dniu 26 czerwca 2015 r. o godz. 10:30, do Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach, ul. Raciborska 37 – Sala Senatu. (Otwarcie ofert, z podaniem nazwy oferenta i odczytanie oferowanej stawki najmu – jest jawne).

VI. PRZEBIEG PRZETARGU:

6.1. Postanowienia ogólne:

1. Przetarg może się odbyć, chociażby wpłynęła tylko jedna oferta spełniająca warunki określone w warunkach przetargu.
2. Czynności związane z przeprowadzeniem przetargu wykonuje powołana przez Organizatora komisja przetargowa.
3. Do czasu ogłoszenia wyniku przetargu - wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnienia postępowania czynności oceny i wyboru ofert nie podlegają ujawnieniu.

6.2. Komisja przetargowa:

- a) podaje liczbę otrzymanych ofert;
- b) dokonuje otwarcia kopert z ofertami;
- c) sprawdza kompletność złożonych ofert oraz tożsamość osób, które złożyły oferty;
- d) przyjmuje wyjaśnienia lub oświadczenia zgłoszone przez Oferentów;
- e) weryfikuje oferty i dokonuje oceny ofert.

6.3. Komisja przetargowa odmawia zakwalifikowania ofert do dalszej oceny jeżeli:

- a) zostały złożone po wyznaczonym terminie;
- b) nie odpowiadają warunkom przetargu;
- c) dane Oferenta są niekompletne – uniemożliwiają identyfikację składającego ofertę;
- d) są nieczytelne lub budzą wątpliwości co do ich treści.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT:

7.1. Opis kryteriów oceny oferty:

1. Kryterium – STAWKA :

Oferent ubiegający się o najem przestrzeni powinien złożyć ofertę na cenę netto najmu za 1m² powierzchni większą niż cena wywoławcza, określona w dziale IV pkt. 4.1. Najkorzystniejszą ofertę złoży Uczestnik, który zaoferuje najwyższą stawkę najmu netto za 1 m² powierzchni oraz

2. Kryterium – JAKOŚĆ

jego oferta zostanie oceniona przez przedstawicieli Organizatora (komisję przetargową) na wysokim poziomie, pod względem jakości świadczonych usług. Wskazanej oceny jakości dokonuje się na podstawie badania świadczonych przez Oferenta usług w prowadzonej już przez niego działalności gastronomicznej z uwzględnieniem założeń szczegółowego opisu zamierzonej działalności gastronomicznej, którą Oferent jako najemca będzie prowadził w Akademii, stanowiącego załącznik do oferty.

7.2. Waga kryteriów oceny ofert:

- STAWKA - 50%

Obliczone

Stawka (najmu)

Liczba punktów = $(Sof/Smax) * 100 * waga$

gdzie:

- Smax - stawka najwyższa spośród wszystkich ofert
- Sof - stawka podana w ofercie

- JAKOŚĆ- 50 %.

Liczba punktów = $Jmax * waga$

gdzie: Jmax = 100 punktów

Każdy członek może przyznać od 0 – do 100 pkt.

Ocena jakości zostanie dokonana indywidualnie przez członków komisji przetargowej na podstawie indywidualnego badania świadczonych przez Oferenta usług w prowadzonej już przez niego działalności gastronomicznej z uwzględnieniem założeń szczegółowego opisu zamierzonej działalności gastronomicznej złożonego wraz z ofertą.

Pod uwagę będą brane: odczucia smakowe i estetyczne potraw, klimat lokalu, jakość obsługi.

7.3. Wyjaśnienia treści złożonej oferty:

W toku dokonywania badania i oceny ofert Organizator może żądać udzielenia przez Oferenta wyjaśnień treści złożonej przez niego: oferty, oświadczeń lub innych dokumentów,

w wyznaczonym terminie. Nie uzupełnienie lub nie złożenie wyjaśnień w wyznaczonym terminie stanowić będzie podstawę do odrzucenia oferty.

VIII. WYBÓR NAJEMCY:

1. Komisja przetargowa dokonuje oceny złożonych ofert spełniających warunki przetargu.
2. Decyzję o wyborze najkorzystniejszej oferty podejmuje Rektor Akademii.
3. Akademia zawrze umowę najmu z Oferentem, który złoży najkorzystniejszą ofertę, ocenianą łącznie pod względem:
 - a) oferowanej najwyższej stawki najmu netto 1 m² powierzchni podlegającej najmowi oraz
 - b) jakości: oferta zostanie oceniona przez przedstawicieli Organizatora (komisję przetargową) na wysokim poziomie, pod względem jakości świadczonych usług. Wskazanej oceny jakości dokonuje się na podstawie badania świadczonych przez Oferenta usług w prowadzonej już przez niego działalności gastronomicznej z uwzględnieniem założeń szczegółowego opisu zamierzonej działalności gastronomicznej, którą Oferent jako najemca będzie prowadził w Akademii, stanowiącego załącznik do oferty.

IX. ZAWARCIE UMOWY:

1. Projekt umowy najmu stanowi załącznik nr 3 do warunków przetargu.
2. Oferent, który złoży najkorzystniejszą ofertę zobowiązany będzie zawrzeć umowę na warunkach jak w projekcie.
3. Organizator zawiadamia Oferenta, który wygrał przetarg o terminie i miejscu zawarcia umowy najmu.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

1. Oferent pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od terminu otwarcia ofert.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Organizator zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania przetargowego bez podania przyczyny.

XII. ZMIANA LUB ODWOŁANIE OGŁOSZENIA/WARUNKÓW PRZETARGU:

Ogłoszenie, a także warunki przetargu mogą być zmienione lub odwołane przez Organizatora.

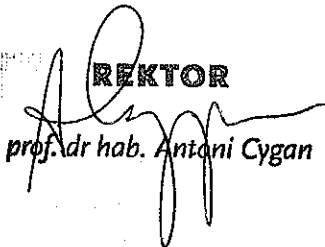
XIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

- Organizator nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- Organizator niezwłocznie powiadomi na piśmie wszystkich Oferentów o wyniku przetargu albo o zamknięciu przetargu bez dokonania wyboru.

Załączniki

1. Wzór formularza oferty.
2. Wykaz prowadzonych punktów gastronomicznych.
3. Projekt umowy najmu.

4. Dokumentacja projektowa Biuro Projektowe An Archi Group – wyposażenie lokalu w meble, obowiązkowo w zakresie ludy do wydawania posiłków (kolorystyka i jakość mebli dostosowana do wystroju i umeblowania w budynku Akademii przy ul. Raciborskiej 50 w Katowicach).



REKTOR
prof. dr hab. Antoni Cygan