

OGŁOSZENIE

Uniwersytet Łódzki oferuje do wynajęcia pomieszczenia stołówki wraz z wyposażeniem o łącznej pow. **401,81 m²** w budynku „C” Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego UŁ, w Łodzi przy ul. Rewolucji 1905 r. nr 41/43, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej i handlowej dla studentów, pracowników i gości UŁ.

Opis przedmiotu najmu

Przedmiotem najmu są pomieszczenia stołówki o łącznej powierzchni **401,81 m²**. Lokal wyposażony jest w instalację wodną, kanalizacyjną, elektryczną, wentylacyjną. Przedmiot najmu znajduje się na parterze w budynku C. Część bufetowa stanowi jeden moduł pomieszczeń - posiada dwa wejścia: jedno z korytarza do bufetu i jedno wejście bezpośrednio do dużej sali konsumpcyjnej z zewnątrz budynku (od strony parkingu). Jest to moduł pomieszczeń posiadających wewnętrzne przejścia. Pomieszczenia stołówki o numerach 0.01; 0.02; 0.04 w 2019 roku przeszły generalny remont. Część pomieszczeń gospodarczych zlokalizowana jest w piwnicy budynku.

Wykaz pomieszczeń wraz z metrażem poniżej:

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenie	Powierzchnia w m ²
Piwnica:		
C001	magazyn kiszzonek	3,10
C007	wentylatorownia	21,98
C006	magazyn opakowań	6,58
C002	magazyn warzyw	10,96
C004	korytarz	10,97
C005	pomieszczenie socjalne	19,92
C005a	toaleta	2,50
C013	magazyn	6,00
Piwnica łącznie:		82,01
Parter		
0.01	sala konsumpcyjna stołówki-główna –po generalnym remoncie	197,50
0.02	pomieszczenia na tace-po generalnym remoncie	3,40
0.03	zmywalnia	10,30
0.04	kuchnia –po generalnym remoncie	28,80
0.05	przygotownia czysta	12,50
0.06	przygotownia-brudna	12,40
0.07	przyjmowanie towaru	9,10
0.08	magazyn produktów suchych	9,80
0.09	komunikacja	15,50
0.10	przedsionek	5,20
0.12	komunikacja	6,90
0.13	toaleta	2,60
0.14	chłodnia	3,80
0.15	toaleta	2,00
Parter łącznie:		319,80
Pomieszczenia stołówki razem:		<u>401,81</u>

Pomieszczenia, będące przedmiotem najmu posiadają wyposażenie meblowe i technologiczne niezbędne do prowadzenia usług gastronomicznych. W lokalu będącym przedmiotem najmu zainstalowane są podliczniki wody i energii elektrycznej.

Technologia i dobór wyposażenia bufetu umożliwia stosowanie technologii Cook & Chill oraz Finishing. Technologia bufetu przewiduje żywienie w systemie cateringowym w technologii „Finishing”.

Wyposażenie stołówki zostało w przeważającej większości zakupione w 2019 roku. Wykaz wyposażenia w załączniku nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

Oczekiwania wobec Najemcy

1. Wynajmujący oczekuje, że Najemca posiada zarejestrowaną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług gastronomicznych i legitymuje się co najmniej 2-letnim doświadczeniem w prowadzeniu takiej działalności.

2. Najemca ma możliwość zapoznania się z przedmiotem najmu i jego wyposażeniem, stąd złożenie oferty przez Najemcę jest równoznaczne ze zrzeczeniem się przez niego z wszelkich ewentualnych roszczeń względem Wynajmującego związanych ze stanem przedmiotu najmu wraz z wyposażeniem na dzień składania ofert. Najemca na własny koszt doposaży stołówkę w profesjonalny sprzęt gastronomiczny (typu ekspresy, kuchenki mikrofalowe itp.) i meble niezbędne do realizacji poszczególnych kategorii żywienia, z uwzględnieniem wymogów sanitarnych, BHP oraz walorów estetycznych i odpowiedniego poziomu świadczonych usług (np. ceramiczna zastawa stołowa).

3. Działalność prowadzona przez Najemcę nie będzie powodować uciążliwości dla użytkowników budynku (np. rozprzestrzenianie się po budynku zapachów, hałasu). Wynajmujący wymaga, aby Najemca wykorzystywał w tym celu pełną funkcjonalność instalacji wentylacyjnej w trakcie przygotowywania posiłków.

4. Najemca zapewni kulturalną i miłą obsługę, przy czym liczba pracowników w stołówce powinna gwarantować płynną obsługę klientów (szczególnie w trakcie zjazdów studentów). Obsługa powinna posiadać umiejętność porozumiewania się z gośćmi w języku angielskim.

5. Najemca zobowiązuje się do produkcji i sprzedaży posiłków w dni powszednie minimum w godzinach 8.00-19.00:

- a) przygotowywanie i wydawanie śniadań w godzinach 8.00-10.00,
- b) przygotowywanie i wydawanie dań obiadowych w godzinach 12.00-17.00,
- c) przygotowywanie i wydawanie napojów ciepłych i przekąsek w godzinach 08.00-19.00,

6. Najemca zobowiązuje się do produkcji i sprzedaży posiłków w soboty i niedziele minimum w godzinach 8.00-17.00:

- a) przygotowywanie i wydawanie śniadań w godzinach 8.00-10.00,
- b) przygotowywanie i wydawanie dań obiadowych w godzinach 12.00-16.00,
- c) przygotowywanie i wydawanie napojów ciepłych i przekąsek w godzinach 08.00-17.00.

Dokładne dni i godziny pracy stołówki zostaną uzgodnione z Kierownikiem Centrum Administracyjno-Technicznego Wydziału, celem zapewnienia otwarcie stołówki w dniach, w których odbywają się zajęcia weekendowe

7. Najemca zapewni bogate menu w przystępnych cenach (m.in. obiady, świeże surówki, sałatki, przekąski, słodczyce) do spożycia na miejscu oraz z opcją zakupu „na wynos”.

8. Najemca Zapewni ekologiczne opakowania przeznaczone do pakowania dań „na wynos”, a także zapewni możliwość korzystania przez klientów z własnych opakowań do dań „na wynos”.

9. Najemca zorganizuje bar sałatkowy – możliwość komponowania przez klientów sałatek ze świeżych warzyw i owoców, w cenie nieprzekraczającej przeciętnych cen oferowanych zestawów obiadowych

10. W codziennym jadłospisie Najemca zapewni możliwość skomponowania minimum jednego pełnowartościowego zestawu obiadowego mięsnego, jednego pełnowartościowego zestawu obiadowego wegetariańskiego i minimum jednego pełnowartościowego zestawu obiadowego wegańskiego.

11. Najemca osobno wyceni każdy składnik zestawu obiadowego i zapewni klientom możliwość zakupienia tylko jednej wybranej pozycji np. tylko zupy lub surówki,

12. Najemca udostępni w ciągłej sprzedaży napoje: minimum kawę i herbatę, soki.

13. Najemca zagwarantuje możliwość zakupienia deseru do obiadu; minimum dwa rodzaje do wyboru.

14. Najemca zagwarantuje w codziennym jadłospisie następujące warunki:

- a) zupa – porcja minimum 250 ml w cenie maksymalnej 6,00 zł brutto,
- b) danie jednogarnkowe – porcja minimum 350g w cenie maksymalnej 16,00 zł brutto,
- c) zestaw dnia (porcja zupy minimum 250 ml + II danie minimum 400 g) w cenie maksymalnej 20,00 zł brutto,
- d) II danie porcja minimum 450g w cenie maksymalnej 24,00 zł brutto,
- e) zestaw bajgiel +kawa (poj. 200 ml.) w cenie maksymalnej 16,00 zł brutto.

15. Stawki za dania i zestawy obiadowe wymienione powyżej mogą podlegać zmianie jeden raz w roku kalendarzowym na podstawie pisemnego umotywowanego wniosku Najemcy pod warunkiem akceptacji Wynajmującego.

16. Wynajmujący wymaga, aby Najemca rozpoczął świadczenie usług w przedmiocie najmu od dnia **01.03.2026 r.**

Czynsz najmu i inne opłaty

1. Najemca, prowadzący stołówkę, zobowiązany będzie do ponoszenia miesięcznie następujących kosztów, związanych z najmem:

- a) czynsz miesięczny, wyliczony wg zaproponowanej przez Najemcę stawki,
- b) opłata za dostawę energii elektrycznej,
- c) opłata za dostawę wody i odprowadzenie ścieków,
- d) koszty składowania, wywozu i utylizacji odpadów powstałych w związku z prowadzeniem działalności gospodarczej.

2. W czynszu zawarta jest opłata za najem pomieszczeń wraz z wyposażeniem, centralne ogrzewanie, podatek od nieruchomości wg obowiązujących przepisów (w 2026 r. – 1 189,69. zł/m-c). W przypadku wzrostu opłat wkalkulowanych w wysokość czynszu, czynsz ulegnie automatycznemu podwyższeniu o sumę odpowiadającą wzrostowi przedmiotowych opłat o czym Wynajmujący powiadomi Najemcę – zwyczajka wiąże od chwili zwiększenia przedmiotowych opłat obciążających Wynajmującego.

3. Opłaty za energię elektryczną, dostawę wody oraz odprowadzenie ścieków Najemca wnosić będzie na podstawie faktur wystawianych Sekcją Finansową Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego UŁ wg rzeczywistego zużycia (na podstawie wskazań liczników/podliczników), płatnych w terminach w nich wskazanych. Faktury za zużycie mediów będą wystawiane nie rzadziej niż raz na dwa miesiące.

4. Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia we własnym zakresie i na własny koszt odpowiednich i właściwie oznakowanych pojemników do przechowywania odpadów powstałych w przedmiocie umowy w wyniku prowadzenia działalności gospodarczej. Pojemniki te ustawi we wskazanym przez Wynajmującego oraz podpisze we własnym zakresie i na własny koszt umowę z właściwym podmiotem, zajmującym się odbiorem i utylizacją odpadów.

5. Najemca będzie zobowiązany ponadto do dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt w uzgodnieniu z odpowiednimi służbami technicznymi Wynajmującego niezbędnych napraw, bieżących remontów i odnawiania lokalu, konserwacji i naprawy wyposażenia, tak, aby zachować przedmiot umowy w stanie niepogorszonym.

6. W szczególności do obowiązków Najemcy należało będzie:

- a) bieżąca konserwacja i ewentualna naprawa urządzeń gastronomicznych oraz innych znajdujących się w przedmiocie najmu (np. mebli, podgrzewacze wody, ceramiki łazienkowej, baterii i zaworów czerpalnych, i innych urządzeń, w które lokal jest wyposażony),
- b) konserwacja i naprawa przewodów odpływowych urządzeń sanitarnych aż do pionów zbiorczych,
- c) konserwacja i naprawa osprzętu i zabezpieczeń instalacji elektrycznej,
- d) naprawa ewentualnych uszkodzeń tynków ścian i sufitów,
- e) konserwacja i naprawa podłóg i posadzek,
- f) konserwacja i naprawa stolarki okiennej i drzwiowej,
- g) obsługa czystościowo-porządkowa przedmiotu najmu, czyli m. in.:
 - sprząatanie,
 - przeprowadzanie okresowych dezynsekcji i deratyzacji,
 - czyszczenie kanalizacji w tym odtłuszczowników.

7. Wszelkich prac adaptacyjnych Najemca dokonuje na własny koszt i we własnym zakresie po uprzednim pisemnym uzgodnieniu warunków z odpowiednimi służbami technicznymi Wynajmującego. Dotyczy to także wszelkiego rodzaju reklam umieszczanych wewnątrz i na zewnątrz budynku. W razie rozwiązania umowy Najemcy nie będzie przysługiwał zwrot nakładów poniesionych na remont i adaptację przedmiotu najmu. Najemca zobowiązany będzie również usunąć reklamy i oznaczenia oraz ślady ich umieszczenia na elewacji budynku lub pokryć koszty usunięcia tychże za Najemcę przez Wynajmującego.

8. Z przekazania Najemcy lokalu zostanie sporządzony protokół zdawczo-odbiorczy.

9. Najemca, wraz z protokołem zdawczo-odbiorczym, otrzyma kserokopie instrukcji obsługi i kart gwarancyjnych wszystkich urządzeń będących na wyposażeniu lokalu i zobowiązany będzie do użytkowania wyposażenia zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z zapisami ww. dokumentów.

10. Jeżeli, zgodnie z zapisami instrukcji lub gwarancji, urządzenia wymagają dokonywania okresowych przeglądów lub konserwacji Najemca zobowiązany będzie dokonać tego na własny koszt, po uprzednim uzgodnieniu z Kierownikiem Centrum Administracyjno-Technicznego Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego.

11. Zabrania się Najemcy samowolnego naprawiania sprzętu stanowiącego wyposażenie bufetu, będącego na gwarancji.

13. W przypadku stwierdzenia przez firmę serwisową wezwaną przez Kierownika Administracyjnego Wydziału, że usterka sprzętu spowodowana jest niewłaściwą eksploatacją lub samowolną próbą naprawy, kosztami naprawy sprzętu zostanie obciążony Najemca.

14. Wynajmujący przewiduje jako zabezpieczenie wykonania umowy oraz wszelkich roszczeń powstałych w związku z umową kaucję gotówkową. Kaucja gotówkowa w wysokości dwukrotnego czynszu miesięcznego brutto jest płatna jednorazowo na konto UŁ przed podpisaniem umowy najmu. Kaucja podlega zwrotowi w wartości nominalnej po

zakończeniu umowy w przypadku braku roszczeń Wynajmującego wobec Najemcy na jego pisemny wniosek. W przypadku wykorzystania kaucji w trakcie trwania najmu Najemca zobowiązany będzie do jej uzupełnienia na żądanie Wynajmującego.

Wymagania dotyczące oferty

Oferta opatrzona datą i podpisana przez osobę/osoby upoważnione powinna zawierać co najmniej:

1. wypełniony formularz, stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia, zawierający:

a) dane oferenta

-w przypadku osób fizycznych, prowadzących działalność gospodarczą: imię, nazwisko, adres zamieszkania, nazwę działalności (firmę), adres wykonywania działalności, adres do korespondencji (jeżeli jest inny niż adres wykonywania działalności), NIP, REGON,

- w przypadku pozostałych jednostek występujących w obrocie prawnym: nazwę (firmę), adres siedziby, NIP, KRS, REGON.

b) dane kontaktowe: adres do korespondencji, telefon, e-mail.

c) proponowany czynsz netto za 1 m² powierzchni przedmiotu najmu.

2. Przykładowe menu wraz z podaniem propozycji cen oraz gramatury poszczególnych dań, w tym menu wegetariańskie i wegańskie (przykładowe menu wege zawiera załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia).

3. Ogólną prezentację oferenta wraz z opisem dotychczasowej działalności oraz z ewentualnymi referencjami.

4. Propozycje dodatkowego wyposażenia.

5. Oświadczenie oferenta – załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

6. Informacja odnośnie przetwarzania danych osobowych – załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.

Informacje dodatkowe

1. Najemca jest zobowiązany do sprzątnięcia we własnym zakresie i na własny koszt całości wynajmowanej powierzchni (na bieżąco).

2. Liczba studentów na Wydziale Ekonomiczno-Socjologicznym - ok. 6 700 osób, liczba pracowników na Wydziale Ekonomiczno-Socjologicznym - ok. 500 osób. Wskazane liczby obejmują szacunkową liczbę wszystkich studentów oraz pracowników zatrudnionych na Wydziale. Wynajmujący nie gwarantuje, że wszystkie lub część tych osób będzie korzystała z usług Najemcy.

4. Istnieje **możliwość dokonania wizji lokalnej** w przedmiotowych pomieszczeniach po uprzednim uzgodnieniu terminu z Kierownikiem Centrum Administracyjno-Technicznego mgr Jolantą Maliszewską tel. 503050567, jolanta.maliszewska@uni.lodz.pl

5. Kalkulując stawkę czynszu należy uwzględnić, specyfikę funkcjonowania szkoły wyższej (m. in. mniejsza liczba studentów na Wydziale w okresach przerw świątecznych, międzysemestralnych i wakacyjnych). W okresie od lipca do września trwa przerwa wakacyjna i w obiektach przebywają głównie pracownicy dydaktyczni, naukowcy i administracja.

6. Wynajmujący nie przewiduje zmniejszenia wysokości czynszu w okresach przerw międzysemestralnych i świątecznych z wyjątkiem okresu wakacyjnego (lipiec-wrzesień). Obniżka w ww. okresie 50% czynszu podstawowego. Pozostałe opłaty związane z przedmiotem najmu nie podlegają obniżce.

7. Imprezy zamknięte –organizacja imprez zamkniętych (np. przyjęć komunijnych) tylko po każdorazowym uzyskaniu pisemnej zgody Dziekana Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego.

8. Z uwagi na niski standard techniczny pomieszczeń piwnicznych Wynajmujący dopuszcza możliwość zaproponowania przez Najemcę dwóch stawek czynszu – odrębnie dla części lokalu zlokalizowanej na parterze i odrębnie dla części mieszczącej się w piwnicy lokalu.

9. Podpisanie umowy przewidziane jest na **luty 2026 r.** Termin związania ofertą upływa z dniem 28.02.2026 r.

10. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi oferent. Wynajmujący nie zwraca oferentowi żadnych kosztów związanych z przygotowaniem, złożeniem lub dostarczeniem oferty.

Podstawą oceny złożonych ofert będą

- atrakcyjność koncepcji prowadzenia stołówki,
- dotychczasowe doświadczenie w prowadzeniu działalności gospodarczej,
- wysokość zaproponowanego czynszu.

Wybór najkorzystniejszej oferty

Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona Komisja powołana przez Dziekana Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego, biorąc pod uwagę powyższe kryteria.

Miejsce i termin składania ofert

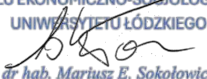
Oferty należy składać w zamkniętych i opisanych kopertach w terminie do dnia **13.02.2026 r. do godz. 13.00** w Centrum Administracyjno – Technicznym Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego Uniwersytetu Łódzkiego w Łodzi przy ul. POW 3/5, 90-255 Łódź, w pokoju C08. Oferty złożone po upływie wyżej wskazanego terminu nie będą rozpatrywane.

Umowa

Z Oferentem, którego oferta zostanie wybrana, podpisana zostanie umowa na okres od dnia 01.03.2026 r. do dnia 30.06.2027 r. z możliwością jej przedłużenia na kolejny okres w drodze aneksu, pod warunkiem pozytywnej oceny prowadzonej działalności przez klientów bufetu oraz terminowego regulowania zobowiązań finansowych wobec UŁ, wynikających z ww. umowy.

W przypadku wątpliwości Uniwersytet Łódzki zastrzega sobie prawo do wezwania oferenta do złożenia wyjaśnień.

Uniwersytet Łódzki zastrzega sobie prawo odwołania, przesunięcia terminu, zmiany warunków lub unieważnienia konkursu w każdym czasie, bez podania przyczyny. W takim przypadku Oferentowi nie przysługują względem Uniwersytetu Łódzkiego żadne roszczenia.

DZIEKAN
WYDZIAŁU EKONOMICZNO-SOCJOLOGICZNEGO
UNIwersytetu ŁÓDZKIEGO

dr hab. Mariusz E. Sokołowicz
prof. UŁ.

Wykaz wyposażeniaWyposażenie nowe

**WYPOSAŻENIE LADY WYDAWCZEJ STOŁÓWKI
WYDZIAŁU EKONOMICZNO-SOCJOLOGICZNEGO UŁ**

L.P.	SYM BOL	ELEMENT WYPOSAŻENIA	OPIS	WYMIARY mm			ILOŚĆ	ZDJĘCIE
				szer.	głęb.	wys.		
1.	SN 1	stanowisko neutralne jedenpółkowe	Stanowisko neutralne jedenpółkowe ze stali nierdzewnej	800	735	880	2	
2.	NS	nadstawka na sztućce	Wykonana ze stali nierdzewnej	715	450	700	1	
3.	B	boks	Wykonany ze stali nierdzewnej	800	735	880	2	
4.	DT 1	dystrybutor talerzy podgrzewany pojedynczy mobilny	korpus wykonany z dwóch poszyć z przestrzenią izolacyjną - podajnik na 50 talerzy z regulacją w zakresie średnicy 250-300 mm - wyjmowane podajniki umożliwiające czyszczenie urządzenia - sterowany termostatem w zakresie 30-70 °C	550	510	880	2	
5.	SS	stanowisko z wanną chłodniczą sałatkową	wykonane ze stali nierdzewnej chłodzenie grawitacyjne izolacja termiczna cyfrowy wyświetlacz temperatury sterowanie w zakresie 2 – 10 °C	920	735	880	1	
6.	SN 2	stanowisko neutralne dwupółkowe	wykonane ze stali nierdzewnej środkowa półka montowana na stałe	600	735	880	2	

7.	3S B	stanowisko bemarowe wodne potrójne	wykonane ze stali nierdzewnej ręczne napełnianie i spust wody z komór sterowanie termostatem w zakresie 30-95 °C	1249	735	880	1	
8.	SN Ż	stanowisko narożne 90 stopni zewnętrzne	-	785	785	880	1	
9.	4S B	stanowisko bemarowe wodne poczwórne	wykonane ze stali nierdzewnej ręczne napełnianie i spust wody z komór sterowanie termostatem w zakresie 30 – 95 °C	1570	735	880	1	
10.	PT	półka do tac	wykonana ze stali nierdzewnej ilość podpór montażowych uzależniona od ilości podziału zabudowy ciągu rozstaw rur 100 mm średnica rur 33,7 mm	-	-	-	13	
11.	ZC	zabudowa ciągu z cokołem stal nierdzewna	konstrukcja oraz słupki maskujące wykonane ze stali nierdzewnej - panel dekoracyjny wykonany ze stali nierdzewnej - rozmieszczenie paneli symetryczne - maksymalna długość panelu 1400 mm - cokół zabudowy o h=120 mm wykonany ze stali nierdzewnej	-	-	120	11	
12.	WC H	witryna chłodnicza ekspozycyjna 620l	nośność półek do 8 kg; szafa posiada wymuszony obieg powietrza; urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała); w komplecie 3 półki elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem; przeszklone drzwi	780	695	1895	1	
13.	ST P	stół przyścienny z półką	- stół skręcany do samodzielnego montażu nogi oraz półka łączona za pomocą śrub podwieszana szuflada do samodzielnego montażu	1000	600	850	1	

14.	ST Z	stół ze zlewem jednokomorowym z półką	stół skręcany do samodzielnego montażu; nogi oraz półka łączone za pomocą śrub; otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm; stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500 x 500 x 250 mm	1100	700	850	1	
15.	BS	bateria sztorcowa	bateria umywalkowa jednootworowa 1/2", chromowana otwór w zlewie 3/4" obrotowa wylewka z regulacją strumienia poprzez zawory; wysięg 180 mm bateria umywalkowa jednootworowa 1/2", chromowana otwór w zlewie 3/4" obrotowa wylewka z regulacją strumienia poprzez zawory; wysięg 180 mm	-	-	-	1	

**WYPOSAŻENIE KUCHNI STOŁÓWKI
WYDZIAŁU EKONOMICZNO-SOCJOLOGICZNEGO UŁ**

L.P.	SYM BOL	ELEMENT WYPOSAŻENIA	OPIS	WYMIARY mm			ILOŚĆ	ZDJĘCIE
				szer.	głęb.	wys.		
1.	ST P	stół przyścienny z półką	- stół skręcany do samodzielnego montażu nogi oraz półka łączona za pomocą śrub podwieszana szuflada do samodzielnego montażu	1000	600	850	3	
2.	ST Z	stół ze zlewem jednokomorowym z półką	stół skręcany do samodzielnego montażu; nogi oraz półka łączone za pomocą śrub; otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm; stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 500 x 500 x 250 mm	1100	700	850	1	

3.	BS	bateria sztorcowa	bateria umywalkowa jednootworowa 1/2", chromowana otwór w zlewie 3/4" obrotowa wylewka z regulacją strumienia poprzez zawory; wysięg 180 mm bateria umywalkowa jednootworowa 1/2", chromowana otwór w zlewie 3/4" obrotowa wylewka z regulacją strumienia poprzez zawory; wysięg 180 mm	-	-	-	1	
4	KE	kuchnia elektryczna 6-płytowa	Urządzenia wykonane są w całości ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej, co pozwala spełnić wszystkie wymagania higieniczne. Płyty okrągłe Ø 220 mm	1200	700	250	1	
5	PS 1	podstawa szkieletowa pod kuchnię elektryczną - kompatybilna z poz. 19b	Przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych. Elementy podstawy wzmocnione Regulowane nóżki Przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych. Elementy podstawy wzmocnione Regulowane nóżki	1200	565	600	1	
6.	SN	stanowisko neutralne	Stanowisko neutralne, nastawne, z szufladą, 400 mm	400	700	250	2	
7.	TE	taboret elektryczny	Taboret elektryczny o z płytą grzewczą o średnicy 400 mm. Wymaga podłączenia do gniazdka siłowego. Urządzenie przystosowane do dużych garnków - 50 litrów i 100 litrów. Wykonany ze stali nierdzewnej.	580	580	400	2	

Wyposażenie dotychczas używane

Lp.	Nazwa	Ilość
1.	Patelnia przechyłna elektryczna	1
2.	Piec konwekcyjno-parowy VE110	1
3.	Okap centralno-indukcyjny 4300	1
4.	Okap przyścienny 2300/1100/450	1

Wyposażenie meblowe stołówki (sali jadalnej)

1.	krzesło	80
2.	stół	20
3.	Kanapa (do kącika kawowego)	3
4.	stolik kawowy (do kącika kawowego)	3

miejsowość, data

pieczęć Oferenta

NIP

REGION

Adres do korespondenciji:

telefon/fax.

adres e-mail

Uniwersytet Łódzki
ul. Narutowicza 68, 90-136 Łódź

Składam/my* ofertę na najem pomieszczeń stołówki studenckiej wraz z wyposażeniem o łącznej powierzchni **401,81 m²** w budynku **Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego UŁ**, mieszczącej się w Łodzi przy ul. Rewolucji 1905 r. nr 41/43, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej dla pracowników, studentów i gości UŁ.

Oferowana stawka netto czynszu wynosizł/ za 1 m² powierzchni lokalu na parterze

Słownie: netto za 1 m²/ miesięcznie

Oferowana stawka netto czynszu wynosizł/ za 1 m² powierzchni w piwnicy

Słownie: netto za 1 m²/ miesięcznie

łącznie/ miesięcznie

Deklaruję ponadto, że:

– termin uruchomienia działalności nastąpi do dnia

Oferta zawiera stron

Szczegóły oferty:

11

Do niniejszej oferty dołączam następujące załączniki:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

.....

firmy

**) niepotrzebne skreślić*

Podpis oferenta oraz pieczęć

.....
miejscowość, data

OŚWIADCZENIE

do ogłoszenia dot. **wynajęcia pomieszczenia stołówki studenckiej wraz z wyposażeniem o łącznej pow. 401,81 m² w budynku Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego UŁ**, mieszczącej się w Łodzi przy ul. Rewolucji 1905 r. nr 41/43 z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej dla pracowników, studentów i gości UŁ

Ja, niżej podpisany/a* (imię i nazwisko)

jako upoważniony do reprezentowania firmy (nazwa firmy)

.....

oświadczam, że:

- posiadam uprawnienia do wykonywania określonej w ogłoszeniu działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznymi osobami zdolnymi do realizowania zadania,
- znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania,
- nie toczy się w stosunku do reprezentowanej przez mnie firmy postępowanie upadłościowe, nie została ogłoszona jej upadłość, jak też firma nie jest w likwidacji,
- wszelkie dane zawarte w ofercie odpowiadają rzeczywistości i złożone zostały przeze mnie zgodnie z prawdą,
- dokładnie zapoznałem/am* się treścią ogłoszenia i akceptuję jego zapisy,
- dokonałem/am* oględzin lokalu i zapoznałem/am* się z jego stanem technicznym: w przypadku zawarcia ze mną umowy najmu nie będę wnosił/a* o zmianę warunków najmu,
- zobowiązuję się do dokonania wpłaty kaucji za najem lokalu w wysokości obliczonej na zasadach podanych w ogłoszeniu na rachunek bankowy Uniwersytetu Łódzkiego: BANK PEKAO S.A. II O/Łódź 86 1240 3028 1111 0000 2822 2488 najpóźniej na minimum 2 dni kalendarzowe przed podpisaniem umowy najmu,
- akceptuję obowiązki przyszłego Najemcy zawarte w ogłoszeniu, które przyjmuję do realizacji i zobowiązuje się do podpisania umowy na warunkach określonych przez Wynajmującego.
- wyrażam zgodę na przetwarzanie naszych danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu oraz realizacji umowy najmu.

.....
Podpis oferenta oraz pieczęć firmy

**) niepotrzebne skreślić*

**Informacja o przetwarzaniu danych osobowych dla uczestników konkursu ofert na najem stołówki na Wydziale
Ekonomiczno-Socjologicznego UŁ**

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Łódzki, ul. Narutowicza 68, 90-136 Łódź.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować za pośrednictwem poczty elektronicznej: iod@uni.lodz.pl
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w związku z udziałem w konkursie ofert na najem stołówki na Wydziale Ekonomiczno-Socjologicznym UŁ (dalej zwany "konkursem") na podstawie:
 - 1) obowiązku prawnego administratora wynikającego z przepisów ustawy z dnia 23.04.1964 r. - Kodeks cywilny oraz ustawy z dn. 6.09.2001 o dostępie do informacji publicznej;
 - 2) wyrażonej przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie danych osobowych, wykraczających poza niezbędne, np. dodatkowe dane kontaktowe. Zgodę można wycofać w dowolnym momencie bez wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce przed jej wycofaniem.
4. Pani/Pana dane mogą być udostępniane podmiotom i osobom upoważnionym do tego na podstawie przepisów prawa oraz stosownych umów zawartych z Uniwersytetem.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres 5 lat licząc od dnia dokonania wyboru oferty, odwołania lub unieważnienia konkursu.
6. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych posiada Pani/Pan prawo:
 - 1) żądania dostępu do swoich danych osobowych,
 - 2) ich sprostowania (poprawiania), usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
 - 3) zgłoszenia sprzeciwu na przetwarzanie, przy czym przysługuje ono jedynie w sytuacji, jeżeli dalsze przetwarzanie nie jest niezbędne do wywiązania się przez Administratora z obowiązku prawnego i nie występują inne nadrzędne prawne podstawy przetwarzania.
 - 4) wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
7. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do udziału w konkursie. Podanie dodatkowych danych, których przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody jest dobrowolne, a ich niepodanie nie będzie miało wpływu na wybór oferty.

Przetwarzanie danych odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) i a) 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. U. UE. L. 2016.119.1) – „RODO”

.....
Data i podpis

Przykładowy jadłospis vege

Śniadania:

- Kanapka z hummusem, rukolą i kiszonym ogórkiem,
- Bajgiel z wędzoną pastą bezrybną, cebulą i czerwoną papryką,
- Bajgiel ze smażonym tempehem, piklowaną cebulką, świeżym ogórkiem i srirachą

Pierwsze danie:

- Zupa dal z soczewicy,
- Zupa chrzanowa na bazie fasoli,
- Zupa z ciecierzycą, groszkiem, szpinakiem, mleczkiem kokosowym i makaronem ryżowym

Drugie danie:

- Kaszotto z brokułami, suszonymi pomidorami i sticky tofu,
- Wrap z vege gyrosem, czerwoną kapustą, prażoną cebulką i sosem 1000 wysp,
- Wegańska carbonara z sosem na bazie białej fasoli z nieaktywnymi płatkami drożdżowymi i skwarkami z wędzonego tofu z sosem sojowym,
- Ziemniaki z zielonym groszkiem i marchewką w sosie pomidorowym,
- Wegańska lasania z pieczarkami, szpinakiem, fasolą i wegańską mozzarellą,
- Makaron udon z edamame, masłem orzechowym, sosem sojowym, sezamem i szczypiorkiem
- Wegański mielony z gotowanymi ziemniakami i mizerią z wegańskim jogurtem

Deser:

- Wegańskie brownie,
- Wegańskie muffinki z jabłkami,
- Chlebek bananowy z kawałkami czekolady