

.....
Miejscowość, data

Pieczętka Oferenta

**OFERTA
NA NAJEM MODUŁU GASTRONOMICZNEGO**

1. Dane oferenta:

<i>Nazwa Firmy / Imię i Nazwisko:</i>	
<i>Miejscowość:</i>	
<i>Ulica, nr lokalu:</i>	
<i>Kod pocztowy, Poczta:</i>	
<i>NIP</i>	
<i>REGON</i>	
<i>Telefon</i>	

2. Oferent na stoisku prowadzić będzie (szczegółowy opis rodzaju działalności gastronomicznej):

.....

.....

.....

.....

.....

3. **Wybór modułu oraz proponowana cena** – w jednej ofercie należy wskazać tylko jeden moduł.

Zgodnie z punktem nr 2 „Zaproszenia do składania ofert”

Wykaz modułów w sektorze gastronomicznym od 1 do 6 – przeznaczenie pod kuchnię tradycyjną, potrawy z grilla, bigos, pajda chleba itp. lub hot-dog, hamburger, zapiekanka, itp. Możliwość sprzedaży piwa.

MODUŁ	POWIERZCHNIA CAŁKOWITA	PROPONOWANA CENA BRUTTO ZA 1 m²	ŁĄCZNA KWOTA BRUTTO (B X C)
A	B	C	D
MG 1	60,00 m²		
MG 2	40,00 m²		
MG 3	40,00 m²		
MG 4	40,00 m²		
MG 5	40,00 m²		
MG 6	40,00 m²		

Zgodnie z punktem nr 3 „Zaproszenia do składania ofert”

Moduł nr 7 w sektorze gastronomicznym – przeznaczenie pod punkt z kawą, herbatą oraz innymi napojami - brak możliwości sprzedaży piwa.

MODUŁ	POWIERZCHNIA CAŁKOWITA	PROPONOWANA CENA BRUTTO ZA 1 m²	ŁĄCZNA KWOTA BRUTTO (B X C)
A	B	C	D
MG 7	4,0 m²		

Zgodnie z punktem nr 4 Zaprośzenia do składania ofert

Moduł nr 8 w sektorze gastronomicznym – przeznaczenie pod przyczepę z lodami z automatu, w opakowaniach jednostkowych (brak możliwości sprzedaży lodów galkowych) oraz goframi - brak możliwości sprzedaży piwa.

MODUŁ	POWIERZCHNIA CAŁKOWITA	PROPONOWANA CENA BRUTTO ZA 1 m²	ŁĄCZNA KWOTA BRUTTO (B X C)
A	B	C	D
MG 8	18,0 m²		

- 4. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami najmu modułów gastronomicznych zawartymi w Zaprośzeniu do składania ofert, w szczególności co do odpłatności za najem i oraz z zapisami Regulaminu gastronomii i handlu, które rozumiem i akceptuję w całości.**

.....
Data, czytelny podpis oferenta / osoby upoważnionej do reprezentowania