

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Sp. z o.o. /zwane dalej: Zamawiającym/ ogłasza konkurs ofert na organizację strefy gastronomicznej na Placu pod Iglicą /zwanej dalej: strefą lub strefą gastronomiczną/ podczas sezonu letniego trwającego od **15.05.2020 do 04.10.2020 r.**

Tekst ogłoszenia konkursowego można pobrać ze strony internetowej <http://bip.halaludowa.wroc.pl>

Oferty należy składać w sekretariacie Zamawiającego w budynku Wrocławskiego Centrum Kongresowego (pok.302, w dni robocze w godzinach 09:00-15:00), pod adresem: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław, w zamkniętych kopertach opatrzonych napisem „Konkurs – organizacja strefy gastronomicznej – Plac pod Iglicą 2020” osobiście lub w formie elektronicznej na adres [info@halastulecia.pl](mailto:info@halastulecia.pl), w temacie Konkurs – organizacja strefy gastronomicznej – Plac pod Iglicą 2020” (decyduje data wpływu ofert) **w terminie do dnia 8 maja 2020 r.** do godz. 15:00. Oferta wysyłana drogą elektroniczną (e-mail), musi być podpisana i załączona w formie skanu (np. pdf). Oferta składana osobiście dodatkowo powinna być przesłana drogą elektroniczną, załączona w formie skanu (np. pdf) najpóźniej do dnia 08 maja 2020 r. Oferty niekompletne lub złożone po terminie zostaną odrzucone z przyczyn formalnych.

### I. Adresat konkursu:

Uczestnikami konkursu mogą być osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej (którym ustawa przyznaje zdolność prawną), z których wszyscy wyżej wymienieni prowadzą lub zamierzają prowadzić działalność gospodarczą w zakresie gastronomii, polegającą na obsłudze ruchu turystycznego na świeżym powietrzu.

### II. Cel konkursu:

Celem konkursu jest wyłonienie do 5 Oferentów oferujących stoiska gastronomiczne /zwane dalej również stoiskami/, którzy zapewnią na świeżym powietrzu profesjonalną obsługę gastronomiczną, zaoferują różnorodne menu oraz estetyczną aranżację stoiska i ogródka gastronomicznego, podnosząc tym samym atrakcyjność kompleksu Hali Stulecia. Miejscem organizacji strefy jest Plac pod Iglicą przy Hali Stulecia, zaznaczony na planie stanowiącym **Załącznik nr 1** do Zaproszenia. Zamawiający zamierza stworzyć strefę o oryginalnej, wyróżniającej się na rynku ofercie gastronomicznej.

### III. Warunki formalne:

1. Oferta powinna zawierać:



International Centre for Cultural Engagements

Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Dziedzictwa Kultury i Nauki



Centennial Hall in Wrocław inscribed on the World Heritage List in 2006

Hala Stulecia we Wrocławiu wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa w roku 2006

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Sp. z o.o.

+48 71 347 51 60  
[info@halastulecia.pl](mailto:info@halastulecia.pl)

ul. Wystawowa 1  
51-618 Wrocław

NIP 896-000-10-95  
REGON 001005092

[www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl)

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS  
Wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000051000  
Wysokość kapitału zakładowego: 192.331.000,00 zł  
Numer rejestrowy BDO: 000202658

- a) koncepcję organizacji stoiska gastronomicznego wraz z ogródkiem prezentującą:
- opis aranżacji stoiska – foodtruck wraz z ogródkiem gastronomicznym (oświetlenie, dekoracje, stan techniczny i estetyczny, meble, zadaszenie itp.),
  - wizualizację komputerową, projekt lub zdjęcia, prezentujące aranżację stoiska oraz ogródka gastronomicznego,
  - zwymiarowany szkic stoiska z uwzględnieniem mini zaplecza technicznego i ogródka gastronomicznego wraz z wyposażeniem,
  - proponowane menu wraz z napojami, z uwzględnieniem jednego rodzaju menu np. menu z kuchni włoskiej, azjatyckiej, wegetariańskiej, itp.
  - proponowane rozwiązania dotyczące wyeliminowania zużycia plastiku i wprowadzenia rozwiązań ekologicznych, w trakcie prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Placu pod Iglicą.
- b) kopie dokumentów określających status prawny oferenta (informacja z KRS lub CEIDG),
- c) kopię decyzji Powiatowego Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą prowadzenie działalności gastronomicznej przez Oferenta w miejscu jej prowadzenia (foodtruck, nr rejestracyjny i zakres działalności) lub ewentualnie kopię wniosku o wydanie ww. decyzji o prowadzenie działalności gastronomicznej (rozpoczęcie działalności przez wybranego Oferenta w strefie będzie uzależnione od przedstawienia Zamawiającemu decyzji),
- d) oświadczenie, że Oferent nie zalega z płatnościami wobec Gminy Wrocław oraz wobec ZUS i Urzędu Skarbowego lub uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności,
- e) oświadczenie o posiadanych przez Oferenta zasobach kadrowych (liczbę osób bezpośrednio zaangażowanych w realizację i nadzór przedmiotowego przedsięwzięcia) oraz posiadany zaplecze technicznym (dysponowanie jednolitym, sprawnym stoiskiem mobilnym, którego ustawienie nie wymaga ingerencji w podłoże), w zakresie niezbędnym do prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z celem konkursu,
- f) podpisaną klauzulę informacyjną zgodnie z przepisami RODO, stanowiącą **Załącznik nr 2 do Zaproszenia**.
2. Oferta powinna być sporządzona w sposób czytelny oraz kompletny.
3. Oferta powinna być podpisana i opieczetowana przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta.

Zamawiający informuje Oferentów, że na każdym etapie konkursu lub podjętej współpracy z wybranym Oferentem, może żądać od Oferenta dokumentacji dot. posiadanych zasobów kadrowych i zaplecza technicznego.

#### **IV. Warunki organizacji stoisk gastronomicznych:**

1. Termin rozpoczęcia funkcjonowania strefy gastronomicznej zaplanowany jest od **15.05.2020** r. (prace montażowe możliwe są w dniu 14.05.2020 od godz. 10.00 lub w innym terminie uzgodnionym z Zamawiającym). Zakończenie działalności strefy Zamawiający przewiduje na dzień **04.10.2020** r. (prace demontażowe mogą być prowadzone do 07.10.2020 r. do godz. 12.00) z opcją przedłużenia ww. terminu, o ile Zamawiający będzie miał taką możliwość, a wybrany Oferent wykaże zainteresowanie. Z uwagi na trwający stan epidemii, do czasu wydania odpowiednich decyzji administracyjnych lub aktów prawnych zezwalających na korzystanie przez odwiedzających z miejsc przeznaczonych na konsumpcję, w tym zezwalających na funkcjonowanie ogródka gastronomicznego, **możliwe będzie prowadzenie działalności gastronomicznej przez wybranego Oferenta wyłącznie w systemie „na wynos”**. Zamawiający zastrzega zmianę ww. warunków, na każdym etapie realizacji działalności gastronomicznej w strefie,

- w sytuacji zmian obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie.** O powyższym Zamawiający niezwłocznie poinformuje Oferenta (pismo lub e-mail).
2. Stoiska gastronomiczne oraz ogródki (w sytuacji kiedy będzie możliwość uruchomienia tej części strefy) powinny być dostępne codziennie, w wyżej wymienionym okresie od godz. 12.00 do godz. 21.00. Zmiana dni i godzin funkcjonowania strefy możliwa będzie po wyrażeniu jednomyślnej zgody (pisemnie lub e-mail) przez Zamawiającego oraz wybranego Oferenta.
  3. W zakresie menu, Zamawiający zamierza dokonać wyboru ofert spośród różnych rodzajów menu np. kuchnia regionalna polska, śródziemnomorska, wegańska i wegetariańska, azjatycka, indyjska, menu z kuchni naszych sąsiadów (np. ukraińska, czeska, niemiecka itp.), Burger Truck i inne (np. dania z ziemniaków, wursty/kielbaski, sałatki itp.). Z uwagi na to, iż celem konkursu jest stworzenie strefy o oryginalnej, różnorodnej ofercie gastronomicznej (menu oferowane przez stoiska ma się nie powtarzać), każdy Oferent może zgłosić się do konkursu w ramach jednego rodzaju menu.
  4. Lokalizacja danego stoiska i jego ogródka zostanie dokładnie wskazana przez Zamawiającego po rozstrzygnięciu konkursu.
  5. Każde wybrane stoisko będzie miało możliwość dodatkowej sprzedaży wody oraz słodkich napojów bezalkoholowych. Na stoisku nie będzie możliwości prowadzenia sprzedaży lodów, ciepłych napojów (np. kawy, herbaty, czekolady), piwa bezalkoholowego oraz napojów alkoholowych.
  6. Działalność Oferentów wybranych w konkursie powinna być prowadzona zgodnie ze złożoną ofertą oraz z podpisanym Porozumieniem (**załącznik nr 3** do Porozumienia), w szczególności w zakresie menu i aranżacji stoiska. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmiany w zakresie menu i pozostałego asortymentu do sprzedaży oraz aranżacji stoiska wraz z ogródkiem. Szczegółowe kwestie w tym zakresie, zawarte są we wzorze Porozumienia, stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.
  7. Oferent zobowiązany będzie do ewidencjonowania na kasach fiskalnych każdej sprzedaży prowadzonej na stoisku.
  8. Za najem powierzchni oraz za ustawienie na tej powierzchni stoiska wraz z ogródkiem, Oferent będzie płacił Zamawiającemu **opłatę prowizyjną w wysokości 20% (słownie: dwadzieścia procent) od kwoty obrotu netto za każdy miesiąc prowadzenia działalności na wynajmowanym terenie.** Kwota opłaty prowizyjnej wyliczana będzie na podstawie wydrukowanych i przekazanych Zamawiającemu raportów miesięcznych ze wszystkich kas fiskalnych używanych przez Oferenta do ewidencjonowania sprzedaży na wynajmowanym terenie oraz wystawionych przez niego faktur. Szczegółowe kwestie związane z rozliczeniem opłaty prowizyjnej, zawarte są we wzorze Porozumienia, stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zaproszenia.
  9. Maksymalna powierzchnia stoiska może wynosić do 18m<sup>2</sup> (foodtruck np. o wymiarach 6mx3m). Na tyłach stoiska możliwe będzie zorganizowanie mini-zaplecza o maksymalnej powierzchni 3m<sup>2</sup> z przeznaczeniem do ustawienia kosza na śmieci, skrzynki elektrycznej, itp. Lokalizacja stoisk została zaznaczona na planie, stanowiącym **Załącznik nr 1** do Zaproszenia.
  10. Do każdego stoiska będzie przynależać miejsce na konsumpcję dla klientów. Będzie to miejsce w strefie wspólnej dla wszystkich wybranych Oferentów, z których każdy otrzyma powierzchnię 20m<sup>2</sup> (5mx4m) do zaaranżowania pod tzw. ogródek gastronomiczny. Ogródki gastronomiczne mają być ze sobą spójne, zaaranżowane z wykorzystaniem mebli z europalet i leżaków. Dopuszczalne będą zadaszenia w postaci parasoli w kolorze stalowoszarym lub antracytowym bez napisów i znaków firmowych. Całość powinna być dostosowana do kolorystyki i charakteru miejsca, przy uwzględnieniu, że działalność będzie prowadzona w miejscu wpisanym na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Dokładny obszar wspólnej strefy konsumpcji wskazuje **Załącznik nr 1** do Zaproszenia.

Zapewnienie obsługi sprzątającej ww. strefę jest po stronie Oferentów. Zamawiający natomiast zapewni pojemniki na odpady oraz wywóz odpadów.

11. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia zmian w aranżacji wybranego stoiska i ogródka gastronomicznego, zgodnie z zaleceniami/opinią Miejskiego Konserwatora Zabytków, a wybrany Oferent zobowiązany jest te zmiany wprowadzić lub uzgodnić z Zamawiającym inne możliwe rozwiązanie.
12. Oferent nie ma możliwości lokalizowania dodatkowych obiektów (namiotów, dmuchańców, stanowisk ekspozycyjnych itp.) na terenie trawników lub na powierzchni przylegającej do stoiska, a także wyklucza się stosowanie nośników reklamowych.
13. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia stoiska i ogródka gastronomicznego wraz z montażem, demontażem, transportem i obsługą serwisową własnym staraniem i na swój koszt.
14. Stoisko wraz z ogródkiem powinno być zorganizowane w sposób estetyczny i bezpieczny, w szczególności ważne jest zabezpieczenie wszelkich instalacji elektrycznych, wodnych i innych oraz posiadanie dodatkowego zabezpieczenia przed działaniem czynników atmosferycznych, zwłaszcza silnych wiatrów. Ponadto, stoisko powinno być ustawione lub zamontowane ze szczególną ostrożnością, tak aby uszkodzeniu nie uległy nawierzchnie pieszo-jezdne, trawniki, drzewa, rabaty, mała architektura oraz wszelkie inne elementy terenu.
15. Warunkiem wyboru Oferenta jest posiadanie przez niego pojazdu przystosowanego do świadczenia usług gastronomicznych (pojazd typu foodtruck). Pojazd ten powinien być w pełni wyposażony jako punkt gastronomiczny w m.in.: instalację elektryczną, wentylację, moduł sanitarny, chłodnię, urządzenia do smażenia, opiekania i grillowania, kasę fiskalną itp.
16. Oferent otrzyma od Zamawiającego przyłącze elektryczne w postaci rozdzielnicy elektrycznej wraz z licznikiem zużycia prądu i tym samym zobowiązany jest do posiadania wewnątrz foodtrucka sprawnej instalacji elektrycznej zgodnej z przepisami dot. instalacji elektrycznych niskiego napięcia oraz przepisami ppoż. Z tytułu zużycia prądu Oferent będzie zobowiązany do uiszczenia opłaty. Szczegółowe kwestie w tym zakresie, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
17. Podłączane urządzenia zasilane elektrycznie powinny być w pełni sprawne. Zamawiający podczas trwania umowy zastrzega sobie prawo do kontroli ich stanu technicznego. Używanie uszkodzonych, bądź z innego powodu nie nadających się do użycia sprzętów, może skutkować nakazem zamknięcia stoiska i rozwiązaniem Porozumienia w trybie natychmiastowym.
18. Oferent - jako wytwórca odpadów gastronomicznych – będzie zobowiązany we własnym zakresie i na swój koszt do zgodnego z prawem oraz z wymogami sanitarnymi, postępowania z odpadami gastronomicznymi, w tym w szczególności zużytymi tłuszczami i innymi substancjami oleistymi, powstałymi w wyniku prowadzonej przez Oferenta działalności na udostępnionej powierzchni. Oferent we własnym zakresie zapewni odpowiedniej jakości (zgodnie z wymogami sanitarnymi) pojemniki na te odpady gastronomiczne i tłuszcze. Wybrany Oferent, na żądanie Zamawiającego (nie częściej niż raz w miesiącu), będzie zobowiązany udostępnić do wglądu, upoważnionej osobie ze strony Zamawiającego, następującą dokumentację: umowę zawartą ze specjalistycznym podmiotem na odbiór odpadów gastronomicznych (a w przypadku, gdy Oferent jest wpisany do rejestru BDO: nr wpisu do BDO) oraz dokument potwierdzający odbiór odpadów lub kartę przekazania odpadów (w przypadku wpisu do BDO). Oferent ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego oraz wobec innych podmiotów, w związku z nienależytym wykonaniem zobowiązań w zakresie nieprzestrzegania zgodnego z prawem postępowania z odpadami gastronomicznymi. Nieprzestrzeganie powyższych zobowiązań przez Oferenta, może skutkować nakazem zamknięcia stoiska

i rozwiązaniem Porozumienia w trybie natychmiastowym. Szczegółowe kwestie dotyczące wywozu śmieci przez Oferenta, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).

19. Zamawiający udostępni wszystkim wybranym Oferentom kontenery na śmieci oraz po jednym pojemniku na odpady zmieszane (z wyłączeniem pojemników, o których mowa w punkcie 18) o pojemności 120l, który zostanie ustawiony przy stoisku. Wywóz ww. odpadów (z wyłączeniem tych, o których mowa w punkcie 18) zapewni Zamawiający. Z tego tytułu Oferent będzie zobowiązany do uiszczenia co miesiąc opłaty ryczałtowej w wysokości **250,00 zł netto**. Szczegółowe kwestie dotyczące opłaty za wywóz śmieci, zawarte są we wzorze Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
20. Zamawiający zapewnia wybranym Oferentom dostęp do toalety, przeznaczonej wyłącznie dla obsługi stoisk gastronomicznych.
21. Oferent zobowiązany jest do zorganizowania gastronomii z zachowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w tym posiadania zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej wydanej przez Powiatowy Państwowy Inspektorat Sanitarny (PPIS). W przypadku Oferentów, którzy przedstawią kopię wniosku (a nie kopię decyzji/zezwolenia) o wydanie zezwolenia PPIS na rozpoczęcie działalności gastronomicznej, rozpoczęcie działalności w strefie przez wybranego Oferenta będzie uzależnione od przedstawienia Zamawiającemu zezwolenia PPIS na prowadzenie działalności gastronomicznej.
22. Osoby obsługujące stoiska zobowiązane są do posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (tzw. książeczki sanepidowskiej) wydanej przez Powiatowy Państwowy Inspektorat Sanitarny lub orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.
23. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich zasad sanitarnych z uwagi na panującą sytuacją epidemiczną w Polsce, w tym zobowiązuje osoby obsługujące stoisko gastronomiczne do pracy i obsługi klientów w maseczkach ochronnych, rękawiczkach oraz zapewnienia płynów dezynfekujących dla klientów, a także do stosowania innych środków zabezpieczających i standardów, jeśli są/będą wymagane przepisami prawa.
24. Wszyscy pracownicy stoisk podlegają identyfikacji i muszą uprzednio zostać zgłoszeni przez Oferenta w formularzu elektronicznym do osoby upoważnionej do współpracy przez Zamawiającego. Elektroniczny formularz zgłoszenia pracownika zostanie przekazany Oferentowi po podpisaniu Porozumienia (**Załącznik nr 3** do Zaproszenia).
25. Osoby obsługujące stoisko zobowiązane są do posiadania imiennych identyfikatorów, które, w ilości zgłoszonej przez Oferenta, przygotuje i przekaże Zamawiający.
26. W związku z zarządzeniem Prezydenta Wrocławia nr 1156/19 z dnia 17 czerwca 2019 r. w celu zapewnienia ochrony środowiska naturalnego, Zamawiający prowadzi prawnie dopuszczalne działania zmierzające do wyeliminowania zużycia plastiku na terenie Kompleksu Hali Stulecia, co w szczególności oznacza, że:
  - a) rekomenduje się nie używanie plastikowych butelek, toreb, opakowań lub reklamówek na żywność lub towary oraz wyeliminowanie folii do pakowania. W zamian zaleca się korzystanie z ekologicznych rozwiązań,
  - b) w gastronomii rekomenduje się nie stosowanie plastikowych kubków, mieszadełek, sztućców, rurek do napojów, plastikowych lub styropianowych pojemników. Powinny one zostać zastąpione biodegradowalnymi odpowiednikami,
  - c) Oferentom zaleca się korzystanie z usług tych dostawców, którzy stosują dla swoich produktów opakowania inne niż plastikowe.Biorąc pod uwagę powyższe, wybrany Oferent będzie zobowiązany do wdrożenia, w trakcie prowadzonej działalności gastronomicznej na wynajmowanym terenie, rozwiązań w zakresie eliminowania plastiku oraz rozwiązań ekologicznych, które zaproponował w złożonej ofercie konkursowej.

27. Wybrany Oferent zobowiązany będzie do zawarcia z Zamawiającym Porozumienia na czas funkcjonowania strefy gastronomicznej. Wzór Porozumienia stanowi **Załącznik nr 3** do Zaprośzenia.

**V. Tryb i kryteria stosowane przy dokonywaniu oceny merytorycznej i wyboru oferty:**

1. Czynności związane z prowadzeniem konkursu i ustaleniem jego wyników wykonuje Komisja Konkursowa powołana przez Prezesa Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o.o.
2. Przy ocenie ofert Komisja bierze pod uwagę następujące kryteria:
  - a) aranżację stoiska gastronomicznego wraz z ogródkiem gastronomicznym – **od 0 do 40 punktów,**
  - b) proponowane menu wraz z napojami w ramach jednego rodzaju menu – **od 0 do 40 punktów,**
  - c) proponowane rozwiązania dotyczące wyeliminowania zużycia plastiku i wprowadzenia rozwiązań ekologicznych, w trakcie prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie Placu pod Iglicą – **od 0 do 20 punktów.**

Ocenę końcową oferty stanowi suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria. Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania wynosi **100 pkt.**, a minimalna ilość punktów dająca możliwość wyboru Oferenta – **60 pkt.** Jeżeli żadna z ofert nie uzyska minimalnej ilości punktów, Komisja uznaje, że konkurs nie dał rezultatu.

3. W przypadku wystąpienia w ofercie niedyskwalifikujących braków lub niejasności, Komisja może wezwać Oferenta do uzupełnienia oferty lub złożenia wyjaśnień, w wyznaczonym przez siebie terminie. Oferty nieuzupełnione albo uzupełnione po terminie podlegają odrzuceniu.
4. Z przeprowadzonych czynności Komisja konkursowa sporządza protokół i przekazuje go do zatwierdzenia Prezesowi Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o. o.
5. Prezes Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o.o. nie jest związany ocenami Komisji Konkursowej. Prezes Zarządu ma prawo nie wybrania Oferenta/Oferentów. O podjętym rozstrzygnięciu Prezes Zarządu informuje Komisję Konkursową.
6. Zamawiający ma dowolność (z zastrzeżeniem postanowień niniejszego Zaprośzenia) co do wyboru określonej liczby Oferentów, liczby stanowisk, lokalizacji stanowisk a także uznania bez podania przyczyn, że konkurs nie dał rezultatu. WP Hala Ludowa Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zamknięcia konkursu ofert bez wyboru ofert na każdym jego etapie bez podawania przyczyny.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za koszty poniesione przez Oferentów, związane z uczestnictwem w Konkursie.

**8. Termin rozpatrywania ofert: do 13.05.2020 r.**

**9. Informacje o rozstrzygnięciu konkursu:**

Niezwłocznie po podjęciu decyzji przez Prezesa Zarządu WP Hala Ludowa Sp. z o. o., informacja o rozstrzygnięciu konkursu zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego: [www.halastulecia.pl](http://www.halastulecia.pl) oraz na stronie [www.bip.halaludowa.wroc.pl](http://www.bip.halaludowa.wroc.pl)

**Wykaz załączników:**

- Załącznik nr 1 – Plan lokalizacji stoisk gastronomicznych
- Załącznik nr 2 – Klauzula informacyjna ws. RODO
- Załącznik nr 3 – Wzór Porozumienia

Magdalena Piasecka  
Prezes Zarządu