

Opis powierzchni przeznaczonych na działalność gastronomiczno-handlową w budynku Instytutu Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu przy ul. Szosa Bydgoska 13.

1. Pomieszczenia użytkowe przeznaczone na najem, łącznie posiadają powierzchnię **26,86 m²** na którą składają się :
 - 1) lokal nr 2.40 – bufet z wydawalnią - **14,88 m²**
 - 2) lokal nr 2.41 – zaplecze bufetu, przedsionek, toaleta - **11,98 m²**
2. Pomieszczenia będące przedmiotem najmu znajdują się na II piętrze budynku i stanowią wydzieloną, spójną część. Lokale posiadają sprawne instalacje: wodną (ciepłą i zimną wodą), elektryczną, telefoniczną i grzewczą oraz urządzenia przynależne do wymienionych instalacji.

Powierzchnia przeznaczona na najem posiada podliczniki na energię elektryczną.
3. Lokale przeznaczone na najem posiadają określone parametry techniczne:
 - 1) podłogi w toalecie, zapleczu kuchennym oraz przedsionku pokryte są wykładziną PCV,
 - 2) w bufecie wraz z wydawalnią na podłodze znajdują się płytki gresowe,
 - 3) na ścianach wszystkich pomieszczeń jest tynk w kolorze białym,
 - 4) bufet wraz z wydawalnią posiada umywalkę nie spełniającą potrzeb do prowadzenia działalności gastronomicznej, pomieszczenie wyposażone jest w grzejnik oraz przyłącza elektryczne,
 - 5) pomieszczenie bufetu i wydawalni są oddzielone jest od korytarza roletą automatyczną.
 - 6) zaplecze kuchenne posiada grzejnik, nie posiada umywalki,
 - 7) toaleta wyposażona w jeden sanitariat i umywalkę,
 - 8) żadne z pomieszczeń nie posiadają dostępu do światła dziennego (brak okien).
4. Wszystkie pomieszczenia posiadają klimatyzację oraz ogrzewanie podłogowe. Powierzchnie są gotowe do wynajmu i nie posiadają wyposażenia pod działalność gastronomiczno-handlową w tym możliwości przygotowywania posiłków na miejscu. Budynek jest sprawny technicznie, w pełni funkcjonalny, mający aktualne przeglądy i dopuszczenia techniczno-budowlane, dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. Na terenie zewnętrznym bezpłatny parking. Codziennie w budynku znajduje się ok 100 osób.
5. Wszelkie przebudowy, zmiany w instalacjach oraz zmiany substancji lokalowej wymagają pisemnej akceptacji Zastępcy kierownik Zespołu Administracyjno-Technicznego obiektu przy ul. Lwowskiej 1, wykonującego obowiązki służbowe w obiekcie przy ul. Szosa Bydgoska 13 oraz Kierownika Działu Inwestycyjnego.

6. W przypadku zainteresowania ogłoszeniem, rzuty pomieszczeń przeznaczonych na najem, z uwagi na bezpieczeństwo zostaną udostępnione na wniosek Uczestnika przetargu.
7. Każdy z Uczestników zainteresowany złożeniem oferty zobowiązany jest do dokonania oględzin powierzchni i zapoznania się z warunkami panującymi w lokalach a także warunkami współpracy, co potwierdzi w oświadczeniu zawartym w formularzu ofertowym.
8. Oczekiwania wobec Uczestnika oraz podstawowe wymagania/inne ustalenia:
 - 1) świadczenie usług 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach 8:30 do 16:30, każdego roku akademickiego,
 - 2) w okresie od 1 lipca do 30 września w godzinach od 12:00 do 14:00,
 - 3) umożliwienie płatności kartą,
 - 4) sprzątanie lokali oraz zapewnienie czystości i higieny w lokalach należeć będzie do obowiązków uczestnika,
 - 5) segregowanie odpadów pozostanie po stronie Uczestnika,
 - 6) Uczestnik będzie zobowiązany do przedstawienia umowy na odbiór zużytego oleju spożywczego,
 - 7) możliwość do nieodpłatnego umieszczenia w obiekcie informacji dotyczącej prowadzonej działalności, wyłącznie w miejscach ustalonych przez kierownika obiektu,
 - 8) oferta baru powinna być urozmaicona i polegać wyłącznie na serwowaniu dań podgrzewanych w barmach,
 - 9) w menu wymagane są:
 - a) dania ciepłe – dwa rodzaje zup do wyboru codziennie,
 - b) dania obiadowe - przynajmniej trzy dania do wyboru każdego dnia,
 - c) dania na zimno – sałatki, kanapki, drożdżówki, galaretki owocowe, świeże owoce,
 - d) zdrowa żywność – przekąski, chipsy owocowe, warzywne, suszone owoce,
 - e) napoje zimne – woda gazowana, niegazowana, soki owocowe 100%,
 - f) napoje ciepłe – kawa z ekspresu, herbata zielona, owocowa
 - 10) możliwość zamawiania dań na wynos,
 - 11) w celu zapewnienia komfortu planowania dostaw przez Uczestnika, możliwość wydawania dań ciepłych na zasadzie zapisów na podstawie menu udostępnionego klientom z jednodniowym wyprzedzeniem, z opcją zamówień dodatkowych porcji „na zapas”.