

Opis lokali przeznaczonych na działalność gastronomiczno-handlową na Wydziale Filozofii i Nauk Społecznych UMK w Instytucie Psychologii przy ul. Gagarina 39 w Toruniu

Lokale użytkowe przeznaczone na działalność gastronomiczno-handlową, łącznie posiadają powierzchnię 46,36 m² na którą składają się:

1) zaplecze bufetu, na które składają się:

a) powierzchnia przeznaczona do przygotowywania posiłków:

- kuchnia - 12,18 m²

b) powierzchnie pozostałe, w których nie przygotowuje się posiłków:

- magazyn - 6,90 m²

- zmywalnia - 3,23 m²

- toaleta - 1,70 m²

- korytarz - 5,56 m²

2) bufet (wydzielona część sali konsumpcyjnej

przeznaczona do bezpośredniej sprzedaży) - 16,79 m²

Lokale będące przedmiotem przetargu posiadają sprawne instalacje: wodną (ciepłą i zimną wodą), elektryczną, telefoniczną, grzewczą oraz urządzenia przynależne do wyżej wymienionych instalacji. W lokalu przeznaczonym na działalność gastronomiczną zainstalowane są podliczniki do pomiaru zużycia:

- energii elektrycznej,

- wody (zimna, ciepła),

Budynek ogrzewany jest z miejskiej sieci ciepłowniczej, nie posiada instalacji gazu ziemnego. Lokale mają dostęp do światła dziennego (okna otwierane) i są wyposażone w podstawową wentylację mechaniczną.

Sala konsumpcyjna o powierzchni 31,55m² wyposażona jest w stoliki i bufet, stanowiące własność Organizatora. Zaplecze jest wyposażone w szafki kuchenne, zlew oraz sprzęty niezbędne do funkcjonowania lokalu gastronomicznego takie jak:

- witryna chłodnicza przeszklona 120 l,

- witryna chłodnicza przeszklona sklepowa(nablatowa) o wymiarach 7000 x 450 x 654,

- zmywarka kapturowa Linia Strong Pro GP.PBW 1,

- stół wyładowczy na dwóch nogach o wymiarach 1000 x 790 x 850,

- szafa przelotowa 600 x 500x 1800.

Toaleta na zapleczu przeznaczona będzie wyłącznie do użytku Uczestnika. W najmowanych lokalach podłogi są pokryte płytkami ceramicznymi. Pomieszczenia wyposażone są w grzejniki na Sali konsumpcyjnej 1 szt. oraz w pomieszczeniach na zapleczu. Sprzątanie sali konsumpcyjnej, baru i zaplecza kuchennego oraz zapewnienie czystości i higieny w lokalach będzie należało do obowiązków Uczestnika. Uczestnik postępowania odpowiadać będzie za przekazane do użytkownika wyposażenie, będzie dokonywał jego konserwacji jak również napraw we własnym zakresie.

Bar będzie otwarty w godzinach od 9.00. do 17.00. W pomieszczeniach nie ma możliwości przygotowywania od podstaw ciepłych posiłków, gdyż nie ma kuchenki i piekarnika oraz instalacja wentylacyjna nie jest przystosowana do pełnej obsługi gastronomicznej.

Wszelkie przebudowy, zmiany w instalacjach oraz zmiany substancji lokalowej wymagają pisemnej zgody Organizatora, po uzyskaniu akceptacji kierownika Zespołu Administracyjno-Gospodarczego Wydziału Filozofii i Nauk Społecznych UMK. W lokalu są 2 wejścia - wejście techniczne dla dostaw oraz wejście od strony tarasu. Lokal umiejscowiony jest na jednym poziomie - parterze. Rzuty pomieszczeń przeznaczonych na działalność gastronomiczno-handlową, ze względów bezpieczeństwa zostaną udostępnione na wniosek uczestnika przetargu.

Organizator wymaga, aby posiłki były urozmaicone, przewidziane dla różnych diet i kuchni (menu powinno być konsultowane z użytkownikami), zaś ceny sprzedawanych artykułów oraz dań dostosowane do możliwości finansowych studentów.

Uczestnik zobowiązuje się do uruchomienia lokalu w terminie 7 dni od dnia przekazania lokalu. W tym czasie Organizator nie będzie pobierał od Uczestnika opłat związanych z najmem lokalu (z wyłączeniem opłat eksploatacyjnych). Każdy z uczestników zainteresowany złożeniem oferty zobowiązany jest do dokonania oględzin lokalu i zapoznania się z warunkami panującymi w lokalu a także warunkami współpracy, co potwierdzi w oświadczeniu zawartym w formularzu ofertowym