

Opis przedmiotu najmu i specyfikacja usługi**1. Opis lokali przeznaczonych na działalność gastronomiczno-handlową**

Lokale użytkowe przeznaczone na działalność gastronomiczno-handlową, łącznie posiadają powierzchnię **79,09 m²** na którą składają się:

- 1) zaplecze bufetu w ramach którego jest:
 - a) powierzchnia przeznaczona do przygotowywania posiłków:
 - kuchnia - 15,50 m²
 - przygotowalnia - 3,88 m²
 - b) powierzchnie pozostałe, w których nie przygotowuje się posiłków:
 - zmywalnia - 20,75 m²
 - toaleta - 2,97 m²
 - rozdzielnia - 12,53 m²
- 2) bufet (wydzielona część sali konsumpcyjnej przeznaczona do bezpośredniej sprzedaży - 23,46 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 podlicznik na energię elektryczną określający bieżące zużycie energii elektrycznej oraz przepływowy podgrzewacz wody. 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.

Zaplecze nie jest wyposażone w szafki kuchenne, zlewozmywak oraz sprzęty niezbędne do funkcjonowania lokalu gastronomicznego. Uczestnik będzie zobowiązany wyposażyć lokale w potrzebny sprzęt gastronomiczny na swój koszt. Toaleta na zapleczu przeznaczona będzie wyłącznie do potrzeb i użytku Uczestnika. W najmowanych lokalach podłogi są pokryte płytkami ceramicznymi. Pomieszczenia wyposażone są w grzejniki na sali konsumpcyjnej (7 szt.) oraz w pomieszczeniach na zapleczu (2 szt.) Sprzątanie lokali oraz zapewnienie czystości i higieny w lokalach będzie należało do obowiązków Uczestnika. Powierzchnia sali konsumpcyjnej została wyłączona z przedmiotu przetargu w celu zmniejszenia opłat czynszu, co nie zwalnia Uczestnika z jej sprzątania.

Wskazane jest odświeżenie pomieszczeń, celem dostosowania do warunków sanitarno-higienicznych. Wszelkie przebudowy, zmiany w instalacjach oraz zmiany substancji lokalowej wymagają pisemnej zgody Organizatora, po uzyskaniu akceptacji Kierownika Zespołu Administracyjno- Gospodarczego Wydziału Prawa i Administracji UMK. W lokalu są 2 wejścia – wejście techniczne dla dostaw oraz wejście od głównego wejścia WPiA. Lokal umiejscowiony jest na jednym poziomie. Rzuty pomieszczeń przeznaczonych na działalność gastronomiczno-handlową, ze względów bezpieczeństwa zostaną udostępnione na wniosek Uczestnika przetargu.

Uczestnik zobowiązuje się do przeprowadzenia odświeżenia pomieszczeń w terminie do 4 tygodni od dnia przekazania lokalu. W tym okresie 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.

2. Oczekiwania wobec Uczestnika oraz podstawowe wymagania względem prowadzonej działalności :

- 1) możliwość świadczenia usług 7 dni w tygodniu w godzinach od 08:00 do 18:00,
- 2) możliwość zamknięcia lokalu w weekendy tylko za zgodą Dziekana WPiA,
- 3) w przypadku braku zajęć studiów niestacjonarnych i podyplomowych dopuszczalne jest skrócenie czasu funkcjonowania baru za zgodą Dziekana WPiA,
- 4) akceptowane zamknięcie baru w okresach przerw świątecznych i w miesiącu sierpniu,
- 5) doświadczenie w obsłudze cateringowej konferencji naukowych i szkoleń,
- 6) Organizator wymaga, aby Uczestnik posiadał doświadczenie w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, w obsłudze cateringowej dużych konferencji (min. 100 uczestników)- w zakresie przerw kawowych i lunchów oraz doświadczenie w zakresie obsługi cateringowej kursów lub szkoleń, zajęć dydaktycznych.
- 7) średnia, dzienna liczba osób w budynku do budynku w trakcie trwania roku akademickiego to około **600 osób. Liczba studentów na WPiA w roku 2025/2026 to około 3 tys. osób.**
- 8) powierzchnia udostępniona Uczestnikowi będzie w godzinach otwarcia budynku WPiA, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz wolnych dla UMK, ustanowionych zarządzeniem Rektora UMK,
- 9) sprzątanie lokali oraz zapewnienie czystości i higieny w lokalach należeć będzie do obowiązków Uczestnika,
- 10) segregowanie śmieci pozostanie po stronie Uczestnika, wywóz odpadów zostaje uwzględniony w umowie najmu w kwocie proporcjonalnej do zajmowanej powierzchni,
- 11) możliwość do nieodpłatnego umieszczania w obiekcie informacji dotyczącej prowadzonej działalności, wyłącznie w miejscach ustalonych z Kierownikiem ZA-G WPiA,
- 12) istnieje możliwość zwiększenia metrażu pod wynajem w zależności od rzeczywistych potrzeb najemcy po uzgodnieniu z Dziekanem WPiA, po cenie określonej w ofercie,
- 13) posiadanie strony internetowej, bądź profilu w mediach społecznościowych w celu informowania klientów o skróconym czasie pracy,

- 14) przedstawienie wizualizacji uproszczonego projektu wystroju wnętrza,
- 15) oferta baru powinna być urozmaicona i polegać **wyłącznie na gotowaniu dań na miejscu**, a nie odgrzewanych w bismach,
- 16) w menu wymagane są:
- a) dania ciepłe – dwa rodzaje zup do wyboru codziennie,
 - b) dania obiadowe - przynajmniej trzy dania do wyboru każdego dnia, dostępność dań wegetariańskich,
 - c) dania na zimno – sałatki, kanapki, tost, zapiekanki drożdżówki, świeże owoce,
 - d) zdrowa żywność – przekąski, chipsy owocowe, warzywne, suszone owoce, batony, jogurty,
 - e) napoje zimne – woda gazowana, niegazowana , soki owocowe 100%,
 - f) napoje ciepłe – kawa z ekspresu, herbata zielona, owocowa.