

Załącznik nr 1

Opis lokali przeznaczonych na działalność gastronomiczną w obiekcie przy ul. Lwowskiej 1 w Toruniu

Lokale użytkowe przeznaczone na działalność gastronomiczną, łącznie posiadają powierzchnię **82,90 m²** na którą składają się:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1) zmywalnia | -13,90 m ² , |
| 2) bufet | -11,10 m ² , |
| 3) wydawalnia | -16,00 m ² , |
| 4) pomieszczenia magazynowe, socjalne, WC | -41,90 m ² . |

Lokale, będące przedmiotem przetargu posiadają sprawne instalacje: wodną (ciepła i zimna woda), elektryczną, grzewczą oraz urządzenia przynależne do wyżej wymienionych instalacji. W lokalu przeznaczonym na działalność gastronomiczną zainstalowany jest podlicznik na energię elektryczną określający bieżące zużycie energii elektrycznej oraz podliczniki zimnej i ciepłej wody. Budynek ogrzewany jest z miejskiej sieci ciepłowniczej. Lokale mają dostęp do światła dziennego (okna otwierane) i są wyposażone w podstawową wentylację grawitacyjną.

Zaplecze nie jest wyposażone w szafki kuchenne, zlew oraz sprzęty niezbędne do funkcjonowania lokalu gastronomicznego. Uczestnik będzie zobowiązany wyposażyć pozostałe lokale w niezbędny sprzęt gastronomiczny na swój koszt. W najmowanych lokalach podłogi są pokryte płytkami ceramicznymi. Pomieszczenia wyposażone są w grzejniki na sali konsumpcyjnej (1 szt.) oraz w pomieszczeniach na zapleczu (2 szt.). Sprzątanie lokali oraz zapewnienie czystości i higieny w lokalach należeć będzie należało do obowiązków Uczestnika. Sala konsumpcyjna o powierzchni 66,6 m², wyposażona jest w stoliki i krzesła, nie jest przedmiotem najmu ani użyczenia, po zamknięciu baru (bufetu) musi pozostać dostępna dla studentów, tzn. Uczestnik musi oddzielić bufet od sali konsumpcyjnej estetyczną zamykaną ścianką lub chować cały asortyment na zapleczu. Sprzątanie podłogi sali konsumpcyjnej, mycie okien i drzwi pozostaje po stronie Organizatora, natomiast mycie stolików i krzeseł – w czasie otwarcia baru leży po stronie Uczestnika.

Wszelkie przebudowy, zmiany w instalacjach oraz zmiany substancji lokalowej wymagają pisemnej zgody Organizatora, po uzyskaniu akceptacji Kierownika Zespołu Administracyjno-Gospodarczego obiektu przy ul. Lwowskiej 1. Lokal umiejscowiony jest na jednym poziomie.

Bar będzie otwarty w okresie od 1 października do 30 czerwca każdego roku akademickiego od poniedziałku do piątku w godzinach co najmniej 7:45 – 18:00, w soboty i niedziele – według potrzeb – tzn. ewentualnych zjazdów studiów podyplomowych lub niestacjonarnych (terminy zjazdów będą podawane przez Kierownika ZAG do końca października każdego roku), natomiast w okresie od 1 lipca do 30 września każdego roku akademickiego w godzinach co najmniej 12:00 – 14:00, zaś ewentualne zmiany Uczestnik będzie konsultować z Kierownikiem ZAG.

Organizator wymaga, aby w lokalu sprzedawane były napoje gorące i zimne, kanapki paczkowane itp. oraz ciepłe posiłki przygotowywane na miejscu. Posiłki, które będą serwowane w lokalu powinny być urozmaicone, przewidziane dla różnych diet i kuchni. Potrawy, ich wielkość (wybór: porcje małe i duże) jak i ceny porcji powinny być zróżnicowane i przystępne dla studentów.

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.