



Bydgoszcz 27.05.2025 r.

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Akademia Muzyczna w Bydgoszczy zaprasza do złożenia oferty na wynajem lokalu na cele związane z prowadzeniem kawiarni / lokalu gastronomicznego w nowym kampusie Bydgoskiej Akademii Muzycznej przy ul. Prof. Jerzego Godziszewskiego 1 w Bydgoszczy.

### **I. OPIS**

#### **1. Uwarunkowania przedmiotu najmu**

- 1) Powierzchnia gastronomiczna podlegająca udostępnieniu najemcy posiada następujące pomieszczenia:
  - a) kondygnacja -2 (podziemnie): zespół 3 magazynów ze służą dostawczą o łącznej powierzchni 66,01 m<sup>2</sup>;
  - b) kondygnacja -1 (podziemnie): szatnie personelu kuchni (damska i męska) z ubikacjami i natryskami łącznej powierzchni 35,91 m<sup>2</sup>;
  - c) kondygnacja +1 (parter): zaplecze kuchenne składające się z 11 pomieszczeń wyposażone w urządzenia gastronomiczne zgodnie z technologią kuchni. Najemca zobowiązany jest do wyposażenia pomieszczenia porządkowego i w kosze jezdne na odpadki z pokrywą oraz w garnki i inne akcesoria jak talerze, sztućce, chochle itp. Łączna powierzchnia kuchni wynosi 181,16 m<sup>2</sup>;
  - d) kondygnacja +1 (parter): sala konsumpcyjna (kantyna) z barem wyposażonym zgodnie z technologią i w pełni umeblowana zgodnie z załączoną wizualizacją. Najemca zobowiązany jest do zaopatrzenia się w kasę fiskalną zgodną z obowiązującymi przepisami fiskalnymi. Łączna powierzchnia kantyny wynosi 200,06 m<sup>2</sup>;
  - e) kondygnacja +1 (parter): taras zadaszony do konsumpcji w okresie letnim o powierzchni 137,05 m<sup>2</sup>. Najemca zobowiązany jest do wyposażenia w stoliki i krzesła zgodnie z wytycznymi projektanta.
  - f) do obsługi pionu gastronomicznego najemca ma do wyłącznego użytku windę obsługującą kondygnacje od -2 do +1;
  - g) dostawy towarów żywnościowych do magazynów na -2 przy użyciu samochodów dostawczych o maksymalnej wysokości 210 cm.
- 2) Dwa niezależne wejścia dla klientów (od strony parku i przez główny foyer uczelni);
- 3) Lokal wyposażony jest w instalację wodną, kanalizacyjną, elektryczną, wentylacyjną  
i posiada wyposażenie meblowe i technologiczne niezbędne do świadczenia usług gastronomicznych, kuchnia wyposażona jest przez Akademię w sprzęt wyspecyfikowany w załączniku nr 4;
- 4) Umowa – przewidywane jest zawarcie wieloletniej umowy (3 lata) z możliwością waloryzacji stawki wynajmu;

- 5) Szacunkowa ilość studentów: około 580 osób, pracowników Akademii: około 290 osób.

## **2. Schemat funkcjonowania (oczekiwania Wynajmującego)**

### **1) Oferata lokalu powinna zawierać:**

- a) Napoje: kawa, herbata, soki, woda.
- b) Najemca zapewni różnorodne menu (m.in. śniadania, dania obiadowe / lunchowe możliwość ograniczonego wyboru, świeże surówki, sałatki, przekąski, słodczyce, napoje zimne i gorące).
- c) W codziennym jadłospisie Najemca zagwarantuje: co najmniej cztery zestawy obiadowe do wyboru (tj. zupa + drugie danie + kompot) z czego dwa zestawy z daniem mięsnym, co najmniej jeden zestaw z daniem bezmięsnym oraz zestaw dietetyczny,
- d) W bufecie w miejscu ogólnodostępnym Najemca umieści cennik, informujący o cenach i gramaturach, składnikach poszczególnych dań i zestawów obiadowych.
- e) Najemca osobno wyceni każdy składnik zestawu obiadowego i zapewni klientom możliwość zakupu tylko jednej wybranej pozycji np. tylko zupy lub surówki, a także możliwość komponowania zestawów obiadowych z produktów znajdujących się w danym dniu w ofercie.
- f) Najemca zagwarantuje możliwość zakupu deseru do obiadu; minimum dwa rodzaje do wyboru.

### **2) Dodatkowe forma funkcjonowania lokalu:**

- a) Wyłącznie na obsługę cateringową wydarzeń komercyjnych realizowanych przez agencje artystyczne na terenie uczelni;
- b) Zabezpieczenie cateringu imprez okolicznościowych realizowanych na terenie uczelni w ramach osobnych umów;
- c) Imprezy zewnętrzne „zamknięte” nie będą możliwe – w drodze wyjątku możliwość realizacji drobnych uroczystości, ale bez zamykania Sali na wyłączność.

### **3) Godziny funkcjonowania lokalu**

- a) Poniedziałek – piątek 8 – 18 (śniadania wydawane od 8 do 10, obiady od 12–16, część kawiarniana cały czas);
- b) Sobota – niedziela 10 – 18 (śniadania nie są wydawane, obiady od 12–16, część kawiarniana cały czas);
- c) Konieczność zabezpieczenia śniadań dla gości z pokoi na osobnych zasadach;
- d) Dni koncertowe – część kawiarniana otwarta podczas trwania koncertu;
- e) W przypadku wydarzeń komercyjnych – Najemca będzie zawierać osobną umowę z organizatorem wydarzenia;
- f) Wynajmujący zastrzega sobie możliwość organizowania imprez uczelnianych – godziny dostosowane do harmonogramu wydarzenia;

## **3. Polityka cenowa w kampusie:**

- 1) Ceny studenckie w części restauracyjnej;
- 2) Ceny komercyjne w części kawiarnianej;

- 3) Lokal powinien oferować możliwość wykupienia abonamentu na śniadania / obiady;
- 4) Możliwość specjalnych rabatów dla pracowników uczelni – opcjonalnie;

#### **4. Aranżacja lokalu**

- 1) Podział na dwie strefy – restauracyjną i kawiarnianą (w okresie letnim możliwość wystawienia stolików na zewnątrz);
- 2) Aranżacja zgodna z designem uczelni;

#### **5. Obowiązki wynajmującego**

- 1) Obsługa portierska kieruje osoby z zewnątrz do lokalu;
- 2) Ochrona obiektu – w ramach ochrony firmy ochroniarskiej (zewnętrzne) oraz obsługi portierskiej – dyżury nocne;
- 3) Zamieszczenie informacji o menu lokalu w kanałach informacyjnych uczelni;
- 4) Utrzymanie czystości w toaletach przyległych do lokalu;

#### **6. Obowiązki najemcy**

- 1) Najemca doposaży lokal w profesjonalny sprzęt gastronomiczny (typu ekspresy, garnki, ceramiczna zastawa stołowa itp.) niezbędne do realizacji poszczególnych kategorii żywienia z uwzględnieniem walorów estetycznych i odpowiedniego poziomu świadczonych usług.
- 2) Najemca zapewni odpowiedni wystrój sali konsumpcyjnej oraz stołów (np. dekoracje kwiatowe, okolicznościowe).
- 3) Najemca zapewni kulturalną i miłą obsługę, przy czym liczba pracowników w bufecie powinna gwarantować płynną obsługę klientów (szczególnie w trakcie przerw pomiędzy zajęciami dla studentów, w tym w trakcie zajęć w weekendy). Obsługa powinna posiadać umiejętność porozumiewania się z gośćmi w języku angielskim.
- 4) Najemca zapewni funkcjonowanie lokalu na zasadach określonych w niniejszym zaproszeniu do złożenia oferty (zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego obejmującymi między innymi schemat funkcjonowania oraz politykę cenową);
- 5) Najemca, prowadzący lokal zobowiązany będzie do ponoszenia miesięcznie następujących kosztów, związanych z najmem:
  - a) czynsz miesięczny. W czynszu zawarta jest opłata za najem pomieszczeń wraz z wyposażeniem, ogrzewanie, podatek od nieruchomości wg obowiązujących przepisów. W przypadku wzrostu opłat wliczanych w wysokość czynszu, czynsz ulegnie automatycznemu podwyższeniu o sumę odpowiadającą wzrostowi przedmiotowych opłat o czym Wynajmujący powiadomi Najemcę – nowa wysokość czynszu najmu obowiązywać będzie od dnia zwiększenia przedmiotowych opłat obciążających Wynajmującego;
  - b) opłata za dostawę energii elektrycznej, dostawę wody i odprowadzenie ścieków. Najemca wnoszący będzie na podstawie wystawianych faktur wg rzeczywistego zużycia (na podstawie wskazań podliczników), płatnych w terminach w nich wskazanych. Faktury za zużycie mediów będą wystawiane nie rzadziej niż raz na dwa miesiące;
  - c) koszty składowania, wywozu i utylizacji odpadów powstałych w wyniku prowadzenia działalności gospodarczej w przedmiocie najmu. Najemca zobowiązany będzie do zapewnienia we własnym zakresie i na własny koszt odpowiednich i właściwie oznakowanych pojemników do przechowywania odpadów powstałych w wyniku prowadzenia działalności w wynajmowanym lokalu. Pojemniki te ustawi we wskazanym przez Wynajmującego miejscu oraz

- podpisze we własnym zakresie i na własny koszt umowę z właściwym podmiotem, zajmującym się odbiorem i utylizacją odpadów.
- 6) Najemca będzie zobowiązany ponadto do dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt w uzgodnieniu z odpowiednimi służbami technicznymi Wynajmującego niezbędnych napraw, bieżących remontów i odnawiania lokalu, konserwacji i naprawy wyposażenia, tak aby zachować przedmiot umowy w stanie niepogorszonym. Koszty związane z ewentualnym dostosowaniem oraz doposażeniem lokalu do potrzeb Najemcy, w tym również w zakresie dookreślonym niniejszym zaproszeniu, obciążają Najemcę.
- 7) W szczególności do obowiązków Najemcy należało będzie:
- a) bieżąca konserwacja i ewentualna naprawa urządzeń gastronomicznych oraz innych znajdujących się w przedmiocie najmu (np. mebli, podgrzewaczy wody, baterii i zaworów czerpalnych i innych urządzeń, w które lokal jest wyposażony),
  - b) konserwacja i naprawa przewodów odpływowych urządzeń sanitarnych aż do pionów zbiorczych,
  - c) konserwacja i naprawa osprzętu i zabezpieczeń instalacji elektrycznej,
  - d) naprawa ewentualnych uszkodzeń tynków ścian i sufitów,
  - e) konserwacja i naprawa podłóg i posadzek,
  - f) konserwacja i naprawa stolarki okiennej i drzwiowej,
  - g) obsługa czystościowo-porządkowa przedmiotu najmu, czyli m. in: – sprzątnięcie, –
  - b) przeprowadzanie okresowych dezynsekcji i deratyzacji
- 8) Przestrzeganie Regulaminu porządkowego obowiązującego w kampusie;
- 9) Zabezpieczenie lokalu każdorazowo po jego zamknięciu, przestrzeganie przepisów p.poż, bhp; Sanepid, HACCP
- 10) Uzyskanie stosowych pozwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej leżeć będzie po stronie Najemcy.
- 11) Posiadanie polisy OC na prowadzenie działalności gastronomicznej ;

## **II. POZOSTAŁE INFORMACJE**

### **1. Inne istotne postanowienia:**

1. Istnieje możliwość dokonania wizji lokalnej w pomieszczeniach będących przedmiotem najmu. Wizja odbędzie się w dniu 30.06.2025 o godz. 10<sup>00</sup> do 12<sup>00</sup>.
2. Kalkulując stawkę czynszu należy uwzględnić, specyfikę funkcjonowania szkoły wyższej (m. in. mniejsza liczba studentów w okresach przerw świątecznych, międzysemestralnych i wakacyjnych).
3. Działalność prowadzona przez Najemcę nie może powodować uciążliwości dla użytkowników budynku (np. rozprzestrzenianie się po budynku zapachów, hałasu itp.).
4. W przypadku utrzymania konkurencyjnych cen przez lokal Wynajmujący rozważy możliwość zaniechania wstawienia automatów z przekąskami i napojami.
5. Wynajmujący wymaga by Najemca przystępując do złożenia oferty wykazał że: prowadzi, co najmniej od 3 lata działalność gospodarczą (PKD – Sekcja I, Dział 56.10.A) „Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne” w zakresie – przygotowywanie i podawanie posiłków gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, bez

względu na to czy spożywają oni przygotowywane posiłki na miejscu, biorą je na wynos czy są im dostarczane, w co najmniej jednym z wymienionych punktów gastronomicznych:

- a) restauracja,
- b) bufet,
- c) stołówka,
- d) bar mleczny,
- e) bar szybkiej obsługi,

- na potwierdzenie powyższego, najemca składa wraz z ofertą oświadczenie na wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do zaproszenia.

- 6. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania bez podawania przyczyny.
- 7. Najemcy uczestniczą w postępowaniu na własny koszt i ryzyko, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu unieważnienia konkursu przez zamawiającego.
- 8. W razie pytań proszę kontaktować się drogą mailową adres: [zam.publiczne@amfn.pl](mailto:zam.publiczne@amfn.pl)

## **2. Forma złożenia oferty:**

- 1) Ofertę należy przygotować na Formularzu oferty lub innym dokumencie, ale zawierającym informacje wymagane w formularzu. Wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie dotyczące prowadzonej działalności oraz koncepcję.
- 2) Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 3) W przypadku składania oferty podpisanej przez pełnomocnika należy złożyć wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo.
- 4) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opisanej w następujący sposób: *„Oferta na wynajem lokalu na cele związane z prowadzeniem kawiarni / lokalu gastronomicznego w nowym kampusie Bydgoskiej Akademii Muzycznej „ w terminie do dnia **04.06.2025 r.** do godz. 12<sup>00</sup> w sekretariacie Kanclerza pokój nr 18.*

## **3. Ocena ofert:**

- 1) Przy wyborze oferty decydować będzie:
  - cena 60 % (oferowana wysokość stawki za najem)
  - koncepcja 40% (oparta na podanych przez Wynajmującego informacjach, zawierająca opis i założenia działalności, przykładowe menu tygodniowe wraz z szacunkowym cennikiem, menu na wydarzenie artystyczne, koncepcję wystroju itp. )Punktacja w powyższych kryteriach przyznana zostanie komisyjnie.
- 2) Złożenie oferty z opisem prowadzonej działalności oraz wysokością czynszu nie jest jednoznaczne z jej wyborem.
- 3) Wynajmujący zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia dodatkowo rozmów z potencjalnymi Najemcami, którzy złożyli oferty celem uszczegółowienia ofert bądź wyjaśnienia ewentualnych wątpliwości Wynajmującego.

## **4. Informacja o ochronie danych osobowych (RODO)**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z

przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Muzyczna imienia Feliksa Nowowiejskiego w Bydgoszczy,
- 2) administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, z którym można kontaktować się pod adresem mail [informatyk@amfn.pl](mailto:informatyk@amfn.pl)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września Prawo Zamówień Publicznych,
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania,
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisanych ustawy pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
- 8) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP;
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

#### **1. Załączniki do zaproszenia:**

- wzór formularza oferty – załącznik nr 1 do zaproszenia
- wzór oświadczenia – załącznik nr 2 do zaproszenia
- wykaz posiadanego sprzętu – załącznik nr 3 do zaproszenia (osobny plik w formacie pdf)
- kantyna rzut aranżacji (osobny plik w formacie pdf)
- kantyna rozwinięcia ścian (osobny plik w formacie pdf)