

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU NAJMU

§1

Dane ogólne

I. Podstawowe informacje:

Powierzchnia przeznaczona na prowadzenie działalności gastronomicznej zlokalizowana jest w budynku głównym siedziby Muzeum Śląskiego. Budynek główny pełni funkcję obiektu użyteczności publicznej z przeznaczeniem na potrzeby kultury. Znajdują się w nim segment muzealny ekspozycyjny, administracyjny oraz pomocniczy. Na poziomie -1 oraz 0 części administracyjnej zlokalizowano zaplecze gastronomiczne. Na poziomie -1 przewidziano kuchnię potraw zimnych i ciepłych obsługującą bufet znajdujący się na poziomie 0. Przewidziano obsługę kelnerską - gotowe potrawy wybrane przez klienta z menu podawane będą z rozdzielni kelnerskiej do której trafiać będą windą gastronomiczną z poziomu -1.

II. Parametry wielkościowe:

- 1) Powierzchnia użytkowa pomocniczo - techniczna na poziomie P-2: **122,84 m²** pomieszczenia zestawione w tabeli 1, rzut pomieszczeń w Rys. 1.
- 2) Powierzchnia użytkowa części kuchennej na poziomie P-1: **111,96 m²**, pomieszczenia zestawione w tabeli 2, rzut pomieszczeń w Rys. 2.
- 3) Powierzchnia użytkowa pomocnicza na poziomie 0 (Rozdzielnia kelnerska): **14,47 m²**, rzut pomieszczeń w Rys. 3.
- 4) Powierzchnia użytkowa usługowa: **125,48 m²**, zestawienie pomieszczeń w tabeli 3, rzut pomieszczeń w Rys. 3.
- 5) Dodatkowo do lokalu w okresie 1 maja - 31 października funkcjonować może ogródek letni o powierzchni **45 m²** - 3 szt. nieobrendowanych, jednolitych pod wzgl. rodzaju i kolorystyki parasoli ogrodowych, każdy o powierzchni do 9m², parasole nie mogą być umiejscowione na stałe do gruntu, gdyż miejsce ogródka wyznaczone jest w strefie wejścia od strony południowej do budynku administracyjnego Wynajmującego,

RAZEM POWIERZCHNIA UŻYTKOWA UDOSTĘPNIONA NAJEMCY:

- bez ogródka: **374,75 m²**

- z ogródkiem: **419,75 m²**

III. Komunikacja:

Główne wejście do bistro/kafeterii zlokalizowane jest w foyer budynku administracji na poziomie 0 - na poziomie głównego wejścia do budynku administracyjnego.

Dla personelu przewidziane jest niezależne wejście z poziomu -1. Wejście to jest zlokalizowane w garażu, dostęp drzwiami wyposażonymi w kontrolę dostępu - czytnik kart. Kuchnia połączona jest z poziomem bufetu 2 windami towarowymi (każda udźwig 100 kg, wymiary szer./gł./wys.: 600/600/800mm). Do dyspozycji najemcy jest również winda łącząca poziom 0 (rozdzielnię kelnerską) z poziomem -1 (kuchnię) oraz z poziomem -2 (odpady, dostawy). Winda ma wymiary szer./gł./wys.: 1100/1400/2200mm.

IV. Uwagi i założenia:

- 1) Umeblowanie ruchome pomieszczeń leży po stronie przyszłego najemcy. Umeblowanie musi być zgodne z zaakceptowaną przez Wynajmującego propozycją aranżacji wnętrza oraz listą urządzeń i sprzętów, wykazanych w ofercie Najemcy.
- 2) Wyposażenie pozostałe, poza wymienionym w tabelach 1, 2, 3 leży po stronie przyszłego najemcy. Wyposażenie to musi uzyskać akceptację Wynajmującego.
- 3) Lokal otwarty będzie co najmniej w godzinach 10.00 - 20.00. Wynajmujący zezwala na prowadzenie działalności również poza ww. godzinami. Wynajmujący dopuszcza przerwę w działalności w dniach zamknięcia obiektów Wynajmującego.
- 4) Pomieszczenia oraz urządzenia noszą ślady zwykłego zużycia, tj. porysowane posadzki, meble (łącznie z ladą kelnerską i toaletami). Urządzenia na poziomie P-1 oraz w bufecie były używane przez okres ostatnich 3 lat.

V. Rozliczenie zużycia mediów.

Najemca będzie obciążany za zużyte media zgodnie ze wskazaniem podliczników.

§2

Poziom P-2

Poziom P-2 jest poziomem technicznym bez możliwości dostępu osób postronnych. Do pomieszczeń z budynku można się dostać poprzez drzwi wyposażone w zamek oraz w kontrolę dostępu z czytnikiem kart. Od strony strefy dostaw dostęp przez drzwi wyposażone od strony zewnętrznej w gałko-klamkę oraz wyposażone obustronnie w kontrolę dostępu z czytnikiem kart.

Do dyspozycji Najemcy są następujące pomieszczenia:

Magazyn oraz pomieszczenie separatora tłuszczu (a.p-2.2.58) - w pomieszczeniu tym jest zlokalizowany separator tłuszczu z ręczną obsługą urządzenia odbioru osadu i tłuszczu (bez automatycznego opróżniania). Obsługa i opróżnianie zbiorników (oraz inne konieczne zabiegi np. mycie, odkażanie) separatora po stronie Najemcy. Opróżnianie separatora polegać będzie na transporcie zbiorników w przestrzeń dostaw gdzie będzie podjeżdżał wóz asenizacyjny. Koszty tych zabiegów będzie pokrywał Najemca.

Pomieszczenie na odpady z bistro techniczne (a.p-2.2.59) - pomieszczenie przeznaczone na lokalizację w nim trzech pojemników 1100l na odpady. Wyposażenie pomieszczenie w pojemniki po stronie Najemcy. Usługa wywozu nieczystości po stronie Najemcy.

Pomieszczenie na odpady z bistro żywnościowe (a.p-2.2.60) - pomieszczenie przeznaczone na lokalizację w nim dwóch pojemników 1100l na odpady żywnościowe. Wyposażenie pomieszczenie w pojemniki po stronie Najemcy.

Korytarz dostawy (a.p-2.2.K17) - komunikacja pomiędzy pomieszczeniami a.p-2.2.58, a.p-2.2.59, a.p-2.2.60 a strefą dostaw. Dostęp z poziomu -2 garażu poprzez drzwi z kontrolą dostępu z czytnikiem kart.

Magazyn bistro (a.p-2.2.57) - pomieszczenie z przeznaczeniem na magazyn podręczny bistro.

Korytarz dostawy (a.p-2.2.K18) - komunikacja pomiędzy Magazynem bistro a strefą dostaw.

Tabela. 1. Zestawienie pomieszczeń POZIOM P-2 (rys. 1).

Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m ²)	Opis, wyposażenie
1.	a.p-2.2.58	Magazyn oraz pomieszczenie separatora tłuszczu (fot. 1)	41,03	• separator tłuszczu Kessel typu „SE” M • zestaw gniazdowy - 2 elektryczne 230V i jedno 400V • wpust podłogowy + złączka do węża • ściany - emulsja • posadzka - powierzchnia betonowa • wysokość: 2,49m, częściowo zaniżona do wysokości 1,5m przez instalacje

2.	a.p-2.2.59	Odpady techniczne (fot. 3)	21,03	- wpust podłogowy + złączka do węża - dostęp do strefy dostaw - zestaw gniazdowy - 2 elektryczne 230V i jedno 400V - ściany - żywica epoksydowa - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,0m w połowie pomieszczenia zaniżona przez instalacje do wysokości 1,5m
3.	a.p-2.2.K17	Korytarz dostawy (fot. 2)	19,25	- ściany - emulsja - dwa gniazdka elektryczne 230V - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,49m lokalnie obniżona przez instalacje
4.	a.p-2.2.60	Odpady z bistro żywnościowe (fot. 4)	12,68	- złączka do węża 2 gniazdka elektryczne 230V - dostęp do strefy dostaw - ściany - żywica epoksydowa - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,49m, częściowo zaniżona do wysokości 1,5m przez instalacje
5.	a.p-2.2.K17	Korytarz dostawy (fot. 6)	10,05	- ściany - emulsja - dwa gniazdka elektryczne 230V - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,49m lokalnie obniżona przez instalacje
6.	a.p-2.2.57	Magazyn bistro	2,87	- dostęp do strefy dostaw - ściany - emulsja - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,49m częściowo ograniczona do wysokości 2,0m przez instalacje
7.	a.p-2.2.K18	Korytarz dostawy	15,93	- bezpośredni dostęp do strefy dostaw - ściany - emulsja - posadzka - powierzchnia betonowa - wysokość: 2,49m częściowo ograniczona do wysokości 2,0m przez instalacje
RAZEM POZIOM P-2 [m²]			122,84	

S3

Poziom P-1

Poziom P-1 jest poziomem technicznym bez możliwości dostępu osób postronnych. Cały poziom jest wentylowany mechanicznie, w części zabudowane są stropy systemowe wentylacyjne ze stali nierdzewnej. Ogrzewanie realizowane jest poprzez grzejniki ściennie z głowicami termostatycznymi. Woda ciepła dostarczana z bojlera pojemnościowego o pojemności 200l zlokalizowanego w pomieszczeniu kuchni (a.p-1.1.22). Część socjalna zasilana jest z bojlera o pojemności 100l zlokalizowanego w pomieszczeniu aneksu kuchennego (a.p-1.2.31).

Do dyspozycji Najemcy są następujące pomieszczenia:

Przedśionek (pom. a.p-1.4.K4) - dostęp z poziomu -1 garażu. Drzwi wyposażone w zamek oraz w kontrolę dostępu z czytnikiem kart. W przedśionku 3 schody.

Korytarz (pom. a.p-1.4.K3) - dostęp z przedśionka, łączy wszystkie pomieszczenia poziomu -1.

Kuchnia (pom.nr a.p-1.1.22) będzie miejscem przygotowania posiłków ciepłych i zimnych w której znajdują się stanowiska pracy związane z obróbką właściwą z półproduktów (mięso

- obróbka termiczna) i częściowo od surowca jak: porcjowanie, panierowanie, rozdrabnianie, stanowiska obróbki termicznej, oraz stanowiska przygotowania potraw zimnych. Rozmieszczenie sprzętu technologicznego do obróbki termicznej wykonane jako ustawienie wyspowe umożliwiające zestawienie urządzeń grzewczych na niewielkiej powierzchni z możliwością dostępu z każdej strony - zaprojektowany moduł 2x700mm. Stanowiska obróbki oraz przygotowania wykonane zostały w układzie równoległym wzdłuż ścian kuchni - moduł 600mm.

W kuchni zaprojektowano stanowisko do mycia naczyń kuchennych. Gotowe posiłki transportowane są windą gastronomiczną „czystą” z poziomu -1 na poziom 0. Z rozdzielni kelnerskiej podawane są na salę bufetu.

Zmywalnia (pom.nr a.p-1.1.23).

Pomieszczenie do którego trafiają naczynia przeznaczone do mycia. Brudne naczynia poprzez rozdzielnię kelnerska windą gastronomiczną „brudną” transportowane są do zmywalni. Na potrzeby usuwania resztek pokarmowych przy stanowisku mycia wstępnego zamontowany jest młynek koloidalny. Do mycia naczyń umieszczono dwie zmywarki, oraz zlew oraz szafę przelotową do osuszania naczyń. Zmywalnia połączona jest z kuchnią poprzez szafę przelotową zamykaną z dwóch stron drzwiami przesuwными. Nie jest dopuszczalne magazynowanie czystych naczyń w pomieszczeniu zmywalni naczyń.

Obróbka warzyw (pom. nr a.p-1.1.24)

W pomieszczeniu znajduje się basen dwukomorowy do mycia warzyw, stół roboczy oraz obieraczka do ziemniaków. Pomieszczenie obróbki warzyw połączone jest z magazynem warzyw.

Magazyn warzyw (pom.nr a.p-1.1.26) - pomieszczenie przechowywania warzyw.

Do przechowywania warzyw łatwo psujących się zamontowano chłodziarkę. Do pozostałych warzyw zamontowano kosze na regałach z półkami przestawnymi.

Sterylizacja jaj (pom.nr a.p-1.1.30)

Do przechowywania jaj przeznaczona jest chłodziarka podbłatowa. Do sterylizacji sterylizator promieni ultrafioletowych, na potrzeby mycia jest również zlew z półką.

Pomieszczenie utrzymania czystości (pom. nr a.p-1.1.25)

W pomieszczeniu do przechowywania środków czystości, znajduje się zlew ze stali nierdzewnej umieszczony na wysokości 50cm od podłogi regał z półkami przestawnymi na sprzęt porządkowy.

Pomieszczenie chłodziarek (pom.nr a.p-1.1.21)

Do magazynowania produktów służą szafy chłodnicze podzielone na strefy temperaturowe i asortymentowe.

Zespół socjalny (pom. nr a.p-1.2.28, a.p-1.2.29, a.p-1.2.31)

Zespół socjalny pracowników części gastronomicznej składa się z pomieszczenia szatni w której znajdują się szafki dwudzielne na ubrania czyste i brudne, pokoju śniadań do spożywania posiłków własnych, oraz zespołu sanitarnego (prysznic, toaleta, umywalka).

Tabela 2. Zestawienie pomieszczeń POZIOM P-1 (rys. 2).

Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m ²)	Opis, wyposażenie
1.	a.p-1.4.K4	Przedsionek	5,9	- kontrola dostępu, samozamykacz ramieniowy na drzwiach, - gniazdko elektryczne 230V - posadzka - powłoka z żywicy epoksydowej - ściana - emulsja - sufit - płyta g/k - wysokość: 2,5m

2.	a.p-1.4.K3	Korytarz (fot. 8)	29,5	• grzejnik z termostatem • hydrant • 4 gniazdka 230V • posadzka i ściany: powłoka z żywicy epoksydowej, • sufit płyta g/k malowana emulsją • wysokość: 3,0m
3.	a.p-1.2.21	Magazyn chłodziarek (fot. 9)	5,28	• szafa chłodnicza poj. 420 L, 680x720x2100 - 2 szt. 230V, 0,5kW; model 840600 nr 156681 • zamrażarka 1350x600x850, 1szt. 230V, 1kW, model 883390 nr 276102 • posadzka i ściany - powłoka z żywicy epoksydowej • Sufit wentylacyjny systemowy ze stali nierdzewnej • wysokość: 3,0m
4.	a.p-1.2.30	Sterylizacja jaj (fot. 10)	2,87	• chłodziarka LIEBHERR na jajka podblatowa, 470x500x815, 230V, 0.07kW, 1 szt., nr 45.362.319.1 • stół ze zlewem i półką, 600x600x850, 1 szt. • naświetlacz do jaj 360x420x210, 230V, 0,04kw, model 690552, nr 1210191 • posadzka i ściany - powłoka z żywicy epoksydowej • sufit - płyta g/k • wysokość: 3,0m
5.	a.p-1.1.22	Kuchnia (fot. 11, 12, 13, 14)	33,61	• okap wentylacyjny wyspowy z łapaczami tłuszczu i oświetleniem, 2900x1600, 230V, 1szt. • patelnia elektryczna, 800x700x850, 400V, 4,5kW, szt. 1, KROMET, model OOOPE-025N, nr 017/2013 • płyta elektryczna gładko/ryflowana na szafce z drzwiami, 800x700x850, 400V, 8kW, 1 szt., KROMET, model 700.5-600, nr 033/2013 • piec konwekcyjno-parowy elektryczny 10xGN1/1, 940x820x828, 400V, 19kW, 1 szt., UNOX, XV 893, nr 201300018037 • warnik do makaronu, 400V, 7,5kW, 1 szt., KROMET, EUS-400, nr 006/2013 • frytkownica elektryczna 2x10L na szafce z drzwiami, FE-1010 TNR13040178/A i B • szafa chłodnicza 400L, 680x710x2010, 230V 0,5kW, 1 szt., STALGAST, model 840600 nr 170311 • stół chłodniczy, z drzwiczkami, 1325x700x850, 230V 0,34kW, 2 szt., STALGAST, model 841026, nr 827038, model 841026, nr 025270 • umywalka do rąk wisząca, 400x400x150 szt. 1

				• stół ze zlewem 1-komorowym i półką, 600x600x850, 1 szt. • stół ze zlewem 1-komorowym i młynkiem koloidalnym z wyłącznikiem pneumatycznym, 1200x600x850, 1 szt. • basen gł. 30cm, 1000x600x850, z węzłem, z baterią stojącą (DOC), 1 szt. • stół roboczy z szufladami, 1000x600x850, 2 szt. • stół roboczy z półką, 1400x600x850, 1 szt. • stół roboczy, 1000x600x850, 1 szt. • regał ociekowy perforowany, 700x600x1800, 1 szt. • szafki wiszące, 1200x400x2000, 6 szt. Sprzęt drobny: • cutter robot Coupe 300x300x500, 230V, 0,4kW, RZA, nr E4620205101 • szatkownica do warzyw Robot Coupe, 300x300x360, 230V, CL 20 D, nr G4420128101 • 7 gniazdek elektrycznych 230V • posadzka - płytki granitowo - ceramiczne • ściana - żywicy epoksydowej, płytki przy zlewie • sufit wentylacyjny systemowy ze stali nierdzewnej • wpust podłogowy 2 szt. • wysokość: 3,0m
6.	a.p-1.2.23	Zmywalnia (fot. 15)	8,72	• stół ze zlewem 1-komorowym, i półką, 1500x600x850, szt. 1 • zmywarka kapturowa do naczyń z funkcją wyparzania, 640x670x1430, 400V 11kW, 1 szt., LOZAMET, ZKU-10.30, nr 30052/2012 • zmywarka do szkła, 450x530x720, 230V 3,1kW, 1 szt., REDFOX, RMP 40 IDD nr 212203159 • szafa przelotowa drzwi suwane, 1200x600x1800, 1 szt. • Stół, 1100x600x850, 1 szt. • 1 gniazdko elektryczne 230V • wpust podłogowy • Posadzka - płytki granitowo - ceramiczne • ściana - żywicy epoksydowej • sufit wentylacyjny systemowy ze stali nierdzewnej • Wysokość: 3,0m
7.	a.p-1.2.24	Obieralnia warzyw (fot. 16, 17)	5,34	• stół ze zlewem 2-komorowym z półką i młynkiem koloidalnym z wyłącznikiem elektrycznym, bateria pionowa (DOC) 1700x600x850, 1 szt. • umywalka do rąk wisząca, 400x400x150, 1 szt. • stół do pracy z półką, 1500x600x850, 1 szt. • obieraczka do ziemniaków z separatorem

				obierzyn, 420x420x1040, 400V 0,37kW, 1 szt., STALGAST, Nr KAT. 789060, nr SIN 025089 - szafa chłodnicza, 410L, 680x720x2100, 230V 0,5kW, 1 szt., REDFOX, ER 60055 nr 334997 4 gniazdka 230V - posadzka - płytki granitowo - ceramiczne - ściana - żywicy epoksydowej - sufit wentylacyjny systemowy ze stali nierdzewnej - wysokość: 3,0m
8.	a.p-1.2.26	Magazyn warzyw	3,17	- regał magazynowy, 450x450x1820 1 szt. - posadzka - płytki granitowo - ceramiczne - ściana - żywicy epoksydowej - sufit - płyta g/k - wysokość: 3,0m
9.	a.p-1.2.25	Pomieszczenie porządkowe (fot. 18)	2,2	- zlew ze stali z baterią - wpust podłogowy - posadzka, ściany - żywica epoksydowa - gniazdko 230V - sufit - płyta g/k - wysokość: 3,0m
10.	a.p-1.2.29	Toaleta z natryskiem (pom. 22, 23, 24)	5,64	- toaleta - pojemniki ze stali nierdzewnej: na papier, na chusteczki, kosz - pojemnik na szczotkę - prysznic - umywalka - posadzka, ściany - żywica epoksydowa, płytki ceramiczne - sufit - płyta g/k - wysokość: 3,0m
11.	a.p-1.2.28	Szatnia pracownicza (pom. 21)	5,52	- szafki ubraniowe 6 szt. 1 gniazdko elektryczne 230V - posadzka, ściany - żywica epoksydowa - sufit - płyta g/k - wysokość: 3,0m
12.	a.p-1.2.31	Aneks kuchenny (fot. 19, 20)	4,21	- dwa zlewy jednokomorowe, 2 baterie ze stali nierdzewnej zabudowany na blacie, - szafki wiszące, 4 szt. - regał na mikrofalówkę (bez mikrofalówki) - lodówka w zabudowie - szafki podblatowe wysuwane i uchylne wyposażone w 3 pojemniki na odpady - bojler pojemnościowy 100l - posadzka, ściany - żywica epoksydowa - sufit - płyta g/k - wysokość: 3,0m
RAZEM POZIOM P-1 [m²]			111,96	

Wejście do bistro/ kafeterii przez główne wejście do budynku administracyjnego. Wentylacja mechaniczna. Ogrzewanie podłogowe oraz strop grzewczy nad pomieszczeniami. Chłodzenie - system stropów chłodzących. System klimatyzacji wewnątrzlokalowej.

Do dyspozycji Najemcy na poziomie P0 są następujące pomieszczenia:

Bufet (pom.nr a.p-0.02.03)

Miejsce wydawania napojów gorących, zimnych i alkoholowych oraz potraw z karty menu.

Rozdzielnia kelnerska (pom. nr a.p-0.02.04)

Pomieszczenie usytuowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali konsumpcyjnej bufetu z jednej strony oraz pionu komunikacyjnego z kuchnią - szyby wind gastronomicznych „czystej i brudnej“.

Szafa utrzymania czystości

Szafa do przechowywania środków czystości ulokowana przy rozdzielni kelnerskiej w bezpośrednim sąsiedztwie sali konsumpcyjnej. W pomieszczeniu gdzie znajduje się szafa, jest również zlew ze stali nierdzewnej umieszczony na wysokości 50cm od podłogi regał z półkami przestawnymi na sprzęt porządkowy.

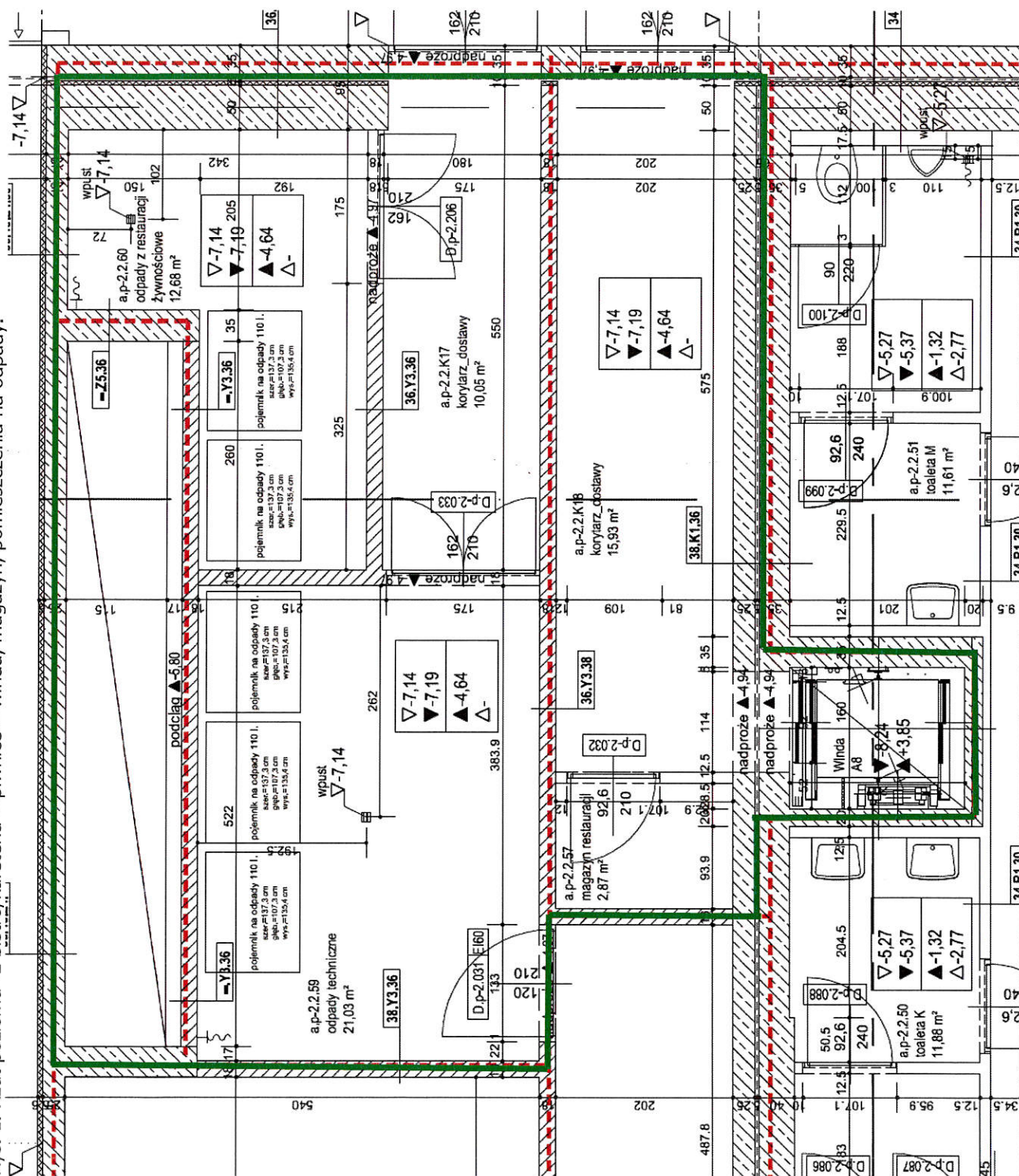
Toalety - męska i damska (a.p-0.2.06, a.p-0.2.05, a.p-0.4.K1) - toalety przeznaczone dla klientów i pracowników.

Tabela 3. Zestawienie pomieszczeń POZIOM 0 (rys. 3).

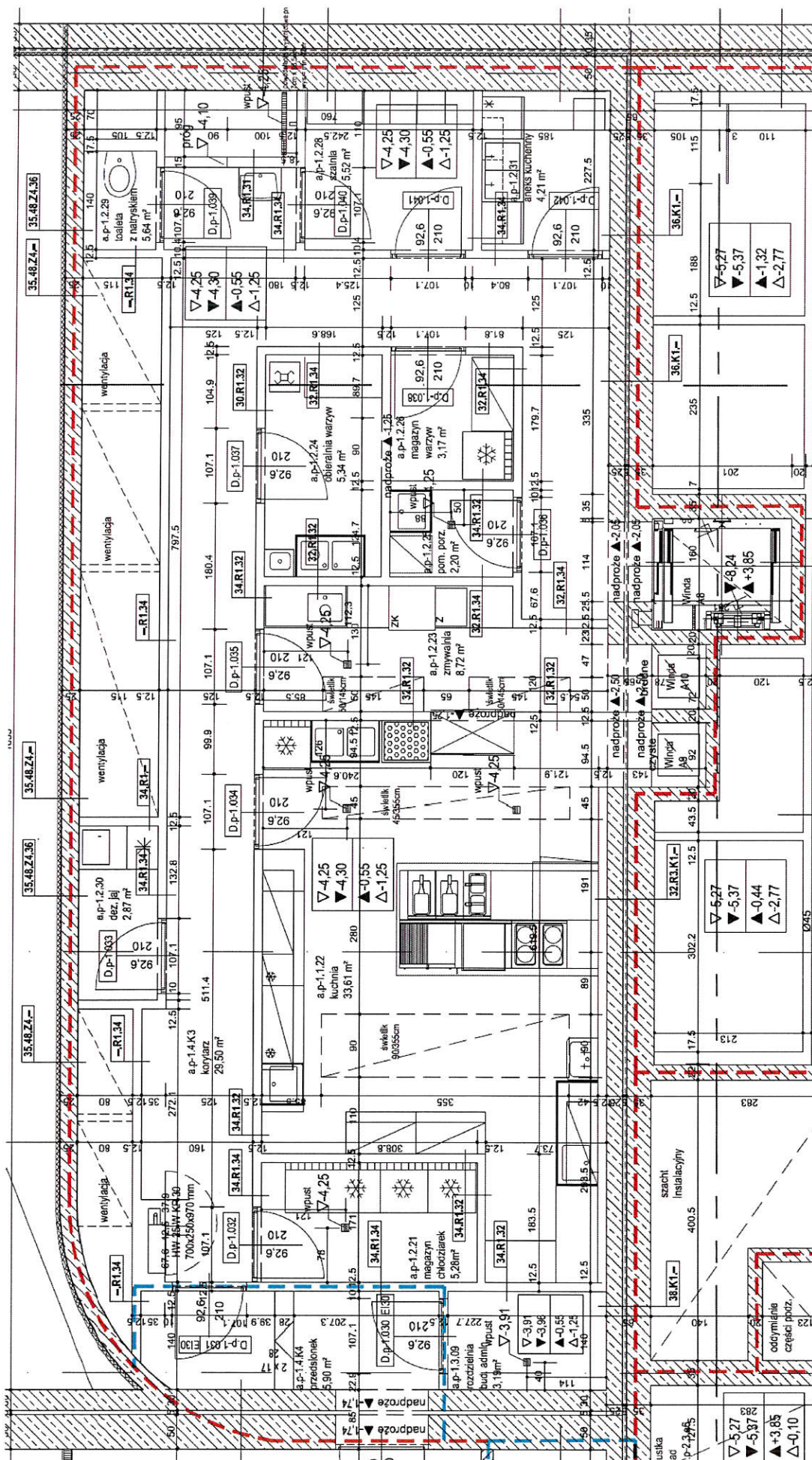
Lp.	Nr pomieszczenia	Nazwa	Powierzchnia (m ²)	Opis, wyposażenie
1.	a.p-0.1.03	Bufet (fot. 25, 26, 27, 28, 29, 30)	109,31	• umywalka do rąk wpuszczana w blat, 400x400x150, bateria z węzłem, 1szt. • zlewozmywak jednokomorowy wpuszczany w blat, 400x400x150, bateria z węzłem 1szt. • zmywarka do szkła podblatowa, 600x650x850, 400V 3,1kW, 1szt. • chłodziarka podblatowa, 650x600x2000, 230V 0,23kW, 2szt. • pod zabudową puszki podłogowe z instalacją elektryczną • zabudowa meblowa w postaci lady wykonana z materiału Corian, kolor czarny. • zabudowa meblowa (lada) wyposażona w 2 podwójne gniazda elektryczne oraz z 1 podwójne sieci LAN • czujka dualna sygnalizacji włamania i napadu 3 szt. • oświetlenie: oprawa świetlówkowa Panos Q 2x26W EVG z szyba matowa montaż w suficie podwieszanym z siatki cięto-ciągnionej (fot. 30) • posadzka: materiał wykończeniowy Pandomo • ściany: emulsja biała, cokoły farba lateksowa • sufit: siatka stalowa, ażurowa cięto -

				ciągniona, nad nią widoczne instalacje i strop żelbetowy wysokość: 3,25m
2.	a.p-0.2.04	Rozdzielnia kelnerska (pom. 37, 38, 40)	14,47	- umywalka do rąk wpuszczana w blat, 400x400x150, woda ciepła z podgrzewacza przepływowego 1szt. - blat wykonany z Corianu, kolor biały - wózek kelnerski,, 600x600x1200, 1szt. - zlew porządkowy 1-komorowym, 400x400x300, ciepła woda z podgrzewacza przepływowego 1szt. - regał porządkowy. półki przestawne, 500x450x180, 1szt. - winda czysta - komunikacja z poziomem -1 - winda brudna - komunikacja z poziomem -1 - winda osobowa - komunikacja z poziomem -1 oraz poziomem -2 - wysokość: 3,25m - posadzka i ściany - żywica epoksydowa
3.		Szafa porządkowa (fot. 39)		- zlew porządkowy 1-komorowym, 400x400x300, 1szt. - regał porządkowy. półki przestawne, 500x450x180, 1szt. - posadzka i ściany - żywica epoksydowa - wysokość: 3,25m
4.	a.p-0.4.K1	Przedsionek do toalet	3,95	- posadzka i ściany - żywica epoksydowa czarna - wysokość: 3,25m
5.	a.p-0.2.06	Toaleta męska (fot. 34, 35, 36)	7,47	- muszla klozetowa - pisuar z fotokomórką - wpust podłogowy ze złączką do węża - pojemnik na papier - pojemnik na szczotkę ze szczotką - umywalka wpuszczona w blat, blat wykonany z Corianu, kolor biały - lustro wklejane w ścianę - pojemnik na mydło wpuszczony w blat - dwa gniazdko elektryczne - światło załączane ręcznie - posadzka, ściany i sufit - żywica epoksydowa czarna - wysokość: 3,25m
6.	a.p-0.2.05	Toaleta damska (fot. 31, 32, 33)	4,75	- muszla klozetowa - pojemnik na papier - pojemnik na chusteczki - pojemnik na szczotkę ze szczotką

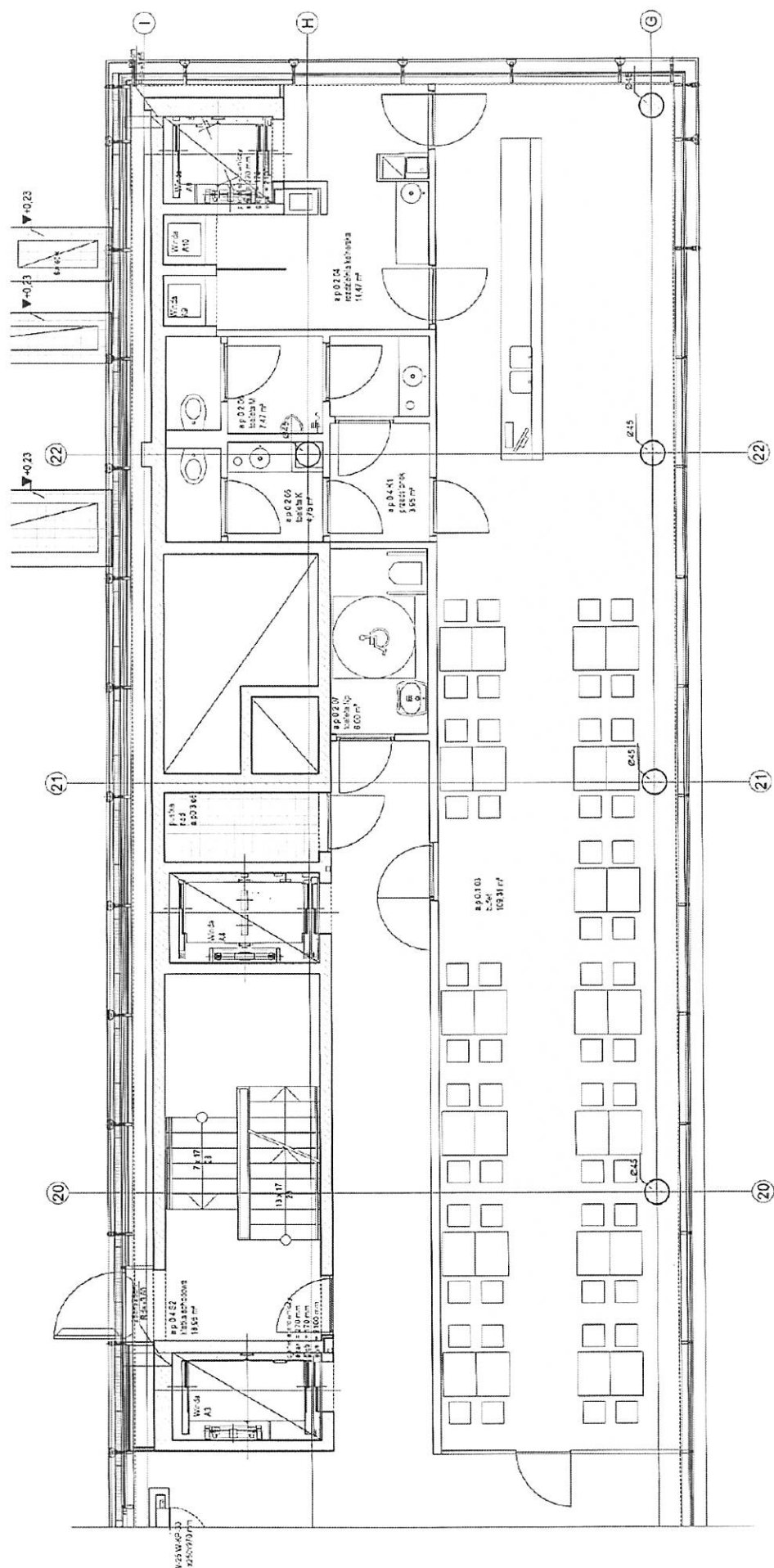
				• umywalka wpuszczona w blat, blat wykonany z Corianu, kolor biały • lustro wklejane w ścianę • pojemnik na mydło wpuszczony w blat • dwa gniazdka elektryczne • światło załączane ręcznie • posadzka, ściany i sufit - żywica epoksydowa czarna • wysokość: 3,25m
RAZEM POZIOM P0 [m ²]			139,95	



Rys. 2. Rzut poziomu -1 bistro/kafeteria – zaplecze kuchenne.



Rys. 3. Rzut poziomu 0 bistro/kafeterii – sala jadalna, zaplecze.



Lokal użytkowy z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej - bistro/kafeteria - dokumentacja fotograficzna.

Fot. 1. MAGAZYN ORAZ POMIESZCZENIE SEPARATORA P-2, pom. a.p-2.2.58



Fot. 2. KORYTARZ DOSTAWY, POZIOM P-2 pom. a.p-2.2.K17



Fot. 3. POMIESZCZENIE NA ODPADY TECHNICZNE, POZIOM P-2, pom. a.p-2.2.59



Fot. 4. POMIESZCZENIE NA ODPADY ŻYWNOŚCIOWE, POZIOM P-2, pom. a.p-2.2.60





Fot. 5. POMIESZCZENIE NA ODPADY ŻYWNOŚCIOWE, POZIOM P-2, pom. a.p-2.2.60



Fot. 6. KORYTARZ DOSTAWY a.p-2.2.K17

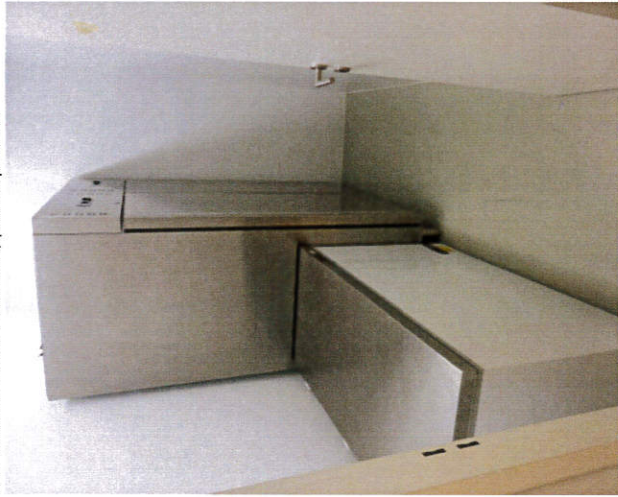


Fot. 7. STREFA DOSTAW, DRZWI DO KORYTARZY DOSTAW POZIOMU P-2



Fot. 8. KORYTARZ POZIOM P-1, pom. a.p-1.4.K3

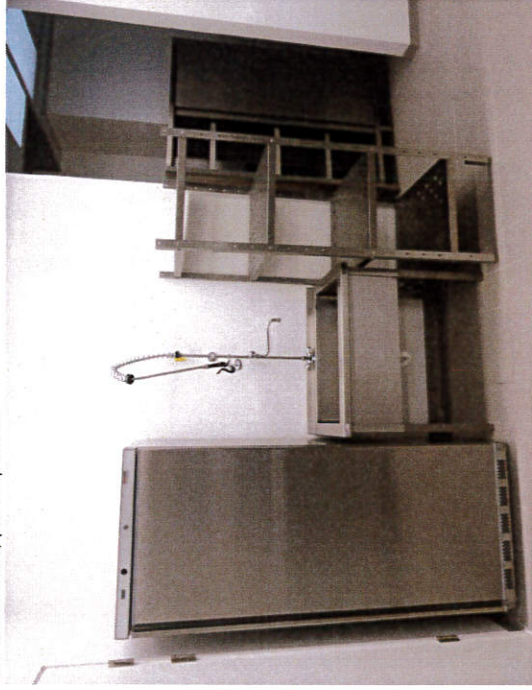
Fot. 9. MAGAZYN CHŁODZIAREK, pom. a.p-1.2.21



Fot. 11. KUCHNIA, pom. a.p-1.1.22



Fot. 12. KUCHNIA, pom. a.p-1.1.22



Fot. 10. STERYLIZACJA IAJ, pom. a.p-1.2.30



Fot. 13. KUCHNIA, pom. a.p-1.1.22



Fot. 14. KUCHNIA, pom. a.p-1.1.22



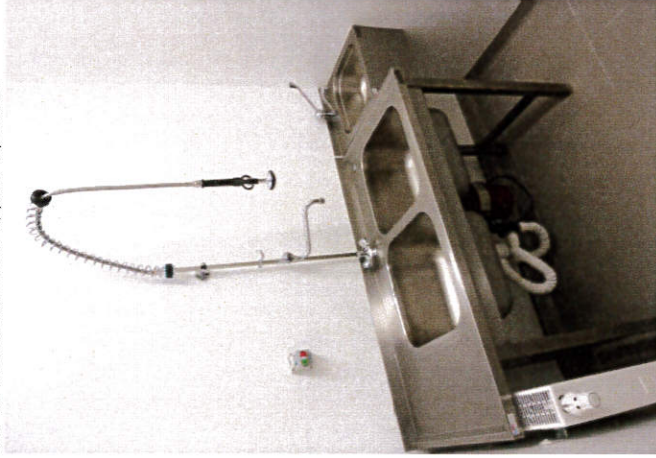
Fot. 15. ZMYWALNIA, pom. a.p-1.2.23



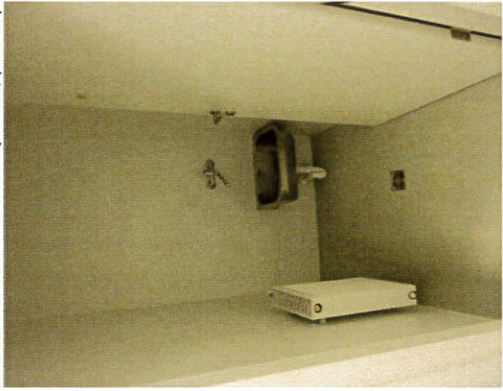
Fot. 16. OBIERALNIA WARZYW, pom. a.p-1.2.24



Fot. 17. OBIERALNIA WARZYW, pom. a.p-1.2.24



Fot. 18. POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE, pom. a.p-1.2.25



Fot. 19. ANEKS KUCHENNY, pom. a.p-1.2.31



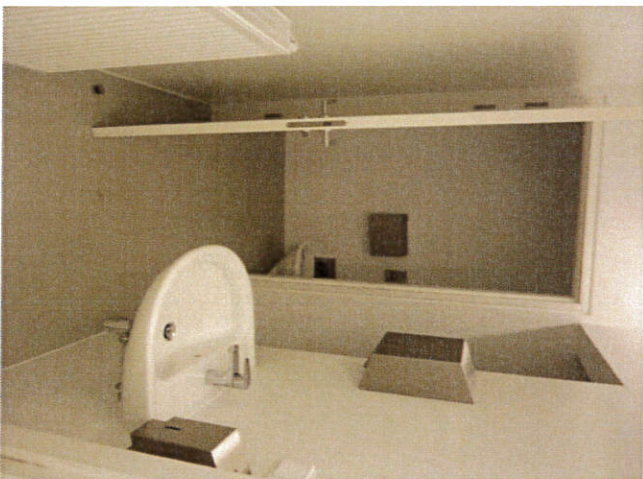
Fot. 20. ANEKS KUCHENNY, pom. a.p-1.2.31



Fot. 21. SZATNIA PRACOWNICZA, pom. a.p-1.2.28



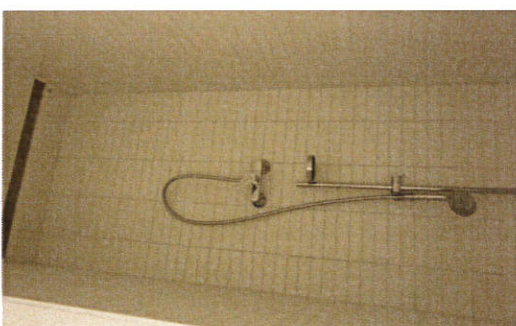
Fot. 22. TOALETA Z NATRYSKIEM, pom. a.p-1.2.29



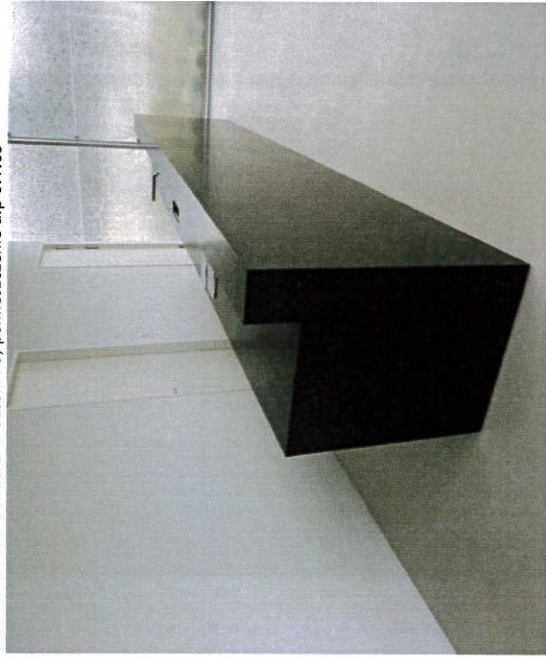
Fot. 23. TOALETA Z NATRYSKIEM, pom. a.p-1.2.29



Fot. 24. TOALETA Z NATRYSKIEM, pom. a.p-1.2.29



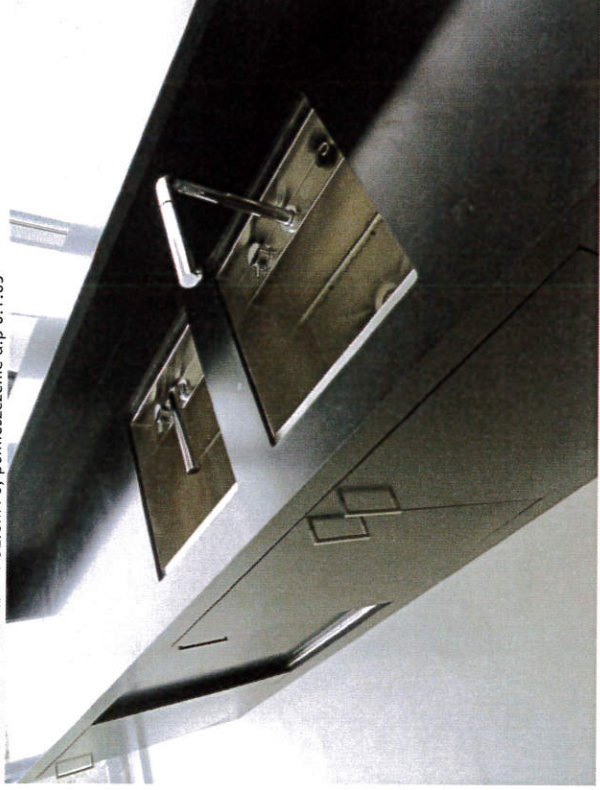
Fot. 25. LADA W BUFECIE - POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.1.03



Fot. 26. LADA W BUFECIE - POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.1.03



Fot. 27. LADA W BUFECIE - POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.1.03

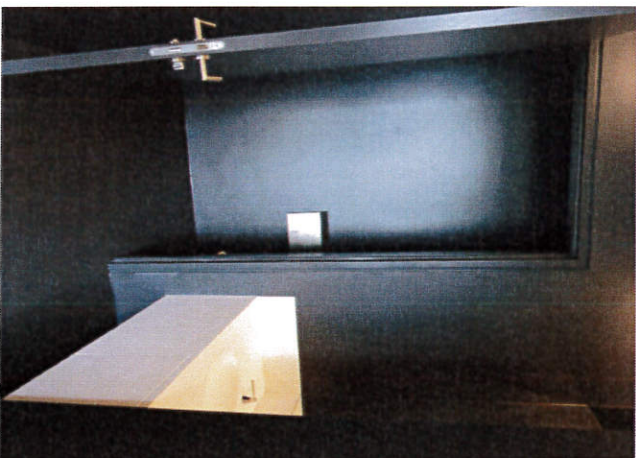


Fot. 28. WIDOK NA BUFET - POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.1.03

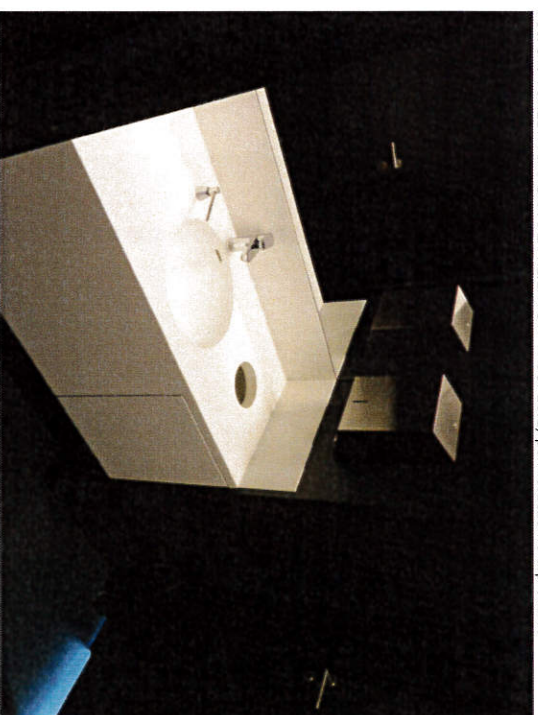




Fot. 29. OŚWIETLENIE I SUFIT W BUFECE, pomieszczenie a.p. 0.1.03



Fot. 30. TOALETY DAMSKA DLA KLIENTÓW W BUFECE, pomieszczenie a.p. 0.2.05

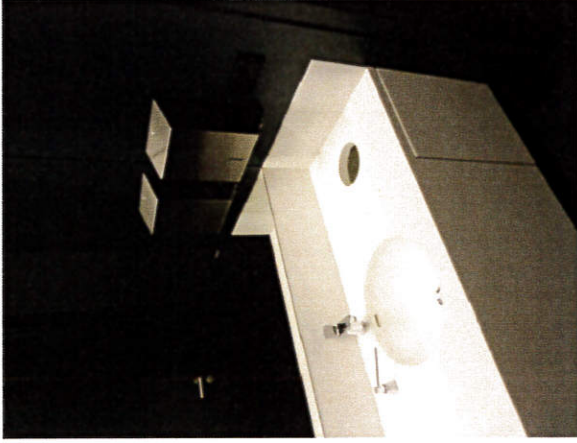


Fot. 31. TOALETY DAMSKA DLA KLIENTÓW W BUFECE, pomieszczenie a.p. 0.2.05



Fot. 32. TOALETY DAMSKA DLA KLIENTÓW W BUFECE, pomieszczenie a.p. 0.2.05

Fot. 33. TOALETA MĘSKA DLA KLIENTÓW W BUFECIE, pomieszczenie a.p 0.2.06



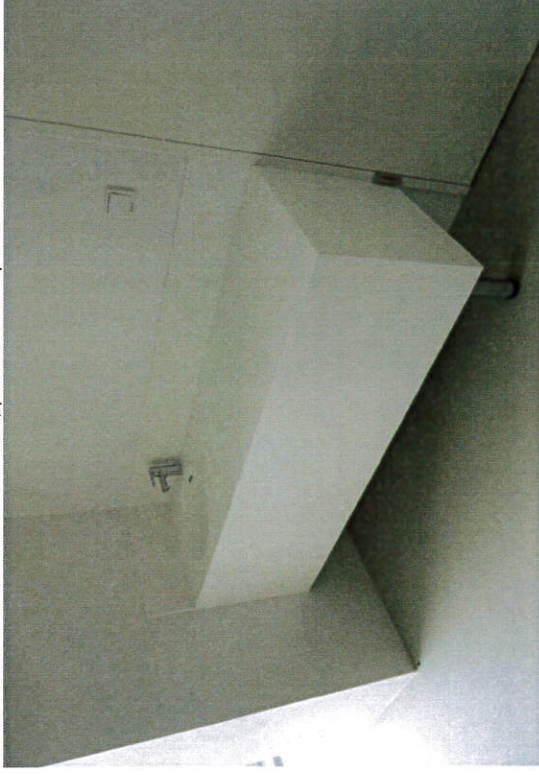
Fot. 34. TOALETA MĘSKA DLA KLIENTÓW W BUFECIE, pomieszczenie a.p 0.2.06



Fot. 35. TOALETA MĘSKA DLA KLIENTÓW W BUFECIE, pomieszczenie a.p 0.2.06



Fot. 36. ROZDZIELNIA KELNERSKA POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.2.04



Fot. 37. ROZDZIELNIA KELNERSKA POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.2.04



Fot. 38. ROZDZIELNIA KELNERSKA POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.2.04



Fot. 39. ROZDZIELNIA KELNERSKA POZIOM P0, pomieszczenie a.p 0.2.04

