

Załącznik Nr 1**Opis lokalu użytkowego przeznaczonego na prowadzenie usług gastronomicznych**

Lp.	Nr pom.	Opis pomieszczenia	m²
1	159	Sala konsumpcyjna	79,55
2	160	Bufet	7,49
3	161	Zmywalnia	4,55
4	162	Komunikacja	17,47
5	163	Przygotowalnia	12,90
6	164	Magazyn półproduktów	8,43
7	165	Magazyn napoi i produktów suchych	4,57
8	166	Obieralnia warzyw nieokopowych	2,87
9	167	WC personelu	6,99
10	168	Pomieszczenie porządkowe	1,71
11	169	Pomieszczenie socjalne	4,93
		Razem m²	151,46

Wyposażenie na stanie pomieszczeń gastronomii

I Akcesoria nie zamontowane

Lp	Nr pomieszczenia/ opis pomieszczenia	Umywalki fajansowe, w tym 1 szt nablatowa kpl	Półnogi do umywalk (ze śrubami)	Bateria umywalkowa Dante Floks Szt.	Zlew 1- komorowy z ociekaczem kpl.	Bateria zlewozmyw akowa ścienna Szt.	Zlew 2 - komorowy ze stali nierdzewnej 60x80 kpl.	Bateria zlewozmywakowa stojąca Dante Floks
1	160 - bufet	1	1	1				
2	161 - zmywalnia	1	1	1			1	1
3	163 - przygotowalnia	1	1	1			2	2
4	166 - obieralnia						1	1
5	169 -pom. socjalne	1		1	1	1		
	Razem:	4	3	4	1	1	4	4

II Akcesoria zamontowane

Lp	Nr pomieszczenia/ opis pomieszczenia	Umywalka fajansowa w tym kpl.	Półnoga do umywalki kpl.	Bateria umywalkowa Dante Floks Szt.	Muszla sedesowa kpl.	Zlew gospodarczy	Bateria Ścienna Szt.
1	167 - wc	1	1	1	1		
2	168 – pom. porządkowe					1	1
	Razem:	1	1	1	1	1	1