

### Zasady wynajmu zaplecza kuchennego

- w pomieszczeniach kuchni oraz na terenie użytkowanym – Wykonawca odpowiada za porządek i czystość, które mają odpowiadać wymogom odpowiednich służb,
  - Wykonawca ponadto doposaży wydierżawione pomieszczenia na własny koszt w urządzenia i wyposażenie niezbędne do prowadzenia przedmiotowej działalności gospodarczej,
  - Wykonawca wykona na własny koszt konserwacje, remonty bieżące urządzeń i sprzętu wydierżawionego z częstotliwością zgodną z technologią ich użytkowania,
  - Wykonawca uiszcza czynsz oraz opłaty dodatkowe za: energię elektryczną, gaz, wodę, odprowadzenie ścieków – według wskazań podliczników zamontowanych przez Zamawiającego, a także za wywóz nieczystości stałych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej,
  - Zamawiający określa czynsz miesięczny i opłaty za:
    - dzierżawę pomieszczeń kuchni (ryczałtowo, miesięcznie): 3 zł/m<sup>2</sup> brutto
    - pomieszczenia kuchni i 1,5 zł/m<sup>2</sup> brutto pomieszczenia zaplecza
    - dzierżawę urządzeń i wyposażenia (ryczałtowo, miesięcznie) 100 zł brutto
- (Zamawiający dopuszcza zmiany wysokości czynszu za dzierżawę urządzeń uzależniając to od ilości aktualnie wykorzystywanych przez Wykonawcę urządzeń przeznaczonych przez Zamawiającego do wydierżawienia)

wykaz pomieszczeń przeznaczonych do wydierżawienia:

1. Pomieszczenia kuchni - 70,0 m<sup>2</sup>
  - a. pow. - 5,8 m<sup>2</sup>
  - b. pow. - 3,1 m<sup>2</sup>
  - c. pow. - 15,6 m<sup>2</sup>
  - d. pow. - 32,3 m<sup>2</sup>
  - e. pow. - 13,2 m<sup>2</sup>
2. Pomieszczenia towarzyszące - pow. 50,0 m<sup>2</sup>
  - a. magazyn żywnościowy - 22,3 m<sup>2</sup>
  - b. pomieszczenie biurowe - 8,9 m<sup>2</sup>
  - c. magazyn na odpadki - 4,3 m<sup>2</sup>
  - d. magazyn w piwnicy - 14,5 m<sup>2</sup>

wykaz urządzeń i wyposażenia znajdujących się w wydierżawionych pomieszczeniach:

1. Maszyna do chleba
2. Zamrażarka T 2222
3. Patelnia elektryczna szt.2
4. Lodówka Donbas
5. Trzon elektryczny EP6AM
6. Maszynka do mięsa szt. 3
7. Obieraczka do ziemniaków szt.2
8. Jarzyniarka MUJ-250
9. Taboret elektryczny szt.2
10. Zestaw kociołków
11. Kocioł
12. Blaty na naczynia
13. Wilk
14. Lodówka „Polar”
15. Robot kuchenny
16. Wanienska kuchenna

17. Krajalnica
18. Kuchnia gazowa
19. Chłodziarka szt.2
20. Zamrażarka
21. Maszynka do mięsa „Dzik”
22. Krajalnica