

1. Wizja lokalna powierzchni kantyny i magazynów.

Odp. Wizja lokalna przedmiotu najmu 08.08.2017r. godz. 11.00, szatnia przy wejściu A.

2. Odbiór od Państwa planów powykonawczych obecnej kantyny.

Odp. Aktualne plany dotyczące przedmiotu najmu jakimi dysponuje Instytut pochodzą z inwentaryzacji architektonicznej z 2014r.

3. My działamy w systemie franczyzowym- czy nie będzie problemu związanego z podnajmem lokalu naszemu franczyzobiorcy.

Odp. Podmiotem, który może uczestniczyć w przetargu na wynajęcie lokalu jest podmiot, który będzie prowadził działalność gospodarczą w wynajętym lokalu a nie franczyzodawca.

4. Warunki techniczne - jakie są w lokalu- proszę o odpowiedzi (jeżeli nie spełniają to jakie są parametry):

- a. **Wentylacja- Kanaly nawiewu i wyciągu doprowadzone do granicy najmu, zapewnione powietrze obrobione termicznie o odpowiednich parametrach w ilości :**

-3500m³/h wyciąg tłuszczowy,

-ok. 1500m³/h wyciąg bytowy sala (w zależności od wielkości sali i ilości miejsc siedzących)

-1000m³/h wyciąg bytowy zaplecze,

-300m³/h wyciąg bytowy wc,

-ok.6000m³/h nawiew

- b. **Instalacje elektryczne: W zależności od rozwiązań wentylacyjno-klimatyzacyjnych:**

- technologia + oświetlenie 80kW

- w przypadku konieczności zasilenia pełnego układu wentylacji klimatyzacji+ ok.38kW

- w przypadku konieczności zastosowania nagrzewnicy elektrycznej (brak CO lub innego czynnika grzewczego) + ok.

40kW (do indywidualnego rozpatrzenia - koszty eksploatacji)

- możliwość indywidualnego ustalenia w przypadku niewielkich rozbieżności w zapotrzebowaniu na energię

c. Doprowadzone do lokalu przyłącze kanalizacji sanitarnej i tłuszczowej,

Odp. Wykonanie wszelkich instalacji technologicznych związanych z prowadzeniem działalności leżą po stronie Najemcy. W przypadku konieczności zainstalowania pełnego układu wentylacji, klimatyzacji, zastosowania nagrzewnicy elektrycznej powyżej 80 kW, wymaga doprowadzenia do lokalu dodatkowej wewnętrznej linii zasilającej na koszt Najemcy. Przyłącze kanalizacji sanitarnej jest doprowadzone do lokalu. Wykonanie instalacji osadników tłuszczu na koszt Najemcy.

5. My prowadzimy tzw. kuchnię na wagę- tzn. nasz klient nie zamawia sobie posiłków, które są następnie wydawane klientom. Wszystkie nasze posiłki są prezentowane na barmach, a klient sam sobie nakłada. Czy taki system wydawania posiłków jest zgodny z Państwa filozofią ?

Odp. Dopuszczamy formy wydawania posiłków zgodne z przepisami prawa oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.