**CUW-SAZ.4441.11.2021**

1. Wykaz zainstalowanego obecnie w pomieszczeniach sprzętu gastronomicznego ze wskazaniem czy

- sprzęt nadaje się obecnie do użytku

- sprzęt nie nadaje się obecnie do użytku ale po poniesieniu dodatkowych (należy wskazać jakich) prac i nakładów będzie się nadawał do użytku

- sprzęt bezwzględnie nie nadaje się i nie będzie się nadawał do użytku

2. Przygotowanie dokumentacji kosztorysowej dla kuchni, dla której potencjał o którym mowa w pkt 1 oceniono najwyżej:

1. W zakresie niezbędnych prac remontowych wskazanego/wskazanych pomieszczeń zdolnych do wykorzystania
2. W zakresie niezbędnych zakupów, tj np.:

- meble i urządzenia – ogólnie

- stoły robocze oraz stoły ze zlewem

- regały ze stali nierdzewnej

- okapy wyciągowo-nawiewne ( ze stali nierdzewnej)

- okap wywiewny typu kondensacyjnego z nawiewem

- kuchnie elektryczne na podstawie, kotły

- szafy chłodnicze i mroźnicze

- piec konwekcyjno – parowy

- zmywarki do naczyń stołowych

- komory chłodnicze

UWAGA

W przypadku gdy żadna z lokalizacji nie nadaje się do przygotowania zakładanej ilości porcji samodzielnie, należy wskazać i przygotować zadania opisane w pkt 1 i 2 dla więcej niż jednej lokalizacji, tak aby łącznie zakładana ilość porcji mogła być w nich przygotowywana.