**Załącznik nr 3 do umowy**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w lokalu następujących elementów wyposażenia o parametrach określonych w projekcie technologicznym baru z koncepcją architektoniczną będącego załącznikiem nr 4 do niniejszego postępowania :

- lada ciepła z nadstawką (W2)

- lada zimna z nadstawką (W3)

- stojak na przechowywanie sztućców i tac (W4)

- lada zimna na napoje na szafce z nadstawką (W5)

- piec konwekcyjny nablatowy (W6)

- narożna lada ze stali nierdzewnej (W7)

- lada ze stali nierdzewnej (W8)

- blat roboczy ze stali nierdzewnej (W10)

- chłodziarka podblatowa (W11)

- chłodziarka na napoje (W13)

- okap z miejscowym oświetleniem (W21)

- szafa przelotowa ze stali nierdzewnej narożna (Z1)

- zmywarka gastronomiczna do naczyń (Z2)

- stół roboczy ze stali nierdzewnej ze zlewem jednokomorowym, dolną półką i otworem na odpady (W9)

- blat roboczy (Z7)

- kasa fiskalna (W1)

- osłony zabezpieczające (np. szyba ochronna z plexi) chroniących żywność znajdującą się za kontuarem bufetu, personel i klientów.

- czajnik elektryczny

- ekspres do kawy dwugrupowy ze zmiękczaczem wody (W12)

- naczynia ceramiczne i sztućce metalowe

- opakowania na wynos

Wykonawca na własny koszt przygotuje i doposaży pomieszczenia we wskazane powyżej elementy wyposażenia oraz inne elementy niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej w uzgodnieniu z Zamawiającym uwzględniając parametry określone w załączniku nr 3. Elementy te pozostają własnością Wykonawcy.

Uwaga: symbole w nawiasach odpowiadają oznaczeniu elementów zawartych w projekcie technologicznym bufetu (załącznik nr 4)