Informacja dla Oferentów dotycząca wynajmu lokalu 01 przy ul. Bohaterów Warszawy 10 na działalność gastronomiczną

Przed podjęciem decyzji o złożeniu oferty najmu, Oferent powinien na własne ryzyko i koszt, przeprowadzić szczegółową analizę technicznych oraz formalnych możliwości dostosowania lokalu do potrzeb planowanej działalności gospodarczej o profilu gastronomicznym, celem ustalenia czy lokal odpowiada specyfice planowanej działalności.

Analiza ta powinna zostać przeprowadzona we współpracy z projektantem odpowiedniej branży i obejmować w szczególności ocenę czy układ i parametry lokalu umożliwią wydzielenie wszystkich pomieszczeń niezbędnych do prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wymogami techniczno-sanitarnymi. Pozwoli to ocenić zakres ewentualnych prac adaptacyjnych, związanych z nimi kosztów oraz realność uzyskania wszystkich wymaganych zgód i pozwoleń.

Prowadzenie działalności gospodarczej w lokalu o profilu gastronomicznym wiąże się z koniecznością spełnienia określonych warunków technicznych i formalnych oraz uzyskania odpowiednich pozwoleń i decyzji administracyjnych. Poniżej przedstawiam kluczowe kwestie, które należy wziąć pod uwagę:

1. **Przeznaczenie lokalu i zgodność z przepisami**

   Lokal przeznaczony na działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym powinien mieć odpowiednie przeznaczenie. W zależności od obecnego statusu lokalu zmiana sposobu użytkowania będzie wymagać zgłoszenia do właściwego organu administracji architektoniczno-budowlanej.

2. **Wymogi sanitarne (Sanepid) i uzyskanie pozwoleń na użytkowanie.**

   Niezbędne będzie dostosowanie lokalu do wymogów higieniczno-sanitarnych, w tym**:**

   a) wydzielenie, zgodnie z przeznaczeniem, odpowiednich stref użytkowych, np.: (dostawa, magazyn, obróbka, przygotowanie, wydanie, zmywanie).
   b) zapewnienie dostępu do bieżącej wody (ciepłej i zimnej) w odpowiedniej ilości.
   c) właściwa organizacja instalacji kanalizacji, w tym montaż separatora tłuszczu dla ścieków gastronomicznych.

   Nie dopuszcza się stosowania młynków do rozdrabniania nieczystości.

   d) zapewnienie odpowiedniej wentylacji adekwatnej do funkcji lokalu. W przypadku zamierzenia polegającego na obróbce jedzenia niezbędna będzie wentylacja mechaniczna oraz co najmniej wentylacja wywiewna dla okapu gastronomicznego oraz zapewnienie nawiewu kompensacyjnego.
   e) sporządzenie analizy akustycznej dla urządzeń wentylacyjnych, ze względu na lokalizację lokalu w zabudowie mieszkaniowej.

3. **Wymogi przeciwpożarowe**

   Lokal musi spełniać przepisy ochrony przeciwpożarowej, co obejmuje:

   a) zapewnienie odpowiednich dróg ewakuacyjnych.
   b) właściwe oznakowanie.
   c) wyposażenie w gaśnice oraz ewentualne systemy zabezpieczeń.
   d) uzgodnienie przyjętych rozwiązań z rzeczoznawcą ds. zabezpieczeń przeciwpożarowych.

4. Wentylacja i emisje zanieczyszczeń

W przypadku działalności gastronomicznej istotna jest organizacja systemu wentylacji, aby zminimalizować uciążliwość zapachową, akustyczną i emisję zanieczyszczeń. Z uwagi na zlokalizowanie przedmiotowego lokalu na parterze w budynku mieszkalnym wskazane jest umieszczenie wyrzutni na dachu. Instalacja wentylacji wymaga uzgodnień z organem administracji architektoniczno-budowlanej i zgody wspólnoty mieszkańców oraz spełnienia wymagań technicznych i środowiskowych. Montaż wentylacji będzie mógł nastąpić po uprzednim opracowaniu i zatwierdzeniu projektu budowlanego.

5. Zgoda wspólnoty mieszkaniowej

Wszelkie prace dostosowujące lokal do prowadzonej działalności skutkujące ingerencją w części wspólne budynku będą wymagać zgody wspólnoty mieszkaniowej.