

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.