**Техническая спецификация**

Адрес месторасположения: г.Алматы, Алмалинский район, улица Курмангазы 113/а (общежитие №8, цокольный этаж).

Назначение: нежилое помещение.

Передаваемая в аренду площадь для использования под общепит: 118,19 м2.

Наличие инженерных коммуникаций: системы водоснабжения (ХВС и ГВС) и водоотведения (канализация), электроснабжения, отопления и вентиляции.

Количество подсобных помещений – 2.

Количество уборных помещений – 1.

Количество светильников – 25 шт. (состояние хорошее).

Количество раковин – 6 шт. (состояние хорошее).

Количество радиаторов – 15 шт. (состояние хорошее).

Количество одинарных розеток – 17 шт. (состояние хорошее).

Количество двойных розеток – 4 шт. (состояние хорошее).

Количество выключателей – 15 шт. (состояние хорошее).

Количество деревянных дверей – 11 шт. (состояние хорошее).

Количество железных дверей – 5 шт. (состояние хорошее).

Количество пластиковых дверей – 2 шт.+ 4 двери туалетных кабинок;

(состояние хорошее).

Количество пластиковых окон – 9 шт. (состояние хорошее).

Количество щиток для электрических автоматов – 3 шт. (состояние хорошее).

Пол помещений: кафель (состояние хорошее).

Пол и стены подсобных помещений: кафель напольный (состояние удовлет.), настенный кафель частично требует замены;

Пол уборных помещений: кафель (состояние хорошее).

Оборудование:

* Плита электрическая секционная модельная 4 конфорки (размер: длина 200 см, ширина 200 см., состояние: среднее/рабочее) – 1 шт.;
* Жарочный шкаф ШЖЭ-02 (мощность 7,6 кВт, размер: длина 183 см, ширина 83 см, высота 80 см, состояние: среднее/рабочее) – 1 шт.;
* Шкаф холодильный (напряжение: 400 W, размер: длина 150 см, ширина 62 см, состояние: среднее/рабочее) – 1 шт.;
* Стол разделочный, металлический (размер: длина 157 см, ширина 59 см, состояние: среднее) – 2 шт.;
* Стол холодильный СХС-60-01, 2-х дверный, среднетемп.-2+8 ( размер: 145\*67см);
* Электрокотел пищеварочный (мощность 18,1 кВт, размер: длина 85 см, ширина 83 см, состояние: рабочее) – 2 шт.;
* Прилавок холодных закусок (мощность 0,357 кВт, размер: длина 107 см, ширина 87 см, высота 84 см, состояние: среднее/рабочее) – 2 шт.;
* Прилавок для горячих напитков ПГН-70 КМ (мощность 3 кВт, размер: длина 107 см, ширина 87 см, высота 84 см, состояние: среднее/рабочее) – 1 шт.;
* Мармит для 1-х и 2-х блюд (1120\*705\*1190 2,8кВт, 220В)- 2 шт.;
* Стол обеденный 4-х местный ( размер: длина 1000\*1000\*740, – 19 шт.;
* Мойка-раковина для столовой 2 секции, металлический (состояние: среднее) – 1 шт.;
* Стол из нержавеющей стали для мусора (размер: длина – 78 см., ширина- 78 см.) - 3 шт.;
* Металлические шкафы без полок (размер: ширина – 80 см., высота - 174 см.) - 2 шт.;
* Хлеборезка (1000кг/ч) 0,37кВт (не работает);

 **Дополнительные требования к Арендатору, являющиеся обязательными к выполнению:**

1. Арендатор обязан обеспечить устойчивое покрытие беспроводной сети ИНТЕРНЕТ (wi-fi) с бесплатным и безлимитным подключением посетителей на всей территории столовой.

2. Обязательная уборка помещений на всей территории столовой.

3. Обязательное выполнение изданных и вновь издаваемых требований по Постановлениям Главного санитарного врача РК и города Алматы.

4. Установка дозаторов с дезинфицирующими средствами и наполнение их по мере использования, обработка помещений с применением кварцевых ламп, обработка поверхностей с применением разрешенных дезинфицирующих средств.

5. Арендатор обязан устанавливать цены на реализуемые продукты питания с учетом рекомендаций комиссии по мониторингу цен и качества, созданной при Университете.

В случае неисполнения рекомендаций комиссии по мониторингу цен и качества, Университет имеет право приостановить деятельность Арендатора, вплоть до расторжения договора аренды.

7. Арендатор для расчетов с покупателями помимо кассового аппарата обязан установить POS-терминал.

8. Арендатор обязуется использовать арендуемое помещение только по целевому использованию (для организации пункта общественного питания - столовая).

9. Оплата коммунальных услуг производится Нанимателем по показаниям приборов учета.

10. Режим работы пунктов быстрого и общественного питания предварительно согласовывается с Университетом.