

**1. Wykaz powierzchni komercyjnych dla Najemców w Terminalu T
Portu Lotniczego Olsztyn Mazury wraz z opisem NA TERENIE LANSIDE**

Nazwa	Powierzchnia [m ²]	Opis	Uwagi	sugerowane przeznaczenie
Komercja	10,10 m ²	Lokal zamknięty (pom.: 0.10).	Parter. Toalety dostępne w strefie ogólnej, w pobliżu lokalu.	Biuro podróży
Komercja	10,68m ²	Lokale zamknięte (pom.: 0.8 i 0.8A). Możliwość połączenia w jeden lokal.	Parter. Toalety dostępne w strefie ogólnej, w pobliżu lokalu.	Kantor/kasa
Gastronomia	159,72 m ²	Restauracja	Piętro.	Restauracja
Gastronomia	73,79 m ²	Zaplecze + bufet (pom.: 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36). Konsumpcja (pom.: 1.30)	Piętro. Toalety dostępne w strefie ogólnej, w pobliżu lokalu.	Restauracja/ Kawiarnia

**2. Standard wykonania powierzchni komercyjnych dla Najemców w Terminalu T
Portu Lotniczego Olsztyn Mazury**

Branża budowlana

Powierzchnie komercyjne zaprojektowano w stanie wykończonym, tj. z posadzkami, sufitami podwieszanymi, tynkami na ścianach murowanych, wraz z malowaniem i wykończeniem ścian glazurą, jak również wraz z znakami i szyldami graficznymi. Powierzchnie komercyjne oddzielone będą od siebie ścianami GK o odpowiedniej odporności ogniowej na ruszcie stalowym lub ścianami murowanymi z bloków wapienno-piaskowych. Konstrukcje ścian GK należy wzmocnić, aby umożliwić na nich montaż elementów wystroju wewnątrz i instalacji Najemcy. Powierzchnia najmu zostanie oddzielona od powierzchni ogólnodostępnych witrynami szklanymi lub roletami kasetonowymi.

W zakresie najemcy znajduje się wyposażenie powierzchni najmu (sklepów, bufetów, zapleczy i powierzchni konsumpcyjnych). Z Projektantem Terminala należy uzgodnić wyposażenie, które będzie widoczne i dostępne, czyli: bufety, lady i witryny sklepowe, meble w powierzchniach konsumpcyjnych.

Witryny frontowe, oznakowanie graficzne, szyldy i reklamy powinny być wykonane wg projektu Najemcy w systemie jednolitym dla całego obiektu w uzgodnieniu z Projektantem terminala.

Instalacja silnopiętowa

Przewiduje się doprowadzenie zasilania do każdej z powierzchni komercyjnych o mocy odpowiadającej określonej przez Wynajmującego funkcji powierzchni (sieć nierezzerwowana agregatem). Przewiduje się również rozprowadzenie i wykonanie instalacji elektrycznych na powierzchni komercyjnej – znajduje się to w zakresie budowy obiektu Terminala. Ewentualne przeróbki znajdują się po stronie Najemcy.

Rozdzielnice elektryczne Najemcy wyposażone powinny być w liczniki energii elektrycznej – typ (jednolity dla wszystkich Najemców) wg wskazania Wynajmującego, licznik wyposażony w wyjście M-BUS przystosowane do współpracy z centralną automatyką BMS.

Instalacja wentylacji

Do powierzchni komercyjnych doprowadzone zostaną główne kanały wentylacyjne. Przewiduje się rozprowadzenie instalacji wentylacji na powierzchni komercyjnej (w zakresie budowy terminala). Dla powierzchni komercyjnych przewiduje się zastosowanie klimakonwektorów lub central

podwieszanych dla utrzymania parametrów komfortu cieplnego. Dostawa urządzeń jest w gestii Zamawiającego.

Miejsca podłączenia instalacji wentylacji w powierzchniach komercyjnych wyposażone będą w regulatory stałego wydatku powietrza.

Instalacja wody lodowej i czynnika grzewczego

Do powierzchni komercyjnych doprowadzane będą rurociągi wody lodowej i czynnika grzewczego. Na króćcach rurociągów zamontowane będą liczniki energii wyposażone w kartę umożliwiającą podłączenie do magistrali M-bus. Dostawa liczników ciepła jest w gestii Najemcy. Rozprowadzenie instalacji – w zakresie budowy terminala.

Instalacja wodno-kanalizacyjna

Do powierzchni komercyjnych doprowadzone będą rurociągi wodne i kanalizacyjne. Na rurociągach wodnych zamontowane będą wodomierze wyposażone w kartę umożliwiającą podłączenie do magistrali M-bus. Najemca we własnym zakresie zaopatrzy przyłączy wodociągowe w lokalu najmowanej powierzchni komercyjnej w zawór EA oraz wodomierz. Typy wodomierzy wskazane będą przez Inwestora.

W powierzchniach komercyjnych przewidziano podejście kanalizacji sanitarnej, w powierzchniach komercyjnych, dla których Wynajmujący określił funkcję gastronomiczną podejście kanalizacji sanitarnej oraz technologicznej.

Ścieki technologiczne z powierzchni komercyjnych, dla których Wynajmujący określił funkcję gastronomiczną za pomocą kanalizacji technologicznej, kierowane będą do separatorów tłuszczu. Rozprowadzenie instalacji – w zakresie budowy terminala.