

znak: CUW.PK.343.5.2022

## INFORMACJA

**o podlegających dzierżawie pomieszczeniach kuchennych i stołówkach odbiorców usług przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków dla uczniów i podopiecznych placówek oświatowych jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego.**

### ZADANIE I – odbiorca usług: Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie, ul. Poznańska 21

1	Powierzchnia podlegająca wydzierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego, w tym:	- kuchnia – 123m <sup>2</sup> , - pomieszczenia pomocnicze – 45 m <sup>2</sup> , - biuro 10 m <sup>2</sup>
2	Ilość pomieszczeń:	- kuchnia główna - pom. obróbki mięsa - pom. zmywalnia talerzy - pom. obróbki warzyw - pom. do przechowywania termosów - korytarz - 2 pom. biurowe
3	Dostępne instalacje:	Instalacje: wodno- kanalizacyjna, elektryczna i gazowa, wentylacja mechaniczna z rekuperacją, p.poż.
4	Czy ilość i usytuowanie pomieszczeń kuchni spełnia wymogi przepisów dla kuchni w gastronomii:	Na dzień dzisiejszy w pomieszczeniach prowadzona jest działalność gastronomiczna z odpowiednimi pozwoleniami.
5	Kondygnacja na której znajduje się kuchnia, dostępność wind, ramp i in. elementów dotyczących organizacji transportu produktów i surowców oraz wydawania posiłków:	1 kondygnacja, w budynku znajduje się winda do transportu surowców
6	Wypożyczenie:	Brak wyposażenia – wyposaża dzierżawca we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z obowiązującymi w tej kwestii przepisami i dobrymi praktykami.
7	Usytuowanie w stosunku do pomieszczenia w którym będą wydawane posiłki:	Ten sam poziom, bez konieczności transportu
8	Szacunkowy koszt dzierżawy kuchni:	– średni koszt około <b>5 500,00 zł/miesiąc</b> <b>Kuchnia plus pom. pomocnicze –8 zł netto/m<sup>2</sup>/mc, biuro - 9 zł netto/m<sup>2</sup>/mc</b> w tym: winda, ciepła woda, centralne ogrzewanie, czynsz za pomieszczenia, podatek, <u>Dodatkowe koszty</u> : energia elektryczna, gaz, woda - według licznika
9	Inne istotne informacje:	<b>1.</b> Wszelkie nakłady i ulepszenia trwale związane z pomieszczeniami, wykonane przez Dzierżawcę w okresie trwania umowy, w momencie jej zakończenia przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wydzierżawiającego. <b>2.</b> W przypadku zużycia przedmiotu dzierżawy w stopniu przekraczającym zużycie wynikające z normalnego używania lub zniszczeń powstałych w wyniku niewłaściwego korzystania z przedmiotu dzierżawy, a także zniszczenia lub uszkodzenia przedmiotu dzierżawy, Dzierżawca zobowiązuje się pokryć równowartość zaistniałej szkody lub pokryć koszty naprawy w terminie do 30 dni od daty stwierdzenia szkody. W przypadku niemożności polubownego ustalenia kwoty „odszkodowania za straty”, wysokość powstałej szkody stwierdzi rzeczoznawca. Wynagrodzenie rzeczoznawcy pokryje Dzierżawca. <b>3.</b> Zawarcie umowy dzierżawy kuchni będzie nieodłącznym warunkiem zawarcia umowy na świadczenie usługi przygotowania i wydawania posiłków w siedzibie Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie ( <i>dalej: PCE</i> ). <b>4.</b> Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Dzierżawcę do przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków PCE ramach umowy dot. usługi przygotowania i podawania gotowych posiłków w PCE oraz osób zewnętrznych. <b>5.</b> Dzierżawca zobowiąże się do wykonywania wszelkich remontów i prac

		<p>naprawczych w pomieszczeniach będących przedmiotem umowy na własny koszt, w zakresie niezbędnym do ich użytkowania w celu realizacji umowy.</p> <p><b>6.</b> Dzierżawca zobowiąże się do pełnego wyposażenia pomieszczeń w niezbędny sprzęt zgodnie z wymogami sanitarnymi i innymi, które pozwolą mu na pełną realizację umowy dot. usługi przygotowania i podawania gotowych posiłków w PCE.</p> <p><b>7.</b> Dzierżawca zobowiąże się do utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach objętych umową. Pracownicy szkoły nie będą zobowiązani do sprzątania pomieszczeń objętych umową dzierżawy w trakcie jej trwania.</p> <p><b>8.</b> Dzierżawca zobowiąże się do przestrzegania przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.</p> <p><b>9.</b> Dzierżawca będzie odpowiadać za stan sanitarny i epidemiologiczny dzierżawionych oraz będzie ponosić konsekwencje wynikające z wykroczeń w tym zakresie.</p> <p><b>10.</b> Dzierżawca będzie ponosi odpowiedzialność za wyposażenie pomieszczeń w sprzęt przeciwpożarowy niezbędny na stanowiskach związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.</p> <p><b>11.</b> Dzierżawca nie może oddawać przedmiotu dzierżawy do bezpłatnego użytkowania, najmu ani poddzierżawiać osobom trzecim.</p> <p><b>12.</b> Dzierżawca zobowiąże się do zabezpieczenia przedmiotu dzierżawy przed kradzieżami oraz przebywaniem w wydzierżawionych pomieszczeniach osób nieuprawnionych.</p> <p><b>13.</b> Dzierżawca będzie zobligowany do przekazania Wydierżawiającemu kopii wszelkich protokołów pokontrolnych, będących następstwem kontroli przeprowadzonych w dzierżawionych pomieszczeniach w okresie trwania umowy (np. protokoły z kontroli Powiatowej lub Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej).</p>
--	--	--

<b>II.</b>	<b>Pomieszczenia stołówki/ wydawalni posiłków:</b>	
1	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego:	<b>206 m<sup>2</sup></b>
2	Ilość pomieszczeń:	1
3	Dostępne instalacje:	Posiada instalacje wod-kan., co, elektryczna, wentylacja mechaniczna z rekuperacją, p.poż.
4	Czy ilość, wyposażenie i usytuowanie pomieszczeń spełnia wymogi przepisów czy wymaga dostosowania - w jakim zakresie i jakim terminie:	Usytuowanie oraz ilość pomieszczeń spełnia wymogi
5	Wyposażenie:	Brak wyposażenia
<b>II.</b>	<b>Pomieszczenia stołówki/ wydawalni posiłków:</b>	
1	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego:	<b>POMIESZCZENIE STOŁÓWKI NIE BĘDZIE OBJĘTE UMOWĄ DZIERŻAWY, POZOSTANIE W UŻYTKOWANIU ZESPOŁU SZKÓŁ</b>

- po ewentualne inne informacje dotyczące dzierżawy pomieszczeń należy się zwracać bezpośrednio od odbiorcy usługi wyżej przywołanego (dzierżawa pomieszczeń nie jest przedmiotem niniejszego postępowania, ale stanowi warunek uczestnictwa Wykonawcy w postępowaniu i ewentualnego zawarcia umowy).

#### **ZADANIE II – odbiorca usług: Zespół Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu, ul. Łukasińskiego 3**

<b>Ip</b>	<b>Parametr</b>	<b>Opis</b>
<b>I.</b>	<b>Pomieszczenia kuchenne:</b>	
1	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego, w tym:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchnia – 50,90 m<sup>2</sup>,</li> <li>- pomieszczenie do wydawania posiłków – 5,20 m<sup>2</sup>,</li> <li>- pomieszczenie do zmywania w kuchni – 10,60 m<sup>2</sup>,</li> <li>- obieralnia – 9,50 m<sup>2</sup></li> <li>- magazyn – 6,10 m<sup>2</sup>,</li> <li>- magazyn – 2,10 m<sup>2</sup>,</li> <li>- magazyn – 7,40 m<sup>2</sup>,</li> <li>- pomieszczenie pomocnicze – 9,80 m<sup>2</sup>,</li> </ul>

		<div>- WC – 3,00 m<sup>2</sup>, <b>Razem 104,60 m<sup>2</sup> powierzchni (w tym 15,6 m<sup>2</sup> zajętej pod magazyny)</b></div>																																																											
2	Ilość pomieszczeń:	<b>5 pomieszczeń (kuchnia, dwa pomieszczenia pomocnicze do przygotowania posiłków, magazyn do przechowywania surowców lub innych niezbędnych przedmiotów ściśle związanych z realizacją umowy i obieralnia)</b>																																																											
3	Dostępne instalacje:	<div>- instalacja wodno-kanalizacyjna (zamontowany podlicznik na wodę) - instalacja co i cw (zamontowany podlicznik na wodę ciepłą) - instalacja elektryczna (zainstalowany podlicznik energii elektrycznej) - instalacja gazowa (paliwo gazowe dostarczane do kuchni gazowej, zamontowany podlicznik) - wentylacja grawitacyjna - system oddymiania i oświetlenie awaryjne w budynku, w którym znajdują się pomieszczenia będące przedmiotem umowy (na korytarzu) - dostępna sieć Wi-Fi jedynie na potrzeb uczniów i pracowników internatu</div>																																																											
4	Czy ilość i usytuowanie pomieszczeń kuchni spełnia wymogi przepisów dla kuchni w gastronomi:	Obecnie w kuchni prowadzona jest działalność gastronomiczna na rzecz uczniów i wychowanków internatu. Firma prowadząca działalność była kontrolowana przez odpowiednie służby i ma zezwolenia na prowadzenie działalności. Wszelkie zalecenia pokontrolne zostały zrealizowane. <b>Na nowego wykonawcę zostanie jednak nałożony obowiązek odpowiedniego wyposażenia kuchni i pozostałych pomieszczeń objętych umową, co może wpłynąć na przebieg kolejnych kontroli właściwych służb.</b>																																																											
5	Kondygnacja na której znajduje się kuchnia, dostępność wind, ramp i in. elementów dotyczących organizacji transportu produktów i surowców oraz wydawania posiłków:	Kuchnia i wszystkie pomieszczenia pomocnicze znajdują się na parterze budynku internatu Zespołu Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu. Wydawanie posiłków bezpośrednio z pomieszczenia zlokalizowanego przy kuchni – bez konieczności jego opuszczania (przez okienko). Udogodniony dostęp do pomieszczeń poprzez osobne wejście z boku budynku, z możliwością bezpośredniego podjazdu.																																																											
6	Wyposażenie kuchni:	<table><tr><th>Lp.</th><th>Nazwa</th><th>Ilość (szt.)</th><th>Pomieszczenie</th></tr><tr><td>1</td><td>Kuchnia gazowa (przemysłowa)</td><td>1</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>2</td><td>Segment kuchenny</td><td>4</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>3</td><td>Szafka kuchenna długa</td><td>1</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>4</td><td>Pień drewniany do mięsa</td><td>1</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>5</td><td>Patelnia</td><td>1</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>6</td><td>Stół</td><td>3</td><td>kuchnia (2), zmywalnia (1)</td></tr><tr><td>7</td><td>Wyparzarka do naczyń</td><td>1</td><td>zmywalnia</td></tr><tr><td>8</td><td>Apteczka</td><td>1</td><td>kuchnia</td></tr><tr><td>9</td><td>Stół</td><td>1</td><td>obieralnia</td></tr><tr><td>10</td><td>Szafki</td><td>2</td><td>obieralnia</td></tr><tr><td>11</td><td>Szafy metalowe</td><td>3</td><td>pomieszczenie pomocnicze</td></tr><tr><td>12</td><td>Stolik</td><td>1</td><td>pomieszczenie pomocnicze</td></tr><tr><td>13</td><td>Szafka</td><td>1</td><td>pomieszczenie pomocnicze</td></tr></table>	Lp.	Nazwa	Ilość (szt.)	Pomieszczenie	1	Kuchnia gazowa (przemysłowa)	1	kuchnia	2	Segment kuchenny	4	kuchnia	3	Szafka kuchenna długa	1	kuchnia	4	Pień drewniany do mięsa	1	kuchnia	5	Patelnia	1	kuchnia	6	Stół	3	kuchnia (2), zmywalnia (1)	7	Wyparzarka do naczyń	1	zmywalnia	8	Apteczka	1	kuchnia	9	Stół	1	obieralnia	10	Szafki	2	obieralnia	11	Szafy metalowe	3	pomieszczenie pomocnicze	12	Stolik	1	pomieszczenie pomocnicze	13	Szafka	1	pomieszczenie pomocnicze			
Lp.	Nazwa	Ilość (szt.)	Pomieszczenie																																																										
1	Kuchnia gazowa (przemysłowa)	1	kuchnia																																																										
2	Segment kuchenny	4	kuchnia																																																										
3	Szafka kuchenna długa	1	kuchnia																																																										
4	Pień drewniany do mięsa	1	kuchnia																																																										
5	Patelnia	1	kuchnia																																																										
6	Stół	3	kuchnia (2), zmywalnia (1)																																																										
7	Wyparzarka do naczyń	1	zmywalnia																																																										
8	Apteczka	1	kuchnia																																																										
9	Stół	1	obieralnia																																																										
10	Szafki	2	obieralnia																																																										
11	Szafy metalowe	3	pomieszczenie pomocnicze																																																										
12	Stolik	1	pomieszczenie pomocnicze																																																										
13	Szafka	1	pomieszczenie pomocnicze																																																										
7	Usytuowanie w stosunku do pomieszczenie w którym będą wydawane posiłki:	Kuchnia znajduje się bezpośrednio przy stołówce, wydawanie posiłków przez okienko, bez konieczności opuszczania kuchni.																																																											
8	Szacunkowy koszt dzierżawy kuchni:	<div><b>1. Miesięczna stawka czynszu</b> ustalona na podstawie Załącznika do Uchwały Zarządu Powiatu wynosi: <b>KUCHNIA I POMIESZCZENIA POMOCNICZE – 2,50 zł netto</b> (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wydierżawianej powierzchni) – 89 m<sup>2</sup> x 2,50 zł = <b>222,50 zł netto/273,68 zł brutto</b> <b>MAGAZYN - 1,00 zł netto</b> (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni) – <b>15,60 m<sup>2</sup> x 1,00 zł = 15,60 zł netto/19,19 zł brutto</b> – co łącznie daje kwotę <b>238,10 zł netto/292,87 zł brutto</b> opłaty miesięcznej czynszowej. Czynsz zostanie zaokrąglony do wysokości <b>300,00 zł brutto</b> za miesiąc. <b>2. Poza miesięczną opłatą z tytułu czynszu Dzierżawca zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z opłatami za:</b> - <b>zużycie i dystrybucję energii elektrycznej</b> (dwóch osobnych dostawców), - <b>dostawę wody zimnej, odbiór ścieków, opłata stała,</b> - <b>dostawę, przesył i podgrzanie wody oraz kanalizację</b> (bez kosztu ogrzewania pomieszczeń), - <b>zużycie paliwa gazowego.</b></div>																																																											

		<p><b>3. Dzierżawca zobowiąże się do podpisania odrębnej umowy na wywóz nieczystości</b></p> <p>4. Rozliczenie kosztów energii elektrycznej, energii ciepłej, wody ciepłej, wody zimnej, kanalizacji i paliwa gazowego nastąpi <b>na podstawie dokonywania comiesięcznych odczytów z podliczników</b> zamontowanych w wydzierżawianych pomieszczeniach. Stany podliczników spisywane będą na koniec każdego miesiąca przez upoważnionego przedstawiciela Dzierżawcy i dostarczane do sekretariatu szkoły.</p> <p><b>5. Pozostałe koszty, których nie wykażą stany podliczników, dzielone będą pomiędzy Dzierżawcę a Wydierżawiającym w proporcji 20/80 (np. opłaty stałe, abonamentowe, przejściowe itp.).</b></p> <p>6. W celu rozliczenia zużycia mediów Dzierżawca wystawiać będzie na rzecz Dzierżawcy faktury, w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktur od poszczególnych dostawców.</p> <p><b>8. Dzierżawca zobowiązuje się do pokrycia kosztu podatku od nieruchomości</b>, obejmującego powierzchnię określoną umową, tj. 95,5 m<sup>2</sup>. Kwota podatku zostanie wliczona w fakturę za czynsz za pierwszy miesiąc następujący po terminie zapłaty podatku przez Wydierżawiającego. Wysokość podatku od nieruchomości zostanie ustalona na podstawie <i>Uchwał Rady Miejskiej w Reszlu w sprawie stawek w podatku od nieruchomości na dany rok podatkowy</i>.</p>
9	Inne istotne informacje:	<p><b>1.</b> Wszelkie nakłady i ulepszenia trwale związane z pomieszczeniami, wykonane przez Dzierżawcę w okresie trwania umowy, w momencie jej zakończenia przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wydierżawiającego.</p> <p><b>2.</b> W przypadku zużycia przedmiotu dzierżawy w stopniu przekraczającym zużycie wynikające z normalnego używania lub zniszczeń powstałych w wyniku niewłaściwego korzystania z przedmiotu dzierżawy, a także zniszczenia lub uszkodzenia przedmiotu dzierżawy, Dzierżawca zobowiązuje się pokryć równowartość zaistniałej szkody lub pokryć koszty naprawy w terminie do 30 dni od daty stwierdzenia szkody. W przypadku niemożności polubownego ustalenia kwoty „odszkodowania za straty”, wysokość powstałej szkody stwierdzi rzeczoznawca. Wynagrodzenie rzeczoznawcy pokryje Dzierżawca.</p> <p><b>3.</b> Zawarcie umowy dzierżawy kuchni będzie nieodłącznym warunkiem zawarcia umowy na świadczenie usługi przygotowania i wydawania posiłków w siedzibie Zespołu Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu (<i>dalej: ZS im. Rataja</i>).</p> <p><b>4.</b> Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Dzierżawcę do przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków ZS im. Rataja w ramach umowy dot. usługi przygotowania i podawania gotowych posiłków w ZS im. Rataja.</p> <p><b>5.</b> Dzierżawca zobowiąże się do wykonywania wszelkich remontów i prac naprawczych w pomieszczeniach będących przedmiotem umowy na własny koszt, w zakresie niezbędnym do ich użytkowania w celu realizacji umowy.</p> <p><b>6.</b> Dzierżawca zobowiąże się do pełnego wyposażenia pomieszczeń w niezbędny sprzęt zgodnie z wymogami sanitarnymi i innymi, które pozwolą mu na pełną realizację umowy dot. usługi przygotowania i podawania gotowych posiłków w ZS im. Rataja.</p> <p><b>7.</b> Dzierżawca zobowiąże się do utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach objętych umową. Pracownicy szkoły nie będą zobowiązani do sprzątania pomieszczeń objętych umową dzierżawy w trakcie jej trwania.</p> <p><b>8.</b> Dzierżawca zobowiąże się do przestrzegania przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.</p> <p><b>9.</b> Dzierżawca będzie odpowiadać za stan sanitarny i epidemiologiczny dzierżawionych oraz będzie ponosić konsekwencje wynikające z wykroczeń w tym zakresie.</p> <p><b>10.</b> Dzierżawca będzie ponosi odpowiedzialność za wyposażenie pomieszczeń w sprzęt przeciwpożarowy niezbędny na stanowiskach związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.</p> <p><b>11.</b> Dzierżawca nie może oddawać przedmiotu dzierżawy do bezpłatnego użytkowania, najmu ani poddzierżawiać osobom trzecim.</p> <p><b>12.</b> Dzierżawca zobowiąże się do zabezpieczenia przedmiotu dzierżawy przed</p>

		<p>kradzieżami oraz przebywaniem w wydierżawionych pomieszczeniach osób nieuprawnionych.</p> <p><b>13.</b> Dzierżawca będzie zobligowany do przekazania Wydierżawiającemu kopii wszelkich protokołów pokontrolnych będących następstwem kontroli przeprowadzonych w dzierżawionych pomieszczeniach w okresie trwania umowy (np. protokół z kontroli Powiatowej lub Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej).</p>
<b>II.</b>	<b>Pomieszczenia stołówki/ wydawalni posiłków:</b>	
1	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego:	<b>POMIESZCZENIE STOŁÓWKI NIE BĘDZIE OBJĘTE UMOWĄ DZIERŻAWY, POZOSTANIE W UŻYTKOWANIU ZESPOŁU SZKÓŁ</b>

- po ewentualne inne informacje dotyczące dzierżawy pomieszczeń należy się zwracać bezpośrednio od odbiorcy usługi wyżej przywołanego (dzierżawa pomieszczeń nie jest przedmiotem niniejszego postępowania, ale stanowi warunek uczestnictwa Wykonawcy w postępowaniu i ewentualnego zawarcia umowy).

Informację przygotowały jednostki powiatu – Odbiorcy usług,  
Redagował sekretarz zespołu: I.D