

## INFORMACJA

**o podlegających dzierżawie pomieszczeniach kuchennych i stołówkach odbiorcy:  
Usługi przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego.**

<b>ZADANIE I – przygotowanie oraz wydanie posiłków w Powiatowym Centrum Edukacyjnym w Kętrzynie</b>		
1	Powierzchnia podlegająca wydzierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego, w tym:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchnia – 123 m<sup>2</sup>,</li> <li>- pomieszczenia pomocnicze – 45 m<sup>2</sup>,</li> <li>- biuro 10 m<sup>2</sup>,</li> <li>- pomieszczenia piwniczne 145 m<sup>2</sup></li> </ul>
2	Ilość pomieszczeń:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchnia główna</li> <li>- pom. obróbki mięsa</li> <li>- pom. zmywalnia talerzy</li> <li>- pom. obróbki warzyw</li> <li>- pom. do przechowywania termosów</li> <li>- korytarz</li> <li>- 1 pom. biurowe</li> <li>- magazyn opakowań</li> <li>- magazyn kiszonki</li> <li>- magazyn warzyw</li> <li>- magazyn słoiki</li> <li>- magazyn naczyń</li> <li>- pomieszczenie lodówek x 2</li> <li>- pomieszczenie gospodarcze</li> </ul>
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:	Obecnie 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:	<p>Miesięczny koszt dzierżawy według stawek ustalonych przez Zarząd Powiatu w Kętrzynie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuchnia plus pom. pomocnicze – 12 zł netto/m<sup>2</sup>/mc = 2.016,00</li> <li>- biuro - 14 zł netto/m<sup>2</sup>/mc = 140,00 zł</li> <li>- pomieszczenia piwniczne - 5,00 zł netto/m<sup>2</sup> = 725,00zł</li> </ul> <p>Plus opłata za: konserwację windy, centralne ogrzewanie, serwis urządzeń wentylacyjnych, podatek od nieruchomości.</p> <p>Energia elektryczna, gaz, zużycie wody, odprowadzenie ścieków przemysłowych - według licznika</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 Wydzierżawiającego.</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</p>

		<p>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 Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie <i>(dalej: PCE)</i>.</p> <p><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.</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 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
6	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego:	<b>POMIESZCZENIE STOŁÓWKI NIE BĘDZIE OBJĘTE UMOWĄ DZIERŻAWY, POZOSTANIE W UŻYTKOWANIU PCE</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).

## INFORMACJA

**o podlegających dzierżawie pomieszczeniach kuchennych i stołówkach odbiorcy:  
Usługi przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego.**

ZADANIE II – przygotowanie oraz wydanie posiłków w Zespole Szkół im. M. Rataja w Reszlu, ul. Łukasieńskiego 3																																																												
lp	Parametr	Opis																																																										
I.	Pomieszczenia kuchenne:																																																											
1	Powierzchnia podlegająca wydzierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego, w tym:	<ul style="list-style-type: none"><li>- kuchnia – 50,90 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>pomieszczenie do wydawania posiłków</b> – 5,20 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>pomieszczenie do zmywania w kuchni</b> – 10,60 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>obieralnia</b> – 9,50 m<sup>2</sup></li><li>- <b>magazyn</b> – 6,10 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>magazyn</b> – 2,10 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>magazyn</b> – 7,40 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>pomieszczenie pomocnicze</b> – 9,80 m<sup>2</sup>,</li><li>- <b>WC</b> – 3,00 m<sup>2</sup>,</li></ul> <b>Razem 104,60 m<sup>2</sup> powierzchni (w tym 15,6 m<sup>2</sup> zajętej pod magazyny)</b>																																																										
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:	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>instalacja wodno-kanalizacyjna</b> (zamontowany podlicznik na wodę)</li><li>- <b>instalacja co i cw</b> (zamontowany podlicznik na wodę ciepłą)</li><li>- <b>instalacja elektryczna</b> (zainstalowany podlicznik energii elektrycznej)</li><li>- <b>instalacja gazowa</b> (paliwo gazowe dostarczane do kuchni gazowej, zamontowany podlicznik)</li><li>- <b>wentylacja grawitacyjna</b></li><li>- <b>system oddymiania i oświetlenie awaryjne</b> w budynku, w którym znajdują się pomieszczenia będące przedmiotem umowy (na korytarzu)</li><li>- dostępna sieć Wi-Fi jedynie na potrzeb uczniów i pracowników internatu</li></ul>																																																										
4	Czy ilość i usytuowanie pomieszczeń kuchni spełnia wymogi przepisów dla kuchni w gastronomii:	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:	<p><b>1. Miesięczna stawka czynszu</b> ustalona na podstawie Załącznika do Uchwały Zarządu Powiatu wynosi:</p> <p><b>KUCHNIA I POMIESZCZENIA POMOCNICZE – 6,00 zł netto</b> (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wydierżawianej powierzchni) –  89 m<sup>2</sup> x 6,00 zł = <b>534,00 zł netto/656,82 zł brutto</b></p> <p><b>MAGAZYN - 1,00 zł netto</b> (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni) – 15,60 m<sup>2</sup> x 2,00 zł = <b>31,20 zł netto/38,38 zł brutto</b>  – co łącznie daje kwotę <b>565,20 zł netto/695,20 zł brutto opłaty miesięcznej czynszowej. Czynsz zostanie zaokrąglony do wysokości 700,00 zł brutto za miesiąc.</b></p> <p><b>2. Poza miesięczną opłatą z tytułu czynszu Dzierżawca zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z opłatami za:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>zużycie i dystrybucję energii elektrycznej</b> (dwóch osobnych dostawców),</li> <li>- <b>dostawę wody zimnej, odbiór ścieków, opłata stała,</b></li> <li>- <b>zużycie mocy cieplnej na potrzeby ogrzewania i podgrzania wody użytkowej,</b></li> <li>- <b>zużycie paliwa gazowego.</b></li> </ul> <p><b>3. Dzierżawca zobowiąże się do podpisania odrębnej umowy na wywóz nieczystości</b></p> <p><b>4. Rozliczenie kosztów energii elektrycznej, energii cieplnej na potrzeby centralnego ogrzewania oraz podgrzania wody, wody zimnej, kanalizacji i paliwa gazowego nastąpi na podstawie dokonywania comiesięcznych odczytów z podliczników</b> zamontowanych w wydierżawianych 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 Wydierżawiającego w proporcji 20/80 (np. opłaty stałe, abonamentowe, przejściowe itp.).</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>8. Dzierżawca zobowiązuje się do pokrycia kosztu podatku od nieruchomości,</b> obejmującego powierzchnię określoną umową, tj. 104,6 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. Wszelkie nakłady i ulepszenia trwale związane z pomieszczeniami, wykonane przez Dzierżawcę w okresie trwania umowy, w momencie jej zakończenia przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wydierżawiającego.</b></p> <p><b>2. 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></p> <p><b>3. 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 (dalej: ZS im. Rataja).</b></p> <p><b>4. 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.</b></p> <p><b>5. 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.</b></p> <p><b>6. Dzierżawca zobowiąże się do pełnego wyposażenia pomieszczeń w niezbędny sprzęt zgodnie z wymogami sanitarnymi i innymi, które pozwolą mu</b></p>

		<p>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 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. 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).

**INFORMACJA**

**o możliwości dzierżawienia pomieszczeń kuchennych i stołówkach odbiorcy:  
Usługi przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego.**

**UWAGA: Nie stawia się obowiązku przygotowywania posiłków w pomieszczeniach kuchni Odbiorcy usługi.**

<b>ZADANIE III – przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie posiłków w Specjalnym Ośrodku Szkolno- Wychowawczym im. św. Jana Pawła II w Kętrzynie</b>		
<b>lp</b>	<b>Parametr</b>	<b>Opis</b>
<b>I.</b>	<b>Pomieszczenia kuchenne:</b>	
1	Powierzchnia:	- kuchnia – 30,05 m <sup>2</sup> , - pomieszczenia pomocnicze - 43,48 m <sup>2</sup> , - magazyn – 7,67m <sup>2</sup> ,
2	Ilość pomieszczeń:	11 pomieszczeń: <ul style="list-style-type: none"> <li>• magazyn termosów pow. 7,67 m<sup>2</sup>,</li> <li>• myjnia termosów pow.7,33 m<sup>2</sup>,</li> <li>• łazienka pow.2,83 m<sup>2</sup>,</li> <li>• natrysk pow. 1,13 m<sup>2</sup>,</li> <li>• WC pow.1,22 m<sup>2</sup>,</li> <li>• szatnia pow. 10,37 m<sup>2</sup>,</li> <li>• pom. porządkowe pow. 1,20 m<sup>2</sup>,</li> <li>• hall pow. 9,79 m<sup>2</sup>,</li> <li>• rozdzielnia posiłków pow. 30,05 m<sup>2</sup>,</li> <li>• zmywalnia pow. 5,25 m<sup>2</sup>,</li> <li>• wiatrołap pow. 4,36 m<sup>2</sup></li> </ul>
3	Dostępne instalacje:	Instalacja wod-kan, co, elektryczna, gazowa, wentylacja mechaniczna, ppoż.
4	Czy ilość i usytuowanie pomieszczeń kuchni spełnia wymogi przepisów dla kuchni w gastronomii:	- aktualnie w pomieszczeniach prowadzona jest działalność gastronomiczna z odpowiednimi pozwoleniami, spełnia wymogi sanitarne i bhp respektowane są przepisy przewidziane dla prowadzenia żywienia zbiorowego.
5	Kondygnacja, na której znajduje się kuchnia, dostępność wind, ramp i in. elementów dotyczących organizacji transportu produktów i surowców oraz wydawania posiłków:	- parter - w budynku znajduje się winda - pomieszczenie kuchni posiada osobne wejście z podwórka (dostawa surowców do przygotowania posiłków), - posiłki wydawane są przez okienko bezpośrednio z pomieszczenia kuchni, - zwrot naczyń do zmywalni przez oddzielne okienko
6	Wypożyczenie kuchni:	- do uzgodnienia bezpośrednio z odbiorcą usługi (dyr. SOSW)
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	Koszt ewentualnej dzierżawy:	<p><b>1. Miesięczna stawka czynszu</b> ustalona na podstawie Załącznika do Uchwały Zarządu Powiatu nr 1776/2022 z dnia 6 października 2022 r. stanowiącego Załącznik nr 2 do Uchwały Zarządu Powiatu w Kętrzynie Nr 1105/2018 z dnia 12 września 2018 r. i wynosi:</p> <p><b>KUCHNIA I POMIESZCZENIA POMOCNICZE</b> –netto (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wydierżawianej powierzchni) – 73,53 m<sup>2</sup> x 4,00 zł = 294,12 zł netto</p> <p><b>MAGAZYN</b> –netto (opłata miesięczna za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni magazynowej) – 7,67 m<sup>2</sup> x 4,00 zł = 30,68 zł netto</p> <p><b>– co łącznie daje kwotę 203,01 zł netto opłaty miesięcznej czynszowej.</b></p> <p><b>2. Poza miesięczną opłatą z tytułu czynszu Dzierżawca zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z opłatami za:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zużycie i dystrybucję energii elektrycznej, według odczytu podlicznika (za dystrybucję energii i jej zużycie),</li> <li>- dostawę wody zimnej, odbiór ścieków, opłata stała, obciążenie 12 m<sup>3</sup> za wodę i odprowadzanie ścieków na podstawie faktury za dany miesiąc</li> <li>- dostawę, przesył i podgrzanie wody 4 m<sup>3</sup> oraz kanalizację (bez kosztu ogrzewania pomieszczeń),</li> </ul> <p><b>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opłata podatku od nieruchomości za dzierżawioną powierzchnię określoną w umowie. Kwota podatku zostanie wliczona w fakturę za czynsz za pierwszy</li> </ul>

		<p>miesiąc następujący po terminie zapłaty podatku przez Wydzierżawiającego. Wysokość podatku zostanie naliczona zgodnie z Uchwałą Rady Miejskiej w Kętrzynie</p> <p>- zużycie paliwa gazowego według podlicznika</p> <p><b>3. Dzierżawca zobowiąże się do podpisania odrębnej umowy na wywóz nieczystości</b></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 Wydzierżawiającego.</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 Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego im. św. Jana Pawła II w Kętrzynie (dalej: SOS-W).</p> <p><b>4.</b> Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Dzierżawcę do przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów i wychowanków SOS-W w ramach umowy dot. usługi przygotowania i podawania gotowych posiłków w SOS-W oraz osób zatrudnionych w Ośrodku</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 SOS-W.</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 wydierżawionych pomieszczeniach osób nieuprawnionych.</p> <p><b>13.</b> Dzierżawca będzie zobligowany do przekazania Wydzierżawiającemu 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 użyczeniu na cele realizacji zamówienia publicznego	<p>1. 79,14m<sup>2</sup>,</p> <p>2. Ilość pomieszczeń: 1,</p> <p>3. Dzierżawca jest zobowiązany do utrzymania czystości pomieszczenia w czasie trwania umowy,</p> <p>4. Dzierżawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie krzeseł, stolików, i estetycznym nakryciem (serwetki).</p>

- 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).