

INFORMACJA

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

| ZADANIE ... – 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">- kuchnia – 50,90 m²,- pomieszczenie do wydawania posiłków – 5,20 m²,- pomieszczenie do zmywania w kuchni – 10,60 m²,- obieralnia – 9,50 m²- magazyn – 6,10 m²,- magazyn – 2,10 m²,- magazyn – 7,40 m²,- pomieszczenie pomocnicze – 9,80 m²,- WC – 3,00 m², Razem 104,60 m² powierzchni (w tym 15,6 m² zajętej pod magazyny) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Ilość pomieszczeń: | 5 pomieszczeń (kuchnia, dwa pomieszczenia pomocnicze do przygotowania posiłków, magazyn do przechowywania surowców lub innych niezbędnych przedmiotów ściśle związanych z realizacją umowy i obieralnia) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Dostępne instalacje: | <ul style="list-style-type: none">- 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 potrzeby uczniów i pracowników internatu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. Na nowego wykonawcę zostanie jednak nałożony obowiązek odpowiedniego wyposażenia kuchni i pozostałych pomieszczeń objętych umową, co może wpłynąć na przebieg kolejnych kontroli właściwych służb. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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></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 |
| 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>1. Miesięczny wymiar czynszu ustalony na podstawie Załącznika do Uchwały Zarządu Powiatu w Kętrzynie wg stanu na I kwartał 2025 wynosi:</p> <p>- KUCHNIA I POMIESZCZENIA POMOCNICZE – 89 m² x 6,00 zł = 534,00 zł netto/ 656,82 zł brutto</p> <p>- MAGAZYN – 15,60 m² x 2,00 zł = 31,20 zł netto/ 38,38 zł brutto</p> <p>co łącznie daje kwotę 565,20 zł netto/ 695,20 zł brutto. Kwota zostanie zaokrąglona do wysokości 700,00 zł brutto.</p> <p>2. <u>Poza miesięczną opłatą z tytułu czynszu Dzierżawca zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z opłatami za:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - zużycie i dystrybucję energii elektrycznej (dwóch osobnych dostawców), - dostawę wody zimnej, odbiór ścieków, opłata stała, - zużycie mocy cieplnej na potrzeby ogrzewania i podgrzania wody użytkowej, - zużycie paliwa gazowego. <p>3. Dzierżawca zobowiąże się do podpisania odrębnej umowy na wywóz nieczystości</p> <p>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 zamontowanych w wydierżawianych pomieszczeniach. Stany podliczników spisywane będą na koniec każdego miesiąca przez upoważnionego przedstawiciela Dzierżawcy i dostarczane do sekretariatu szkoły.</p> <p>5. Pozostałe koszty, których nie wykażą stany podliczników, dzielone będą pomiędzy Dzierżawcę a Wydierżawiającym w proporcji 20/80 (np. opłaty stałe, abonamentowe, przejściowe itp.).</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>8. Dzierżawca zobowiązuje się do pokrycia kosztu podatku od nieruchomości, obejmującego powierzchnię określoną umową, tj. 104,6 m². 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>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.</p> <p>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.</p> <p>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 (<i>dalej: ZS im. Rataja</i>).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6. 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>7. Dzierżawca zobowiąże się do utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach objętych umową. Pracownicy szkoły nie będą zobowiązani do sprzątnięcia pomieszczeń objętych umową dzierżawy w trakcie jej trwania.</p> <p>8. Dzierżawca zobowiąże się do przestrzegania przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.</p> <p>9. Dzierżawca będzie odpowiadać za stan sanitarny i epidemiologiczny dzierżawionych oraz będzie ponosić konsekwencje wynikające z wykroczeń w tym zakresie.</p> <p>10. Dzierżawca będzie ponosi odpowiedzialność za wyposażenie pomieszczeń w sprzęt przeciwpożarowy niezbędny na stanowiskach związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.</p> <p>11. Dzierżawca nie może oddawać przedmiotu dzierżawy do bezpłatnego użytkowania, najmu ani poddzierżawiać osobom trzecim.</p> <p>12. Dzierżawca zobowiąże się do zabezpieczenia przedmiotu dzierżawy przed kradzieżami oraz przebywaniem w wydzierżawionych pomieszczeniach osób nieuprawnionych.</p> <p>13. 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> |
| II. | Pomieszczenia stołówki/ wydawalni posiłków: | |
| 1 | Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego: | POMIESZCZENIE STOŁÓWKI NIE BĘDZIE OBJĘTE UMOWĄ DZIERŻAWY, POZOSTANIE W UŻYTKOWANIU ZESPOŁU SZKÓŁ |

- 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).