

znak: CUW.PK.343.17.2020

INFORMACJA

o podlegających dzierżawie pomieszczeniach kuchennych i stołówkach odbiorcy usług

lp	Parametr	Opis
I.	Pomieszczenia kuchenne:	
1	Powierzchnia podlegająca wydzierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego, w tym:	- kuchnia – 123m ² , - pomieszczenia pomocnicze – 45 m ² , - magazyn dobowy 10 m ²
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, na pomieszczenie kuchni zostało wydane polecenie remontu.
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 pomieszczenie w którym będą wydawane posiłki:	Ten sam poziom, bez konieczności transportu
8	Szacunkowy koszt dzierżawy kuchni:	– średni koszt około 5 000,00 zł/miesiąc Kuchnia – 11 zł/m²/mc, piwnica – 3,3 zł/m²/mc w tym: winda, ciepła woda, centralne ogrzewanie, czynsz za pomieszczenia, podatek, <u>Dotatkowe koszty</u> : energia elektryczna, gaz, woda - według licznika
9	Inne istotne informacje:	1. Wszelkie nakłady i ulepszenia trwale związane z pomieszczeniami, wykonane przez Dzierżawcę w okresie trwania umowy, w momencie jej zakończenia przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wydzierżawiającego. 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. 3. 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>). 4. 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. 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. 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

		<p>gotowych posiłków w PCE.</p> <p>7. Dzierżawca zobowiąże się do utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach objętych umową. Pracownicy szkoły nie będą zobowiązani do sprzątanía 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. protokoły z kontroli Powiatowej lub Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej).</p>
II. Pomieszczenia stołówki/ wydawalni posiłków:		
1	Powierzchnia podlegająca wydierżawieniu na cele realizacji zamówienia publicznego:	206 m²
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	Szacunkowy koszt dzierżawy pomieszczenia:	11 zł/m²

- 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 przygotowało PCE – Odbiorcy usług,
Redagował sekretarz zespołu: I.D