

PRZETARG NA DZIERŻAWĘ KUCHNI I STOŁÓWKI

Dyrektor Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem ogłasza przetarg na dzierżawę pomieszczeń kuchni, stołówki i magazynów mieszczących się w budynku Internatu Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem przy ul. Modrzejewskiej 5, 34-500 Zakopane, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej.

Termin składania ofert do 20 sierpnia 2021 r. do godz. 14.00 w sekretariacie Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane

W załączeniu

- **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**
- **WARUNKI DZIERŻAWY**

Dyrektor Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane mgr Zdzisław Króźel

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na dzierżawę kuchni, stołówki i magazynów mieszczących się w budynku Internatu Zespołu Szkół Hotelarsko turystycznych w Zakopanem przy ul. Modrzejewskiej 5, 34-500 Zakopane

1. Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchenne, stołówka i magazyny mieszczące się w budynku Internatu Zespołu Szkół Hotelarsko turystycznych w Zakopanem przy ul. Modrzejewskiej 5, 34-500 Zakopane, z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gastronomicznej. Powierzchnia łączna – 220 m². Przed przystąpieniem do złożenia oferty należy dokonać wizji lokalnej.
2. Cena minimalna czynszu 1000 netto miesięcznie (tysiąc złotych). W okresie wakacji (lipiec i sierpień) miesięczny czynsz będzie obniżony o 30%.
3. Opłata za media – odczyt podliczników (woda, energia elektryczna), wywóz nieczystości – odrębna umowa dzierżawcy z firmą odbierającą odpady komunalne).
4. Ofertę należy złożyć na piśmie w języku polskim (Oferent może złożyć tylko jedną ofertę).
5. Oferta może mieć formę wydruku komputerowego, napisana na maszynie lub ręcznie (czytelnie).
6. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty wraz z wymaganymi dokumentami.
7. Oferta powinna zawierać: siedzibę Oferenta (prowadzonej działalności), oferowaną cenę czynszu, akceptację naliczania ponoszonych kosztów za zużyte media.

8. Oferta musi być podpisana przez Oferenta lub osoby upoważnione (pełnomocnictwo). Zaleca się aby wszystkie strony oferty były parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Ofertę należy złożyć w dwóch zapieczętowanych kopertach (jedna w drugiej). Na zewnętrznej kopercie winien być umieszczony wyłącznie napis: „Oferta na dzierżawę pomieszczeń kuchni i stołówki”. Ofertę należy złożyć w sekretariacie szkoły, w budynku Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane do dnia 20 sierpnia 2021 r. do godz. 14.00. Koperta wewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Oferenta. Obie koperty powinny być dokładnie zamknięte – w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z treścią przed otwarciem.

9. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwarcia.

10. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 20 sierpnia 2021 r. o godz. 14.15 w gabinecie Dyrektora Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane.

11. Wymagane dokumenty: aktualny wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, zaświadczenie właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego i ZUS-u o niezaleganiu w opłatach, ewentualne pełnomocnictwo dla osób podpisujących ofertę.

12. Oferent winien podać oferowaną przez siebie cenę netto opłaty z tytułu czynszu za wydzierżawiane pomieszczenia (bez podatku VAT). Cena jest jedynym kryterium oceny ofert.

13. Zamawiający, w przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty, zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.

Dyrektor Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane mgr Zdzisław Króźel

WARUNKI DZIERŻAWY

1. Umowa dzierżawy zawarta będzie na 1 rok.

2. Dzierżawca będzie wykorzystywał pomieszczenia i wyposażenie na prowadzenie działalności gastronomicznej.

3. Przetarg może być rozstrzygnięty jeśli wpłynie tylko jedna oferta spełniająca warunki Zamawiającego.

4. Dzierżawca zobowiązuje się prowadzić działalność gastronomiczną na swój koszt i rachunek z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych związanych z przedmiotową działalnością gastronomiczną, a także wymogów w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami i ustaleniami.

5. Wdzierżawiający dopuszcza przygotowanie przez Dzierżawcę posiłków cateringowych dla osób trzecich.
6. Dzierżawca zapewni asortyment dań obiadowych, dania powinny być ujęte w jadłospisie dziennym.
7. Podawane posiłki powinny być urozmaicone; receptura dań przygotowana przez technologa żywności, z uwzględnieniem kaloryczności i gramatury. Posiłki należy przygotować zgodnie z właściwościami organoleptycznymi, fizykochemicznymi, mikrobiologicznymi.
8. Dzierżawca zobowiązany jest do dokonywania napraw i remontów na własny koszt. W przypadku usterki z winy Dzierżawcy lub jego pracowników, Wdzierżawiający obciążą Dzierżawcę kosztami naprawy.
9. Dzierżawca będzie płacił Wdzierżawiającemu: czynsz dzierżawny, podatek VAT od dzierżawionej powierzchni, podatek od nieruchomości (zgodnie z dzierżawioną powierzchnią), opłata za media – energia elektryczna, zużycie wody – według odczytu z liczników. Wywóz nieczystości – umowa indywidualna
10. Szczegółowe warunki rozwiązania umowy przez strony zostaną zawarte w umowie dzierżawy.

Dyrektor Zespołu Szkół

Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem

ul. Partyzantów 1/5

34-500 Zakopane

mgr Zdzisław Króziel