

PYTANIA NAJEMCÓW ODNOŚNIE POM. RESTAURACJI

W zakresie kompetencji Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego (USK)

I. ODPOWIEDZI NA PYTANIA

1. **montaż liczników ciepła (poprzedni najemca miał ryczałt miesięczny w wysokości 2000 zł miesięcznie) obecnie USK chce założyć liczniki na ciepło i obciążyć kosztem założenia liczników nowego najemcę. Proszę o przedstawienie ilości liczników oraz kosztów z tym związanych.**

ODPOWIEDŹ 01:

Za zakup i montaż ciepłomierzy odpowiedzialny jest nowy Najemca. USK nie uczestniczy w jakichkolwiek pracach dostosowania lokalu.

Urządzenia pomiarowe:

Obecnie: ciepłomierz od centrali wentylacyjnej NW6, wodomierze, liczniki energii elektrycznej.

Do wykonania przez Najemcę: Liczniki ciepła dla każdego kaloryfera z możliwością zdalnego odczytu. Wymiana wodomierzy i liczników energii elektrycznej na modele z możliwością zdalnego odczytu. Ilość liczników: 1 Ciepło, 2 Elektryczne, 6 wodomierzy.

2. **Proszę o podanie ceny za Mj energii**

ODPOWIEDŹ 02:

Podane dane dotyczą okresu za grudzień 2025. Proszę mieć na uwadze zmiany taryfowe URE z początkiem roku. Aktualne dane będą dostępne i mogą zostać przedstawione w drugiej części lutego, po otrzymaniu wszystkich faktur od dostawców mediów. Podano ceny brutto.

En. cieplna:

- a) Opłata stała za usługi przesyłowe: 4.696,39 zł/MW (moc wyliczona na podstawie klucza powierzchniowego wynosi dla lokalu **23,72 kW**)
- b) Opłata zmienna przesyłowa 19,04 zł/ GJ
- c) opłata za ciepło, opłata za zamówioną moc cieplną: 100,90 zł/ GJ

3. **cenę za 1m3 wody ciepłej**

ODPOWIEDŹ 03: Obecna opłata za podgrzew wody 31,98 zł/m3

4. **cenę za 1m3 wody zimnej**

ODPOWIEDŹ 04: woda dostawa - 6,88/m3

5. **cenę za 1 m3 ścieków (chyba że są wliczone już w cenę wody)**

ODPOWIEDŹ 05: ścieki odbiór - 7,79/m³

6. cenę za 1 KW prądu

ODPOWIEDŹ 06: a) dystrybucja 0,34850 zł/kWh

b) sprzedaż: 0,58954 zł/kWh

7. kosztów manipulacyjnych

ODPOWIEDŹ 07: 73,54 zł brutto/mies.

8. kosztów utrzymania części wspólnych oraz wykaz części wspólnych za które będą naliczne opłaty

ODPOWIEDŹ 08: USK nie planuje obciążania Najemcy kosztami utrzymania poza obszarem najmu.

9. koszty zagospodarowania odpadów komunalnych oraz sposób ich obliczania.

ODPOWIEDŹ 09:

Koszt w zależności od trybu pracy restauracja (5 lub 7 dniowego), szczegóły wyliczenia w załączeniu. Dodatkowo zapis umowy odnośnie tego zakresu:

„Strony zgodnie oświadczają, iż wskazane w umowie szacunkowe koszty odbioru i zagospodarowania odpadów komunalnych zostały określone na podstawie deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi (formularz D-2), składanej zgodnie z art. 6m ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach oraz w oparciu o uchwały Rady Miejskiej Wrocławia w sprawie metod ustalenia opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi i stawek tej opłaty.

Strony postanawiają, iż wskazane powyżej dane mają charakter wstępny i zostały przyjęte na etapie rozpoczęcia działalności w oparciu o minimalne wartości wymagane przepisami prawa, co oznacza, że mogą one nie odzwierciedlać faktycznych ilości i struktury wytwarzanych odpadów.

Strony dopuszczają możliwość zmiany wskazanych ilości oraz kosztów po przeprowadzeniu, po upływie około jednego miesiąca od rozpoczęcia działalności, kontroli faktycznych ilości i rodzaju wytwarzanych odpadów, przeprowadzonej w formie zaprotokołowanego badania morfologicznego strumienia odpadów.

W przypadku stwierdzenia rozbieżności pomiędzy ilościami zadeklarowanymi a ilościami faktycznie wytwarzanymi, Strony dokonają odpowiedniej aktualizacji danych

dotyczących ilości odpadów oraz związanych z nimi kosztów odbioru i zagospodarowania, w drodze pisemnego aneksu do umowy.”

10. ewentualne koszty poboczne nie wymienione wyżej

ODPOWIEDŹ 10:

- a) Koszt eksploatacji, napraw, przeglądów, czyszczenia jednej centrali wentylacyjnej (NW6) oraz czyszczenie kanałów jej dedykowanych. Centrala obsługuje obszar najmu, jednak znajduje się poza jego obszarem. Szczegóły w ust. III odpowiedzi.

Koszty eksploatacyjne centrali NW6 (przy obecnych umowach):

- przegląd: 360 zł netto

- filtry: 142 zł netto

-czyszczenie kanałów: (około 30 mb – przy szacunkowej cenie 20 zł/mb = 600 zł netto)

Wszystkie powyższe kwoty w skali roku należy pomnożyć dwukrotnie – dwa przeglądy z wymianą filtrów i czyszczeniem kanałów w roku.

- b) za każdy wysłany monit, upomnienie, wezwanie etc. - 63,71 zł
- c) wznowienie dostaw mediów w przypadku zaistnienia okoliczności nielegalnego poboru energii przez Najemcę - 6 371,40 zł
- d) interwencyjna wizyta konserwatora Szpitala - sprawdzenie stanu technicznego instalacji, wyłączenie, przywrócenie dostawy mediów, etc. - 127,43 zł

- 11. Ponadto kto jest odpowiedzialny za akceptację projektu wizualizacji przestrzennej przedmiotu najmu?

ODPOWIEDŹ 11: USK, dokumentację, projekty, etc. należy przysyłać przez UMW

12. Stawek i sposobu rozliczania mediów

- a) aktualnych stawek za energię elektryczną, wodę, ścieki, ciepło / chłód, sposobu rozliczania mediów (podliczniki, refakturowanie, inne).

ODPOWIEDŹ 12: jw. odp. 2-6

- 13. **Historycznego zużycia** orientacyjnego zużycia mediów w okresie funkcjonowania kantyny przez poprzedniego najemcę, w szczególności zużycia energii elektrycznej w sezonie letnim (praca klimatyzacji).

ODPOWIEDŹ 13:

en. el. 5237 kWh (średnie, ogólne zużycie w okresie letnim, USK nie posiada danych dot. zużycia en. elektrycznej poszczególnych urządzeń, w tym klimatyzacyjnych)

cw: 13m3

zw: 16m3

14. Dostępności mediów

- a) potwierdzenia, czy wszystkie media są obecnie aktywne i dostępne w lokalu,

ODPOWIEDŹ 14 a) : Wszystkie media (woda, prąd oraz centralne ogrzewanie) są dostępne w lokalu.

- b) informacji, czy którekolwiek z przyłączy zostało odłączone (jeśli tak – na jakich zasadach są ponownie uruchamiane).

ODPOWIEDŹ 14 b): Wszystkie media zostały wyłączone. Zostaną załączone po zawarciu umowy z nowym Najemcą.

15. Parametry techniczne lokalu

- a) informacji o **mocy przyłączeniowej energii elektrycznej** przypisanej do lokalu,

ODPOWIEDŹ 15a: Do lokalu jest przypisane 40 kW mocy przyłączeniowej.

- b) rodzaju i wartości **zabezpieczeń elektrycznych**,

ODPOWIEDŹ 15b: Główne zabezpieczenia elektryczne to 3x 63 A

- c) informacji, czy w lokalu dostępne jest **łącze światłowodowe / szybki Internet**.

ODPOWIEDŹ 15c: w lokalu nie jest dostępne łącze światłowodowe/ szybki internet.

II. STANOWISKO ODNOŚNIE SYSTEMU WENTYLACJI

1. Najemca oświadcza, że znany jest mu stan techniczny systemu wentylacji nawiewno–wywiewnej oraz urządzeń wentylacyjnych znajdujących się w obszarze najmu, w tym centrali wentylacyjnych, kanałów, okapów, filtrów oraz instalacji towarzyszących. Najemca przyjmuje je do używania w stanie istniejącym.

2. Najemca zobowiązuje się, na własny koszt, do przywrócenia pełnej sprawności technicznej systemu wentylacji oraz wszystkich urządzeń i instalacji wentylacyjnych znajdujących się w obszarze najmu, w szczególności poprzez:

- a) wykonanie niezbędnych napraw, czyszczeń, odtłuszczeń i przeglądów,
- b) doposażenie instalacji w brakujące elementy, w tym filtry tłuszczowe,
- c) usunięcie zanieczyszczeń, tłuszczu i innych osadów z okapów, kanałów i urządzeń,
- d) doprowadzenie instalacji do stanu zapewniającego bezpieczną i zgodną z przepisami eksploatację.

3. Najemca zobowiązuje się do bieżącego utrzymania systemu wentylacji w stanie zapewniającym prawidłową pracę, w tym do:

- a) regularnego czyszczenia i serwisowania okapów, kanałów, filtrów i urządzeń wentylacyjnych,

- b) wykonywania przeglądów zgodnie z instrukcjami producentów oraz przepisami sanitarnymi i przeciwpożarowymi (nie rzadziej niż 2 razy w roku),
- c) niezwłocznego usuwania usterek i awarii.
- d) Wyjątek stanowi

4. Najemca zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji serwisowej systemu wentylacji oraz do udostępniania Wynajmującemu protokołów z przeglądów, czyszczeń i napraw na każde żądanie.

5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki niewłaściwej eksploatacji systemu wentylacji, w tym za rozprzestrzenianie się zapachów, zadymienie, zanieczyszczenia oraz zagrożenia sanitarne lub pożarowe.

6. Najemca ponosi koszty energii elektrycznej, ciepła oraz innych mediów zużywanych przez system wentylacji i urządzenia z nim związane.

7. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za stan techniczny, naprawy ani eksploatację urządzeń wentylacyjnych znajdujących się w obszarze najmu, które nie stanowią jego własności. Wynajmujący nie jest zobowiązany do ich serwisowania, modernizacji ani utrzymywania.

8. Powyższe zapisy nie dotyczą drugiej centrali wentylacyjnej N6 budynku H, obsługującej wyłącznie obszar najmu, ale znajdującej się fizycznie poza jego obszarem. Eksploatacja, naprawy, przeglądy, czyszczenie centrali N6 oraz kanałów jej dedykowanych po stronie USK, za których kosztem obciążą Najemcę, na podstawie aktualnych umów serwisowych. Szczegóły w rozdz. III.

9. Strony sporządzą **protokół zdawczo–odbiorczy** zawierający opis stanu technicznego systemu wentylacji oraz dokumentację fotograficzną. Protokół stanowi podstawę do oceny obowiązków Najemcy w zakresie przywrócenia sprawności instalacji.

III. OPIS STAN OBECNY - SPRAWDZENIE WSTĘPNE DO DALSZEJ WERYFIKACJI PRZEZ NAJEMCĘ

Centrala wentylacyjna N6 budynku H zamontowana w przyziemiu, która obsługuje sale restauracyjną jest sprawna. Eksploatacja, naprawy, przeglądy, czyszczenie centrali oraz kanałów jej dedykowanych po stronie USK, za których kosztem obciążą Najemcę, na podstawie aktualnych umów serwisowych.

Centrala wentylacyjna posiada ciepłomierz do nagrzewnicy centrali oraz licznik energii elektrycznej. Koszty zużycia ciepła technologicznego oraz energii elektrycznej po stronie najemcy.

Druga centrala wentylacyjna znajduje się w kuchni na korytarzu i jest zainstalowana centrala nawiewna, podsufitowa z grzałkami elektrycznymi. Dedykowany do tej centrali jest osobny system wyciągowy z okapów i innych pomieszczeń zaplecza/kuchni restauracji. W chwili obecnej cały ten system wentylacyjny jest do gruntownego wyczyszczenia i przeglądu (duża ilość tłuszczu osadzonego w kanałach wentylacyjnych). Rozdzielnica elektryczna wraz z automatyką tego systemu wentylacji znajduje się w korytarzu, a jej zasilanie elektryczne jest poprowadzone z głównej rozdzielni restauracji na zaplecze. Po stronie Najemcy jest szczegółowa weryfikacja, dostosowanie do właściwej eksploatacji, koszty eksploatacji, napraw i przeglądów.