

.....
Pieczęć Wykonawcy

..... dnia2010 r

Dom Pomocy Społecznej
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2010

FORMULARZ OFERTOWY

W związku z postępowaniem prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, składamy ofertę na **wykonanie usługi** polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku:

Na cenę wykonania usługi gastronomicznej składają się: wsad do kotła (w rozumieniu podanym w rozdz. II część I ust.4 SIWZ) i koszt przygotowania posiłków.

Cena jednostkowa netto osobodnia żywienia przy wsadzie do kotła dla jednego mieszkańca nie niższym niż 7,50 zł netto (słownie: siedem złotych pięćdziesiąt groszy) wynosi:złgr
słownie:.....

Cena brutto za jeden osobodzień żywienia wynosi:
.....zł.....gr.(słownie:.....).

Całkowita cena oferty brutto:
365 dni X 104 osoby X cena brutto jednego osobodnia żywienia
=
.....
...
słownie:.....
.....

Ponadto oświadczamy, że przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 12 miesięcy .

Jednocześnie **nie zastrzegamy / zastrzegamy *)** ujawnienia informacji stanowiących tajemnicę w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wymienionych poniżej:

1.
2.etc.

(wymienić tylko w przypadku zastrzeżenia informacji)

) Niepotrzebne skreślić

.....
Podpis osoby uprawnionej

Załącznik Nr 1a

do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

..... dnia2010r.

Dom Pomocy Społecznej
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2010

W związku z postępowaniem prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, na **wykonanie usługi** polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zaświadcza się,
Że

Firma

w dniu..... o godz.....

dokonała wizji lokalnej pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem przeznaczonych na dzierżawę i uzyskała pełną i rzetelną informację o przedmiocie zamówienia.

Podpis Zamawiającego

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/PN/2010

OŚWIADCZENIE

Zgodnie z Art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. **prawo zamówień publicznych** (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 ze zm:) **oświadczam**, że:

3. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
4. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny oraz dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
6. nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, o którym mowa w art. 24 ustawy ust. 1,2.

Data

Podpis osoby uprawnionej

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH
Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia

pomiędzy:

Gminą Gdańsk- Domem Pomocy Społecznej

z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121 reprezentowanym przez:

Małgorzatę Oźga - Dyrektora

Zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....

.....

...

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007r. Nr 223,poz.1655 z późn.zm.) zwanej w dalszej części „ustawą” zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1.Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia, której wzór stanowi załącznik Nr 1 do SIWZ.

2.Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:

1)usłudze przygotowania posiłków,

2)usłudze gotowania posiłków,

3)usłudze podawania posiłków,

3. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.lipca 2010 r. do dnia 30 czerwca 2011r., nie dłużej jednak niż na czas trwania umowy dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Domu Pomocy Społecznej.

§ 3

1.Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:

- a) diet opisanych szczegółowo w SIWZ,
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz.1225 z późn.zm.) i innych przepisach w tym zakresie,
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,

2.Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
- e) dieta o zmiennej konsystencji np.: miksy (miksy obiadowe dwudaniowe)
- f) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego ,
- e) dieta bezmleczna

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać 3 posiłki dziennie, z podziałem na diety o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - 8.00 – 10.00

- obiad - 13.00 – 15.00
- kolacja - 18.00 – 20.00

§ 5

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonej grupy ludności wiekowej i specyfiki Domu oraz zgodnie z zasadami żywienia i diety stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

2. Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe / 10 dni/ do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego przy współdziałaniu samorządu mieszkańców z dwudniowym wyprzedzeniem; w razie zmiany jadłospisu wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.

3. Uwzględniania w jadłospisach, w ramach tzw. wsadu do kotła, tradycyjnych posiłków tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także przygotowywania posiłków na imprezy okolicznościowe np.: okrągłe jubileusze Domu, Dzień Babci i Dziadka, zabawy, ponadto przygotowywania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta.

4. Zapewnienia dostępu przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19 października 2005r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2005r. Nr 217, poz.1837); ponadto na terapię zajęciową, zapewnienia miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych (łącznie dla wszystkich uczestników terapii zajęciowej).

5. Przygotowania posiłków do odbioru z kuchni przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu pojemników, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

6. Prowadzenia ewidencji ilościowo-wartościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, oraz zapewnienia Zamawiającemu prawa do wglądu do tej ewidencji, a także zapewnienia prawa do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

7. Podawania posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach.

8. Udostępniania płatnych posiłków dla pracowników Zamawiającego, którzy się o to zwrócą oraz innych chętnych osób, w ramach tzw. usług środowiskowych.

9. Mycia i wyparzania całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

§ 6

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do 11.00 dnia poprzedniego

i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków.

W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakości, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

3. Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego

§ 7

1. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 7,50 zł netto na jedną osobę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp. w celu weryfikacji spełnienia powyższego wymogu.

2. Cena brutto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia zgodnie z ofertą - wynosi brutto
/słownie:.....

3. Cena brutto jednego osobodnia żywienia nie ulega zmianie przez 12 miesięcy.

4. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługi będące przedmiotem umowy jej zmiana następuje z mocy prawa.

§ 8

1. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:

Cena brutto jednego osobodnia żywienia × ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu.

2. W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

- a) wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- b) wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- c) wartość kolacji – 20% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

3. Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie

wynosić
..... PLN brutto

(słownie:
.....
.....

4. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe:

Nr konta:.....

5. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 9

1.Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać będzie odszkodowanie w formie kar umownych.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

a) za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa § 8 ust.3 umowy,

b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia za każdy posiłek przygotowany niezgodnie z jadłospisem, umową, SIWZ lub zaleceniami lekarza,

c) w wysokości 5% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc za opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydawania posiłku określonego w § 4 umowy – powstałe z winy Wykonawcy,

d) w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc za każdy dzień niewykonania umowy,

e) wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia o której mowa w §8 ust. 3 umowy za zawinione niewykonanie obowiązku określonego w § 6 ust.2,

3.Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust. 3 umowy za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego.

4.Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

5.Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

§ 10

W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności Wykonawcy przysługuje prawo dochodzenia ustawowych odsetek za opóźnienie.

§ 11

1. Tytułem należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie w wysokości PLN
(słownie:
w formie gwarancji ubezpieczeniowych.

2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

3. Zamawiający zwróci Wykonawcy Zabezpieczenie zgodnie z art. 151 ustawy pzp.

§ 12

Wykonawca zapewnia, że będzie dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

§ 13

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania kuchni do wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz wprowadzenie standartów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie powyższych wymogów na czas trwania umowy.

§ 14

Wykonawca zapewni we własnym zakresie pozostałe, oprócz dzierżawionych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 15

Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

§ 16

1. Umowa niniejsza ulega rozwiązaniu, przed upływem okresu na jaki została zawarta z dniem rozwiązania umowy dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w następujących przypadkach:

- a) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
- b) Wykonawca w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego,

§ 17

W każdym przypadku rozwiązania niniejszej umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 18

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 19

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 20

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają – pod rygorem nieważności – zachowania formy pisemnej w postaci obustronnie podpisanego aneksu.

§ 21

Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 22

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

UMOWA DZIERŻAWY

Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia

pomiędzy:

Gminą Gdańsk - Domem Pomocy Społecznej z siedzibą w Gdańsku

przy ul. Polanki 121, reprezentowanym przez:

Małgorzatę Ożga – dyrektora,

Zwanym dalej „**Wydzierżawiającym**”

a

.....

.....

.....

.....

.....

.....

zwanym dalej „**Dzierżawcą**”

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dzierżawa pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni o łącznej powierzchnim², położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym dalej „Domem” oraz wyposażenia kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umowy nr.....na świadczenie usług gastronomicznych.

2. Wydanie przedmiotu dzierżawy nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym,

w którym strony opiszą stan techniczny pomieszczeń, dzierżawionego wyposażenia kuchni oraz wskazania liczników. Protokół zdawczo-odbiorczy będzie stanowił załącznik do niniejszej umowy.

3. Sprzęty i wyposażenie kuchni znajdujące się w dzierżawionych pomieszczeniach, a nie objęte niniejszą umową, pozostaną w nich do wyłącznej dyspozycji Wydierżawiającego.

§ 2

Umowa dzierżawy zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy o świadczenie usług gastronomicznych, wymienionej w § 1 ust.1 niniejszej umowy.

§ 3

1. Tytułem czynszu za dzierżawę pomieszczeń Dzierżawca będzie płacił Wydierżawiającemu miesięcznie kwotęzł netto powiększoną o podatek Vat.....
(słownie:)

.....)
w terminie do 10 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wydierżawiającego:

Nr konta: 93 1160 2202 0000 0000 6190 6276.

2. Tytułem dzierżawy wyposażenia i sprzętu kuchni Dzierżawca będzie płacił Wydierżawiającemu miesięcznie kwotę ryczałtową 1000,00 zł netto (słownie: jeden tysiąc), powiększoną o podatek VAT to jest 1220, 00 zł brutto (słownie: jeden tysiąc dwieście dwadzieścia dwa złotych) w terminie do 10 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wydierżawiającego:

Nr konta: 93 1160 2202 0000 0000 6190 6276.

§ 4

1. Dzierżawca będzie pokrywał we własnym zakresie wszelkie koszty eksploatacyjne związane z korzystaniem z przedmiotu dzierżawy, takie jak:

g) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniami podliczników, aktualnych stawek dostawcy Energa S.A oraz należny podatek VAT,

b) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk oraz należny podatek VAT.

c) na punkty czerpania wody, które nie są opomiarowane i znajdują się :ubikacja i pokój socjalny dla personelu, umywalka w korytarzu magazynu, na kuchni głównej, zmywalni i w pomieszczeniu wydawania posiłków ustala się zużycie w wysokości 15 m3 miesięcznie (10m3 wody zimnej i 5m3 wody ciepłej),

- d) opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m³ zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek przez dostawcę GPEC i należny podatek VAT,
- e) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniami liczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Pomorska Spółka Gazownicza Sp.z.o.o oraz należny podatek VAT,
- f) ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1m²/miesięcznie zajmowanej powierzchni.

2.Wymienione w § 4 ust.1 koszty eksploatacyjne Dzierżawca będzie płacił Wydierżawiającemu, na konto bankowe, w terminie 14 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych od Wydierżawiającego.

Nr konta: 93 1160 2202 0000 0000 6190 6276.

3.Wydierżawiający na prośbę Dzierżawcy udostępni faktury wystawione przez Dostawców mediów.

§ 5

W przypadku nieterminowej płatności faktur Wydierżawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odsetek w ustawowej wysokości.

§ 6

Wszelkie prace adaptacyjne w dzierżawionych pomieszczeniach Dzierżawca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Wydierżawiającego.

§ 7

1.Dzierżawca zobowiązuje się użytkować przedmioty dzierżawy zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w tym przestrzegać przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów dzierżawy bez zgody Wydierżawiającego.

2.Dzierżawca zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów dzierżawy, w tym ubezpieczenia ich od wszystkich ryzyk mogących im zagrazić w trakcie wykonywania niniejszej umowy.

3.Dzierżawca zobowiązuje się wykonywać okresowe przeglądy instalacji elektrycznej i gazowej zgodnie z wymogami zawartymi w ustawie Prawo Budowlane i aktami wykonawczymi i oryginały przeglądów dostarczyć Zamawiającemu.

4.W terminie 14 dni od dnia przekazania pomieszczeń i wyposażenia Dzierżawca przedstawi Wydierżawiającemu oryginał dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia od wszelkich ryzyk na kwotę odpowiadającą wartości przejętego mienia.

5. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów dzierżawy, wynikające z jego winy oraz za ich utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków i naprawy uszkodzeń.

§ 8

Dzierżawca oświadcza, że bez pisemnej zgody Wydierżawiającego nie sceduje ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie praw i zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

§ 9

1. Wydierżawiający nie odpowiada za mienie Dzierżawcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Dzierżawcę przedmiotów w miejscu dzierżawy, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1.

2. Wydierżawiający nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą ich dostawców. Przypadki takie będą uznawane za siłę wyższą i nie będą przedmiotem odpowiedzialności Wydierżawiającego.

§ 10

1. Pracownicy Dzierżawcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie dzierżawionych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu.

2. Dzierżawca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.

§ 11

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Dzierżawcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Dzierżawcy.

2. Pozostałe prywatne samochody Dzierżawcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wydierżawiającego.

§ 12

1. Klucze do dzierżawionych pomieszczeń znajdują się w posiadaniu Dzierżawcy.

2. Dzierżawca zobowiązany jest zdeponować u Wydierżawiającego zapasowe klucze do wszystkich dzierżawionych pomieszczeń.

3. W przypadku zdarzeń losowych / pożar, awarie instalacji wodociągowej i innych/ Wydierżawiający ma prawo bez zgody Dzierżawcy wstępu do pomieszczeń dzierżawionych.

§ 13

1. Dzierżawca nie może bez zgody Wydierżawiającego udostępnić przedmiotów dzierżawy osobom trzecim, poddzierżawić ich, ani uruchamiać w nich produkcji szkodliwej dla zdrowia.
2. Dzierżawca może w dzierżawionych pomieszczeniach uruchomić, za zgodą Wydierżawiającego, produkcję na rzecz osób trzecich.
3. Wydierżawiający ma prawo kontroli dzierżawionych pomieszczeń w obecności Dzierżawcy i wydawania stosownych zaleceń.

§ 14

1. Wydierżawiający może rozwiązać niniejszą umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia, w przypadku opóźnienia się Dzierżawcy z zapłatą czynszu lub innych opłat za dwa pełne okresy płatności, oraz w innych przypadkach, gdy Dzierżawca rażąco narusza postanowienia niniejszej umowy.
2. Wydierżawiającemu służy prawo zastawu na rzeczach ruchomych Dzierżawcy wniesionych do dzierżawionych pomieszczeń, w przypadku opóźnienia się Dzierżawcy z płatnościami wymienionymi w § 3 i § 4 ust.2

§ 15

Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 16

W każdym przypadku rozwiązania umowy dzierżawy następuje rozwiązanie łączącej strony umowy na świadczenie usług gastronomicznych – wymienionej w paragrafie 1 niniejszej umowy.

§ 17

1. Po zakończeniu stosunku dzierżawy Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić przedmioty dzierżawy w stanie nie gorszym niż wynikający z normalnego zużyciu.
2. W dniu zwrotu strony sporządzą protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów dzierżawy oraz wskazania liczników.
3. Wszelkie ulepszenia przedmiotów dzierżawy, po rozwiązaniu niniejszej umowy, Dzierżawca pozostawi nieodpłatnie Wydierżawiającemu.

§ 18

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Wyzierżawjącego.

§ 19

Zmiana niniejszej umowy wymaga – pod rygorem nieważności – formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie strony

§ 20

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wyzierżawiający

Dzierżawca

Pieczęta Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I./PN/2010

OŚWIADCZENIE

Po zapoznaniu się z treścią SIWZ, a w szczególności załączników 3 i 4 (wzory umów) w przetargu nieograniczonym, dotyczącym świadczenia usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku-Oliwa oświadczam, że akceptuję je bez zastrzeżeń.

W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuje się do zawarcia pisemnej umowy z Zamawiającym w terminie przez niego wyznaczonym.

Data

Podpis osoby uprawnionej

Gdańsk, 19.05.2010 r...

Wykaz wyposażenia użytkowanego w kuchni DPS Gdańsk – Oliwa

I. Pomieszczenie do wydawania posiłków

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 1) Stół rozkładany | szt. 1 |
| 2) Stół ze stali nierdzewnej z blatem | szt. 1 |
| 3) Ława kuchenna | szt. 1 |
| 4) Płyta na ławę kuchenną | szt. 1 |
| 5) Szafa naczyniowa | szt. 1 |
| 6) Bemar | szt. 1 |
| 7) Wózek do rozwożenia posiłków | szt. 1 |

II. Zmywalnia naczyń

| | |
|-----------------------------------|--------|
| 8) Zmywarka do naczyń | szt. 1 |
| 9) Zlewozmywak jednokomorowy | szt. 1 |
| 10) Wózek z blatem | szt. 1 |
| 11) Stół z wgłębieniem i rusztem | szt. 1 |
| 12) Zabudowa okna podawczego | szt. 1 |
| 13) Płyta na zabudowę okna | szt. 1 |
| 14) Dozownik do płynu chemicznego | szt. 1 |
| 15) Stół z kadziami | szt. 1 |
| 16) Wózek z wgłębieniem i rusztem | szt. 1 |
| 17) Rozdrabniacz do odpadków | szt. 1 |

III. Kuchnia Główna

| | |
|--|--------|
| 18) Koc gaśniczy | szt. 1 |
| 19) Gaśnica | szt. 1 |
| 20) Stół drewniany | szt. 1 |
| 21) Krzesło drewniane | szt. 4 |
| 22) Radiomagnetofon „Sony” | szt. 1 |
| 23) Lodówka „Polar” | szt. 1 |
| 24) Stół ze stali nierdzewnej z rusztem | szt. 1 |
| 25) Patelnia elektryczna | szt. 1 |
| 26) Szafa naczyniowa | szt. 1 |
| 27) Szafa do chleba | szt. 1 |
| 28) Waga uchylna | szt. 1 |
| 29) Maszynka do mielenia mięsa | szt. 1 |
| 30) Taboret gazowy | szt. 2 |
| 31) Okap ze stali nierdzewnej dwuczęściowy | szt. 1 |

| | |
|--|--------|
| 32)Kuchnia gazowa (trzon gazowy) | szt. 1 |
| 33)Szafki wiszące „80” z „nierdzewki” | szt. 4 |
| 34)Szafki wiszące „40” z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 35)Szafka stojąca z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 36)Stół ze zlewozmywakiem z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 37)Stół z szafkami z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 38)Stół z „nierdzewki” | szt. 2 |
| 39)Stół z półką z „nierdzewki” | szt. 2 |
| 40)Termos | szt. 1 |
| 41) Garnki z „nierdzewki” | szt. 9 |
| 42)Dozownik do płynu chemicznego | szt. 1 |
| 43)Robot kuchenny – mikser | szt. 1 |
| 44)Wentylator | szt. 1 |
| 45)Patelnia elektryczna „Kromet” | szt. 1 |
| 46)Piekarnik elektryczny | szt. 1 |
| 47)Krajalnica do chleba | szt. 1 |
| 48)Krajalnica do wędlin | szt. 1 |
| 49)Mikser elektryczny z wózkiem i siodelkiem | szt. 1 |
| 50)Maszyna wieloczynnościowa „Wilk” | szt. 1 |
| 51)Kuchnia gazowa „Kromet” | szt. 2 |
| 52)Blender | szt. 1 |
| 53)Szafa chłodnicza | szt. 1 |
| 54)Lodówka „Polar” | szt. 1 |

IV. Obieralnia

| | |
|-----------------------------------|--------|
| 55)Wózek mop | szt. 1 |
| 56) Szafki „80” drewniane | szt. 6 |
| 57)Obieraczka | szt. 1 |
| 58)Stół z półką z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 59)Stół z kadziami z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 60)Szafka stojąca z „nierdzewki” | szt. 1 |
| 61)Kloc masarski | szt. 1 |

V. Magazyn mięsny

| | |
|---------------------------------|--------|
| 62)Zamrażarka „Zanussi” | szt. 1 |
| 63)Zamrazarko – lodówka „Elmax” | szt. 1 |
| 64)Zamrażarka „Ardo” | szt. 1 |
| 65)Waga mała elektroniczna | szt. 1 |

VI. Magazyn żywności suchej

| | |
|----------------------------------|--------|
| 66)Regał drewniany ze skrzyniami | szt. 1 |
| 67)Regał metalowy 5-częściowy | szt. 1 |
| 68)Waga uchylna | szt. 1 |
| 69)Higrometr | szt. 1 |

VII. Biuro

| | |
|-----------------------------------|--------|
| 70)Półka ścienna | szt. 1 |
| 71)Krzesła wyściełane | szt. 2 |
| 72)Krzesła obrotowe | szt. 2 |
| 73)Stolik okolicznościowy szklany | szt. 1 |
| Biurko | szt. 2 |
| 76)Stolik pod komputer | szt. 1 |
| 77)Lampka biurowa | szt. 2 |
| 78)Kalkulator (Casio) | szt. 1 |
| 79)Zegar ścienny | szt. 1 |
| 80)Szafka „80” | szt. 2 |
| 81)Szafka „60” | szt. 1 |
| 82)Szafka „40” | szt. 1 |
| 83)Komoda | szt. 1 |
| 84)Taboret | szt. 1 |
| 85)Firana (ilościówka) | |

VIII. Magazyn ziemniaków i warzyw

| | |
|----------------------|--------|
| 86)Lodówka „Snaige” | szt. 1 |
| 87) Taboret kuchenny | szt. 1 |

IX. Magazyn sprzętu podręcznego

| | |
|-----------------------------|--------|
| 88)Regał metalowo drewniany | szt. 5 |
| 89)Regał metalowy | szt. 2 |
| 90)Drabina | szt. 1 |
| 91)Termosy z „nierdzewki” | szt. 2 |

X. Korytarz kuchni

| | |
|-----------------|--------|
| 92)Koc gaśniczy | szt. 1 |
| 93)Gaśnica | szt. 2 |
| 94)Apteczka | szt. 1 |

XI. Pokój socjalny pracowników kuchni

| | |
|--------------------------|---------|
| 106) Szafy z nadstawką | szt. 10 |
| 107) Szafa dwudrzwiowa | szt. 1 |
| 108) Komoda | szt. 1 |
| 109) Stół | szt. 1 |
| 110) Lustro | szt. 1 |
| 111) Krzesło | szt. 8 |
| 112) Zegar | szt. 1 |
| 113) Firana (ilościówka) | |

XII. Inny sprzęt używany w kuchni

| | |
|------------------------------|--------|
| 114)Stół z nierdzewki | szt. 1 |
| 115)Taboret elektryczny | szt. 1 |
| 116)Pojemniki z „nierdzewki” | szt. 4 |