

Nr sprawy 1/I/PN/2006

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ POWYŻEJ 60 000 EURO**

na świadczenie usług gastronomicznych
dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy
2. Załącznik nr 1a -- o dokonaniu wizji lokalnej przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 2 – oświadczenie do art. 22
4. Załącznik nr 3 – wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych
5. Załącznik nr 4 – wzór umowy dzierżawy
6. Załącznik nr 5 – oświadczenie o przyjęciu wzoru umów bez zastrzeżeń,
7. Załącznik nr 6 i 7 – wykaz wyposażenia kuchni,
8. Załącznik nr 8 – wykaz pracowników kuchni Zamawiającego, których ma przejąć Wykonawca i oświadczenie
9. Załącznik nr 9 – 2szt. przykładowych jadłospisów

ROZDZIAŁ I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk
tel/fax +58 5521952
NIP 584-10-65-897 REGON 001005420

2. **Podstawa prawna** - postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (*Dz. U. z 2004 r. Nr 19, poz. 177 ze zm.*), zwanej dalej: „Ustawą” oraz zgodnie z wszelkimi aktami wykonawczymi wydanymi do ustawy, jak również zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia /SIWZ/.

3. **Tryb udzielenia zamówienia** - w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami art. 39-46 Ustawy.

4. Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- „wsad do kotła” – wszystkie produkty żywnościowe użyte do przygotowania całodziennego wyżywienia dla jednej osoby, w tym posiłki tradycyjne, na imprezy okolicznościowe, a także podstawowe produkty żywnościowe, napoje oraz produkty na terapię zajęciową, o których mowa w rozdz. II pkt I.3,
- „jadłospis dekadowy” – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,
- „zestaw dietetyczny” – wszystkie diety wymienione w rozdz. II pkt I.4.
- „osobodzień żywienia” -- suma wsadu do kotła i koszt przygotowania posiłków dla jednej osoby,

ROZDZIAŁ II. POSTANOWIENIA SZCZEGÓLNE

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu przez Wykonawcę posiłków na rzecz Zamawiającego na bazie wydierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem i pracownikami.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55322000-3, 55321000-6, 55320000-9

W Domu Pomocy Społecznej zwanym dalej „Domem” przebywa aktualnie 104 mieszkańców. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy na urlop, pobyty w szpitalach i itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.

2. Dla podopiecznych przygotowywanych jest codziennie trzy posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 8.30– 10.30
- Obiad 13.00 – 15.00
- Kolacja 18.00 – 20.00

3. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 19 października 2005r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. z 2005r. Nr 217, poz.1837) podopieczni powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, herbata). Ponadto na terapię zajęciową należy zapewnić miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych (łącznie dla wszystkich uczestników terapii zajęciowej).

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- dieta podstawowa
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych
- dieta o zmiennej konsystencji np.: miksy, kleik / kleik na żądanie Zamawiającego /
- dieta bezmleczna

5. Przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Wykonawca podawać będzie posiłki mieszkańcom schodzącym na stołówkę i zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach. Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia stołówki.

7. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

8. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki 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. Zamawiający załącza do wglądu przykładowe dekadowe jadłospisy dla mieszkańców Domu szt.2 (Załącznik Nr 9)

9. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 2-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego, działającej przy współudziale samorządu mieszkańców. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

10. W ramach tzw. wsadu do kotła należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłków na imprezy okolicznościowe np.: okrągłe jubileusze Domu, Dzień Babci i Dziadka, zabawy. Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta.

11. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w pkt 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji.

12. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w pkt 4 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do 8.00 dnia bieżącego.

13. Wysokość tzw. wsadu do kotła średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 6,50 zł netto na jedną osobę dobowo w ciągu pierwszych 12 miesięcy trwania umowy. W następnych miesiącach trwania umowy wsad do kotła może być zrewaloryzowany o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen, towarów i usług konsumpcyjnych za 2007 rok. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

14. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

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

16. Wykonawca przejmie co najmniej 4 pracowników kuchni Zamawiającego zgodnie z art. 23'(1) Kodeksu Pracy wg wykazu stanowiącego zał. nr 8 na okres co najmniej 12 miesięcy od dnia podpisania umowy bez obniżania wynagrodzenia. Obecnie w kuchni Zamawiającego zatrudnionych jest 6 pracowników. Zamawiający ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie zobowiązania wobec pracowników przekazanych Wykonawcy, a powstałe przed dniem przekazania.

17. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wydzierżawienie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni 136,15 m². Na wymienioną powierzchnię składają się:

Pomieszczenia na parterze:	- kuchnia główna	- 59,30 m ²
	- zmywalnia naczyń	- 13,00 m ²
	- pom. do wydawania posiłków	- 7,8 m ²
	- pom. chłodnia – towar podręczny	- 5,25 m ²
	- obieralnia	- 14,60 m ²
	- magazyn-chłodnie	- 5,6 m ²
	- magazyn żyw. suchej	- 14,30 m ²
	- WC	- 2,7 m ²
	- korytarz	- 13,6 m ²

Wykonawca może także wydzierżawić pozostałe pomieszczenia tj:

- biuro – 8,75 m²
- magazyn ziemniaków i warzyw – 14,90 m²
- magazyn sprzętu podręcznego - 14,90 m²
- pokój socjalny dla personelu - 18,50 m²

Obowiązkiem oferenta jest dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed złożeniem oferty i uzyskanie potwierdzenia pisemnego od Zamawiającego, że taka wizja się odbyła. / zał. Nr 1a do oferty/.

18. Za dzierżawę od Domu pomieszczeń o powierzchni 136,15 m² Wykonawca zapłaci miesięcznie 3 zł netto za 1m² to jest kwotę 408,45 zł netto powiększoną o podatek VAT. Kwota brutto wyniesie 498,31 zł. W cenę wliczone są stałe elementy wyposażenia kuchni. Za wydzierżawienie dodatkowych pomieszczeń Wykonawca zapłaci 3 zł netto za 1m² powierzchni.

19. Przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do założenia na własny koszt podliczników na wodę. Po zakończeniu realizacji zamówienia podliczniki te przechodzą nieodpłatnie na własność Zamawiającego.

20. Wykonawca uiszcza dodatkowe opłaty Zamawiającemu za:

- energię elektryczną według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Energa S.A.,
- wodę i ścieki według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk,
- ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 1 zł netto za 1m² zajmowanej powierzchni,
- opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m³ zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek GPEC.,
- gaz według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę Pomorska Spółka Gazownicza Sp. Z.o.o.,
- opłatę za wywóz nieczystości za 6m³ i aktualnych stawek PRSA S.A lub we własnym zakresie będzie zajmował się wywozem nieczystości,

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

21. Oprócz stałego wyposażenia – zabudowy, lamp, armatury - w kuchni znajdują się przedmioty określone w załączniku **6 i 7** (ruchome elementy wyposażenia), które Wykonawca może dodatkowo wdzierżawić w całości. Za dzierżawę tych elementów wyposażenia Wykonawca zapłaci miesięcznie 1500 zł netto powiększone o podatek Vat to jest 1830 zł brutto.

22. Wykonawca odpowiada za dzierżawione urządzenia i naczynia, dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią.

23. Szczegółowe warunki umowy dzierżawy zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.

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

25. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

26. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru:

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

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

28. Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

II. Oferty częściowe, Oferta wariantowa, Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających zgodnie z art.61 ust.1 pkt.6.

III. Termin wykonania zamówienia

1. Zamówienie będzie realizowane codziennie w ilościach i zakresie określonych potrzebami Zamawiającego.
2. Termin wykonania zamówienia jest 26 miesięcy od dnia zawarcia umowy tj. od 1 lutego 2007r. do 31. marca 2009r.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. W przetargu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy:
 - 1) spełniają warunki określone art. 22 ust 1 ustawy oraz nie podlegają wykluczeniu na podst. art. 24 ust 1 i 2 ustawy ,
 - 2) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, przynajmniej 2 usług gastronomicznych o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia o wartości równej lub wyższej od 100 000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),
 - 3) osiągnęli łącznie w dwóch ostatnich latach obroty ogółem w wysokości co najmniej 500.000 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych),
 - 4) posiadają na koncie bankowym środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych),
 - 5) są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).
2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę wraz z ofertą, wyszczególnionych w Rozdziale V.

V. Dokumenty wymagane od Wykonawcy

1. Zamawiający wymaga, aby każdy z Wykonawców składający ofertę złożył następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz oferty - załącznik nr 1 i załącznik Nr 1a
 - 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2
 - 3) wykaz pracowników do przejęcia i oświadczenie – załącznik Nr 8
 - 4) oświadczenie o przyjęciu zapisów wzoru umowy bez zastrzeżeń - załącznik nr 5
 - 5) dowód wniesienia wadium – zgodnie z Roz. VII ust. 3 i 4,

6.aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzającej, że profil działalności wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

7.dokumenty potwierdzające w odniesieniu do osób podpisujących ofertę uprawnienie do reprezentacji wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych,

8.aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego albo równoważne zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego kraju pochodzenia osoby w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 4-8 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

9.aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 9 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

10.aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

11.wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych lub wykonywanych o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie,

12.sprawozdanie finansowe, a jeżeli podlega ono badaniu przez biegłego rewidenta zgodnie z przepisami o rachunkowości również z opinią o badanym sprawozdaniu albo w przypadku wykonawców niezobowiązanych do sporządzania sprawozdania finansowego, innych dokumentów określających obroty, wynik finansowy, zobowiązania i należności - za okres nie dłuższy niż ostatnie 3 lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – za ten okres.

13.informacja z banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w którym wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

14.kserokopia ważnej polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia, poświadczonych za zgodność z oryginałem, potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej; oryginał do okazania przy podpisaniu umowy. W przypadku składania oferty wspólnej w/w dokumenty składa każdy z wykonawców. Warunek wysokości sumy ubezpieczenia zostanie uznany przez zamawiającego za spełniony, jeżeli wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie.

15. w przypadku, kiedy ofertę składają wykonawcy występujący wspólnie – pełnomocnictwo dla jednego z nich, do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust.1, pkt. 6,8,10 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
- b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;
- c) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

3. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust.2 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

4. W przypadku wykonawców występujących wspólnie dokumenty wymienione w Rozdziale IV ust.1 pkt 3,4,5 SIWZ dotyczą łącznie wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych wykonawców podlegać będą sumowaniu. Warunki wskazane w Rozdziale IV ust.1 pkt 2 SIWZ zostaną uznane za spełnione, jeżeli spełni go w całości co najmniej jeden wykonawca. Warunki wskazane w Rozdziale IV ust.1 pkt 1 musi być spełniony przez każdego wykonawcę.

5. Niespełnienie powyższych wymogów skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy.

6. Każdy z wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Rozdziale V ust.1 pkt 2,6,8,9,10.

VI. Osoby uprawnione do kontaktowania się z wykonawcą

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach niniejszego postępowania jest:

- Piotr Leśniewski, kier. adm.-gospodarczy, pok. Nr 30 I piętro tel. 058 5521952,
 - 058 5523332
- w godz. 8.00-13.00

2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje wykonawcy przekazują pisemnie w języku polskim na adres zamawiającego. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu uważane będą za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do zamawiającego przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.

3. Analogicznie wszelkie oświadczenia, wyjaśnienia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiającego będą dostarczane wykonawcom w formie pisemnej.

4. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie niniejszej SIWZ

5. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wykonawców.

VII. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 20.000 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100).

2. Wadium może być wniesione w pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. Nr 109, poz. 1158 ze zm)

3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy przelać na rachunek Zamawiającego
Nr konta: 24 1160 2202 0000 0000 6190 6257 przed terminem otwarcia ofert, z podaniem tytułu „wadium - przetarg nieograniczony na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121”.

4. Wadium wnoszone w formie niepieniężnej powinno być wystawione na Dom Pomocy Społecznej w Gdańsku ul. Polanki 121. Oryginał dokumentu należy złożyć w opisanej kopercie wraz z ofertą, natomiast potwierdzoną na zgodność z oryginałem kserokopię dołączyć do oferty. Oryginalne dokumenty gwarancyjne/poręczenia zostaną zdeponowane w kasie Zamawiającego.

5. Dokument , o którym mowa w ust. 4 winien zawierać zobowiązanie gwaranta do bezwarunkowej zapłaty wadium Zamawiającemu w następujących przypadkach:

- a) odmówi podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
- b) nie wniesie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
- c) zawarcie umowy będzie niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy

Niespełnienie powyższych wymogów będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy.

6. Wadium musi zabezpieczać ofertę w całym okresie związania ofertą, który wynosi 60 dni od upływu terminu składania ofert.

VIII. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 60 dni od upływu terminu składania ofert.

IX. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.

2. Oferta oraz wszelkie oświadczenia, formularze i inne dokumenty będące załącznikami do oferty, powinny być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji zgodnie z rejestrem sądowym lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej i zgodnie z wymaganiami ustawowymi.

3. W przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji tego wykonawcy.

4. Wszystkie strony i załączniki oferty powinny być kolejno ponumerowane i zawierać w dolnym prawym rogu parafę osoby sporządzającej, a także powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający dekompletacji zawartości oferty.

5. W przypadku gdy wykonawca dołącza do oferty kopię lub odpis dokumentu powinny one być poświadczone za zgodność z oryginałem przez wykonawcę

X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć na adres Zamawiającego lub w jego siedzibie przy ul. Polanki 121 w pokoju /kadry/ nieprzekraczalnym terminie **do dnia 14 listopada do godziny 9.00**

2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie uniemożliwiającej jej przypadkowe otwarcie, opatrzonej napisem „Przetarg nieograniczony – świadczenie usług gastronomicznych” oraz nazwą i siedzibą Wykonawcy.

3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę tylko przed terminem otwarcia ofert, pod warunkiem, że powiadomi na piśmie Zamawiającego o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ust. 2, a koperta będzie dodatkowo oznaczona „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

4. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.

5. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

6. Oferty zostaną otwarte publicznie w dniu **14 listopada o godzinie 10.00** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Polanki 121 gabinet dyrektora w obecności przedstawicieli Wykonawców lub innych osób, które zechcą wziąć udział w otwarciu ofert.

7. W trakcie części jawnej Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia, odczyta nazwy oraz adresy wykonawców, których oferty są otwierane, a także informacje dotyczące ceny brutto za usługę gastronomiczną za 1 osobodzień żywienia.

XI. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie powinien zaproponować cenę ostateczną wynikającą z zakresu usługi, określonej w niniejszej specyfikacji. Na cenę ostateczną składają się wsad do kotła i koszt przygotowania całodziennych posiłków na jedną osobę.

2. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia, a także inne poniesione koszty mające wpływ na cenę oferty.

3. Ostateczna cena oferty za jeden osobodzień żywienia powinna być zawarta w **formularzu oferty**, załącznik nr 1, oraz powinna być wyrażona w złotych polskich z podatkiem VAT.

XII. Forma rozliczenia finansowego z Wykonawcą

Rozliczenia finansowe między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich (PLN).

XIII. Opis kryteriów wyboru i sposób oceny ofert

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następujących kryteriów:

cena - 100%

$$\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena badana}} \times 100 \text{ pkt}$$

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna tę, która uzyska największą ilość punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów i spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

3. Jeżeli oferta będzie zawierać rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) jest niezgodna z ustawą,
- b) jej treść nie odpowiada treści SIWZ,
- c) jej złożenie stanowi czyn o nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- d) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
- f) zawiera omyłki rachunkowe, których nie można poprawić na podstawie art.88 ustawy lub błędy w obliczeniu ceny,
- g) wykonawca w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,
- h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,

XIV. Informacja o wyniku postępowania i wyborze oferty

1. O odrzuceniu ofert lub unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz jej cenę.

3. Po wyborze oferty zamawiający nie przewiduje dokonania dodatkowych formalności w celu zawarcia umowy

XV. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1.W niniejszym postępowaniu Zamawiający będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.

2.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie służyło do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

2.Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku formach:

- a) pieniądzu – na rachunek bankowy Zamawiającego
Nr konta:24 1160 2202 0000 0000 6190 6257,
- b) poręczeniach bankowych,
- c) gwarancjach bankowych,
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- e) poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt.2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

3.W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

4.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w innej formie niż pieniężna zostanie bezwarunkowo wypłacona na żądanie Zamawiającego przez poręczyciela lub gwaranta w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.

5.Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone zgodnie z art.151 ustawy.

XVI. Istotne postanowienia umowy i zawarcie umowy

1.Wykonawca, który wygra przetarg, zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie i miejscu określonym przez zamawiającego, nie krótszym niż 7 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.

2.Warunki, na których będzie zawarta umowa określa wzory umów, stanowiący załącznik nr 3 i 4 do niniejszej specyfikacji.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej w formie protestu wnoszonego do zamawiającego, odwołania od rozstrzygnięcia protestu do prezesa Zamówień Publicznych w Warszawie oraz skargi do Sądu Okręgowego w Gdańsku na zasadach określonych w Dziale VI art. 179-198 ustawy.

Gdańsk.

Podpis Zamawiającego

Załącznik Nr 1

.....
Pieczętka Wykonawcy

..... dnia2006 r

Dom Pomocy Społecznej
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2006

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. I pkt 4 SIWZ) i koszt przygotowania posiłków.

Cena jednostkowa netto osobodnia żywienia przy wsadzie do kotła dla jednego mieszkańca nie niższym niż 6,50 zł (słownie: sześć złotych pięćdziesiąt groszy) wynosi:złgr
słownie:.....

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

Ponadto oświadczamy, że przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 26 miesięcy od dnia zawarcia umowy oraz inne wymagania określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.

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)

Oświadczamy, że w razie wyboru naszej oferty i podpisania umowy o świadczenie usług gastronomicznych przymujemy / nie przyjmujemy *) w dzierżawę ruchome elementy wyposażenia kuchni, określone w załączniku **6 i 7** do SIWZ.

*) Niepotrzebne skreślić

.....
Podpis osoby uprawnionej

Załącznik Nr 1a

do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

..... dnia2006 r

Dom Pomocy Społecznej
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2006

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 przeznaczonych na dzierżawę i uzyskała pełną i rzetelną informacje o przedmiocie zamówienia.

Podpis Zamawiającego

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/PN/2006

OŚWIADCZENIE

Zgodnie z Art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. **prawo zamówień publicznych** (Dz. U. z 2004 r. Nr 19, poz. 177 ze zm:) **oświadczam**, że:

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

Data

Podpis osoby uprawnionej

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr...../2006

Zawarta w Gdańsku, dniar,
pomiędzy:

Domem Pomocy Społecznej z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121,
reprezentowanym przez:

Małgorzatę Ożga - Dyrektora

Zwanym dalej „**Zamawiającym**”

a.....

z

siedzibą

.....
wpisaną do rejestru Krajowego Rejestru Sądowego pod
numerem..... reprezentowanym przez:

.....
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. Nr 19,poz.177 ze 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, stanowiącej 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.lutego 2007r. do dnia 31.marca 2009r., nie dłużej jednak niż na czas trwania umowy dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Domu.

§ 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 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 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,
- d) dieta o zmiennej konsystencji np.: miksy, kleik / kleik 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 – 10.30 |
| - 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 dietetyki 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, a także wymagań z § 3 ust.1 lit. a-c.

2. Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego przy współudziale 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. Wykonawca zobowiązuje się, że zgodnie z art. 23(1) Kodeksu Pracy, z momentem podpisania niniejszej umowy oraz umowy dzierżawy, o której mowa w § 2, przejmie co najmniej czterech pracowników kuchni, zatrudnionych u Zamawiającego na stanowiskach określonych w załączniku Nr 8 do SIWZ.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania pracowników przez okres co najmniej dwunastu miesięcy od chwili podpisania niniejszej umowy; w tym okresie dotychczasowe wynagrodzenie pracowników nie zostanie obniżone.
3. Zamawiający ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie zobowiązania wobec pracowników przekazanych Wykonawcy, a powstałe przed dniem przekazania.

§ 7

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

§ 8

1. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 6.50 zł netto na jedną osobę dobowo. 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 zł brutto.

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

4. Dopuszcza się możliwość jednorazowego zrewaloryzowania ceny osobodnia żywienia po 12 miesiącach trwania umowy w oparciu o wskaźnik średniorocznego wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok 2007 ogłoszony przez Prezesa GUS.

§ 9

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:..... PLN .../100).

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.

§ 10

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 § 9 ust.3 umowy,
- a) 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 dany miesiąc za każdy dzień niewykonania umowy,
- e) wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia o której mowa w § 9 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 § 9 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.

§ 11

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

§ 12

1. Tytułem należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie w wysokości.....zł
(słownie:.....zł ./100)
w formie:
.....

2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

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

§ 13

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

§ 14

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 standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

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

§ 15

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

§ 16

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.

§ 17

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

§ 18

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.

§ 19

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.

§ 20

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

§ 21

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

§ 22

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.

§ 23

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

Zamawiający

Wykonawca

UMOWA DZIERŻAWY
Nr...../2006

Zawarta w Gdańsku, dnia.....r. pomiędzy:
Domem Pomocy Społecznej z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121,
reprezentowanym przez:
Małgorzatę Oźga – dyrektora,

Zwanym dalej „**Wydierżawiającym**”

a

.....
.....
.....

zwanym dalej „**Dzierżawcą**”

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dzierżawa pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni o łącznej powierzchni m², 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 umową nr..... z dnia 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.

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 (słownie:.....), powiększoną o kwotę podatku VAT w terminie do 10 każdego miesiąca 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 1500.00 zł (słownie: jeden tysiąc pięćset), powiększoną o podatek VAT w terminie do 10 każdego miesiąca za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wydierżawiającego:
Nr konta: 93 1160 2202 0000 0000 6190 6276.

3. Wykaz wyposażenia i sprzętu kuchni Domu stanowi załącznik Nr 6,7 do niniejszej umowy.

§ 4

Przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Dzierżawca jest zobowiązany do założenia na własny koszt podliczników na zimną i ciepłą wodę. Po zakończeniu realizacji zamówienia podliczniki te przechodzą nieodpłatnie na własność Wydierżawiającego.

§ 5

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

- e) koszty zużycia 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) 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,
- d) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniami podliczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Pomorska Spółka Gazownicza Sp.z.o.o oraz należny podatek VAT,
- e) ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 1 zł netto za 1m²/miesięcznie zajmowanej powierzchni ;ryczałt obowiązuje przez pierwsze 12 miesięcy dzierżawy i po tym okresie może ulec zmianie,
- f) opłatę za wywóz nieczystości za 6 m³ i aktualnych stawek PRSP S.A chyba że, wywozem nieczystości będzie zajmował się we własnym zakresie,

2. Wymienione w § 5 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.

§ 6

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

§ 7

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

§ 8

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.

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

4.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.

§ 9

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

§ 10

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.

§ 11

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.

§ 12

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.

§ 13

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 ma prawo wstępu do pomieszczeń dzierżawionych.

§ 14

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.

§ 15

1. Wydierżawiający może rozwiązać niniejszą umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia, w przypadku opóźniania 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 opóźniania się Dzierżawcy z płatnościami wymienionymi w § 15 ust.1.

§ 16

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

§ 17

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

§ 18

1. Po zakończeniu stosunku dzierżawy Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić przedmioty dzierżawy w stanie nie pogorszonym.

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.

§ 19

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 Zamawiającego.

§ 20

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

§ 21

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

Wydierżawiający

Dzierżawca

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/PN/2006

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 15.09.2006

Wykaz wyposażenia użytkowanego w kuchni DPS Gdańsk – Oliwa

I. Pomieszczenie do wydawania posiłków

- 1) Stół rozkładany
- 2) Stół ze stali nierdzewnej z blatem
- 3) Ława kuchenna
- 4) Płyta na ławę kuchenną
- 5) Szafa naczyniowa

II. Zmywalnia naczyń

- 6) Zlewozmywak jednokomorowy
- 7) Wózek z blatem
- 1) Stół z wgłębieniem i rusztem
- 2) Zabudowa okna podawczego
- 3) Płyta na zabudowę okna
- 4) Taboret
- 5) Dozownik do płynu chemicznego
- 6) Stół z kadziami
- 7) Pojemniki ze stali nierdzewnej

III. Kuchnia Główna

- 8) Koc gaśniczy
- 9) Gaśnica
- 10) Stół drewniany szt.2
- 11) Krzesło drewniane szt.8
- 12) Kuchenka mikrofalowa szt.2
- 13) Czajnik bezprzewodowy
- 14) Taboret
- 15) Radiomagnetofon „Sony”
- 16) Lodówka „Snaige”
- 17) Lodówka „Polar”
- 18) Stół ze stali nierdzewnej z rusztem
- 19) Patelnia elektryczna
- 20) Szafa naczyniowa
- 21) Szafa do chleba
- 22) Waga uchylna
- 23) Maszynka domielenia mięsa
- 24) Otwieracz elektryczny

25) Taboret gazowy	szt.2
26) Okap ze stali nierdzewnej dwuczęściowy	
27) Kuchnia gazowa	
28) Szafki wiszące „80” z „nierdzewki”	szt.4
29) Szafki wiszące „40” z „nierdzewki”	szt.2
30) Szafka stojąca z „nierdzewki”	
31) Stół ze zlewozmywakiem z „nierdzewki”	
32) Stół z szafkami z „nierdzewki”	
33) Stół z „nierdzewki”	szt.2
34) Stół z półką z „nierdzewki”	szt.2
35) Wózek do rozwożenia posiłków (w jadalni)	
36) Termos	
37) Garnki z „nierdzewki”	szt.9
38) Dozownik do płynu chemicznego	
39) Robot kuchenny – mikser	
40) Wentylator	
41) Patelnia elektryczna „Kromet”	
42) Piekarnik elektryczny	
43) Krajalnica do chleba	
44) Krajalnica do wędlin	
45) Mikser elektryczny z wózkim i siodełkiem	
46) Maszyna wieloczynnościowa „Wilk”	
47) Kuchnia gazowa „Kromet”	szt. 2
48) Bemar	

IV. Obieralnia

49) Wózek mop	
50) Szafki „80” drewniane	szt.6
51) Obieraczka	
52) Wózek z wglębeniem i rusztem z „nierdzewki”	
53) Stół z półką z „nierdzewki”	
54) Stół z kadziami z „nierdzewki”	
55) Szafka stojąca z „nierdzewki”	
56) Kloc masarski	

V. Magazyn – chłodnie

64) Zamrażarka	szt.2
65) Zamrażarka – lodówka „Elmax”	szt. 2
66) Zamrażarka „Ardo”	
67) waga mała elektryczna	

VI. Magazyn żywności suchej

68) Krzesło drewniane	
69) Waga mała elektryczna	
70) Regał ze skrzyniami drewniany	
71) Regał metalowy 5-częściowy	
72) Drabina	
73) Waga uchylna	

73)Taboret

VII. Biuro

74)Półka ścienna

75)Radio Philips

1) Krzesła wyściełane szt.2

2) Krzesła obrotowe szt.2

3) Stolik okolicznościowy szklany

4) Ogrzewacz elektryczny

5) Biurko szt.2

6) Stolik pod komputer

7) Drukarka „Oki”

8) Lampka biurowa szt.2

9) Aparat telefoniczny

10)Kalkulator (Citizen,Casio) szt.2

11)Kasety metalowe szt.2

12)Zegar ścienny

13)Szafka „80” szt.2

14)Szafka „60”

15)Szafka „40”

16)Komoda

17)Taboret

18)Firana (ilościówka)

19)Zestaw komputerowy

VIII. Magazyn ziemniaków i warzyw

20)Lodówka „Snaige”

21)Waga elektroniczna

IX. Magazyn sprzętu podręcznego

22)Regał metalowo drewniany szt.5

23)Regał metalowy szt.2

24)Drabina

25) Termosy z „nierdzewki” szt.2

26)Krzesło drewniane szt.4

27)Robot kuchenny mały

X. Korytarz kuchni

28)Koc gaśniczy

29) Gaśnica szt.2

30)Apteczka

XI. Pokój socjalny pracowników kuchni

106) Szafy z nadstawką szt.10

107) Szafa dwudrzwiowa

- 108) Komoda
- 109) Stół
- 110) Lustro
- 111) Krzesło szt.8
- 112) Zegar
- 113) Maski gazowe kpl 4
- 114) Firana (ilościówka)

XII. Inny sprzęt używany w kuchni

- 115) Stół z nierdzewki
- 116) Taboret elektryczny
- 117) Obieraczka
- 118) Pojemniki z „nierdzewki” szt.4
- 119) Krzesła drewniane szt.2

Gdańsk 15.09.2006

WYKAZ WYPOSAŻENIA ILOŚCIOWEGO UŻYTKOWEGO W KUCHNI DPS
GDAŃSK – OLIWA

1. Talerze głębokie	302 szt.
2. Talerze deserowe	133 szt.
3. Talerze płaskie	1098 szt.
4. Talerze płaskie duże	22 szt.
5. Kosze do chleba plast	15 szt.
6. Wazy porc.	10 szt.
7. Dzbanki do kompotu	30 szt.
8. Miski plastikowe	19 szt.
9. Wanienki plast.	5 szt.
10. Cedzak plast.	2 szt.
11. Cedzak emal.	2 szt.
12. Wiadra plast.	5 szt.
13. Wiadro mop	1szt.
14. Wiadra do śmieci	4szt.
15. Garnki emal.	20 szt.
16. Pojemnik plastikowy na odpady	1szt.
17. Cedzak nierdzewny	1szt.
18. Miski emal.	3 szt.
19. Deski i stolnice z poli.	11 szt.
20. Noże kuchenne	12 szt.
21. Tasaki	2 szt.
22. Garnki aluminiowe	2 szt.
23. Kompotierki	17 szt.
24. Salaterki	16 szt.
25. Miseczki porc.	178 szt.
26. Półmiski	77 szt.
27. Tace plastikowe	14 szt.
28. Kosz do chleba duży	1 szt.
29. Patelnie małe	3 szt.
30. Chochelki małe	15 szt.
31. Chochle duże	2 szt.
32. Termosy	24 szt.
33. Formy do ciasta	46 szt.
34. Formy do ciasta okrągłe	40 szt.
35. Przyborniki kuchenne	30 szt.
36. Komplet nierdz do dezynf. jaj	1szt.
37. Koszyki wiklinowe do chleba	20 szt.
38. Kosze do warzyw różne	8 szt.
39. Pojemniki plast duże	16 szt.
40. Talerze do ciasta	150 szt.

41. Podstawki do szklanek	30 szt.
42. Szklanki	100 szt.
43. Szampanówki	28 szt.
44. Półmiski nierdz	7 szt.
45. Kubki	322 szt.
46. Serwetniki plast	40 szt.
47. Widelce stołowe	32 szt.
48. Noże stołowe	86 szt.
49. Łyżki stołowe	30 szt.
50. Łyżeczki	15 szt.
51. Obrusy białe	20 szt.
52. Patery do owoców	14 szt.
53. Tace nierdzewne	10 szt.
54. Miski szklane	24 szt.
55. Filiżanki	29 szt.
56. Podstawki	22 szt.
Serwis obiadowy Rococo	
57. Wazy	12 szt.
58. Miski	8 szt.
59. Talerzyki deserowe	155 szt.
60. Talerze głębokie	158 szt.
61. Talerze płaskie	115 szt.
62. Półmiski	22 szt.
63. Bulionówki	34 szt.
64. Serwetniki	14 szt.
65. Cukiernice	2 szt.
66. Sosjerki	14 szt.
67. Dzbanki do kawy	4 szt.
68. Filiżanki	21 szt.
69. Podstawki	14 szt.
70. Talerze płaskie duże	9 szt.
71. Zestaw do przypraw	6 szt.
72. Miseczki małe	2 szt.

Gdańsk, dnia

Dom Pomocy Społecznej
80-308 Gdańsk
ul. Polanki 121

Nr sprawy 1/I/PN/2006

Zamawiający przekazuje informację o pracownikach kuchni do przejęcia przez Wykonawcę:

Lp.	Stanowisko	Wynagrodzenie zasadnicze	Wysługa lat pracy	Premia regulaminowa	Dodatek funkcyjny	Razem brutto
1 .	Kierownik samodzielnej sekcji ds. żywienia	1970,-	20%	10%	300,-	2861,-
2 .	Kuchmistrz	1390,-	20%	10%	-	1807,-
3 .	Kucharz	1390,-	15%	10%	-	1737,50
4 .	Pomoc kuchenna	1250,-	20%	10%	-	1625,-

Wszyscy wyżej wymienieni pracownicy są zatrudnieni w Domu Pomocy Społecznej Gdańsk – Oliwa na umowach o pracę na czas nieokreślony .

Ponadto Wykonawca może przejąć :

1.	Pomoc kuchenna	1050,-	-	10%	-	1155,-
----	----------------	--------	---	-----	---	--------

W/w umowa na czas określony do 31.03.2007r.

Wykonawca oświadcza, że przyjmie ww. pracowników zgodnie z art. 23(1) Kp i zgodnie z warunkami SIWZ

.....
Podpis Wykonawcy

JADŁOSPIS DEKADONY

dow. Nr 9

DZIEŃ	WYKAZ PRZEPISÓW		OBIED	KUCHARZA	SZKAFKI	- DZIEŃ -	
	1	2				OBIED	KUCHARZA
23	Opiekacz, chacz, ziemniaki, salsica	2. Rosół z wędzonymi kiełbasami, ziemniaki, salsica	2. Rosół z wędzonymi kiełbasami, ziemniaki, salsica	Poleca 2. Jajecznicę, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
24	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
25	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
26	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
27	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
28	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
29	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
30	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5
31	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	2. Jajecznicę z kawałkami mięsa, ziemniaki, salsica	1/5	1/5	1/5

