

Załącznik Nr 7 do SIWZ

(Pieczęć Wykonawcy)

WZÓR UMOWY**Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie**

Umowa Nr ____/16

W dniu _____ 2016 r. Głownie, pomiędzy Domem Pomocy Społecznym w Głownie, z siedzibą w Głownie przy ul. Karasickiej 51, w imieniu którego działa Dyrektor Bożena Szremska zwanym dalej **Zamawiającym**,

przy kontrasygnacie Joanny Łuczak Głównego Księgowego

a.....
.....z siedzibą
w _____ województwo _____ zwaną dalej **Wykonawcą**
reprezentowaną przez

(*imiona, nazwiska, stanowiska Osób Uprawnionych*)

została zawarta umowa następującej treści:

Przedmiot umowy

1) Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty dokonany w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.) pn. „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie” .

2) Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja.

3) Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie w roku 2016 wynosiła 62 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

§ 2

Terminy

Ustala się następujące terminy realizacji przedmiotu umowy:

- 1) rozpoczęcie: od dnia 01 stycznia 2017 r.;
- 2) zakończenie: do 31 grudnia 2017 r. lub z dniem wykorzystania środków finansowych, o których mowa w § 3 ust. 1 umowy.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy w okresie jej obowiązywania nie może przekroczyć równowartości kwoty _____ **zł brutto (słownie: _____)**.
2. Wynagrodzenie, którym mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy ponoszone w związku z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym m.in. koszt przygotowania posiłku i wszelkie inne koszty Wykonawcy mające wpływ na prawidłową realizację usługi.
3. Strony ustalają, że wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie wypłacane na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywieniową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym w wysokości _____ **zł (słownie: _____)** oraz faktycznie zamówionych przez

Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych tj. I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja). Wynagrodzenie to nie może przekroczyć kwoty wskazanej w ust. 1.

4. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 3 bez względu na stopień inflacji nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
5. Rozliczenia finansowe za wykonanie przedmiotu umowy będą dokonywane „z dołu” w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT, wystawionej w terminie 7 dni kalendarzowych liczonych od ostatniego dnia okresu rozliczeniowego.
6. Do faktury VAT Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo załączyć specyfikację ilościową wydanych zestawów posiłków dobowych opracowaną na podstawie dokumentów zdawczo-odbiorczych podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli stron umowy.
7. Należność wynikającą z faktury, Zamawiający zapłaci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Głownie przy ul. Karasickiej 51. Datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego;
8. Dane do faktury: Dom Pomocy Społecznej w Głownie, 95-015 Głowno, ul. Karasicka 51, NIP 7331276917, REGON 470947209 ;
9. W przypadku, gdy część dostawy została wykonana przez podwykonawców, warunkiem dokonania zapłaty w terminie, o którym mowa w ust. 3 jest przedłożenie Zamawiającemu dowodu zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom albo wydanie dyspozycji przez Wykonawcę zaliczenia zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom w ciężar wynagrodzenia należnego na podstawie niniejszej umowy.

§ 4

Warunki wykonywania przedmiotu umowy

1. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom:

- 1) I śniadanie w godz. 7.30-9.00;
- 2) II śniadanie w godz. 10.30-11.00;
- 3) obiad w godz. 12.30-14.30;
- 4) kolacja w godz. 17.00-18.00

2. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach:

- 1) normalna;
- 2) dieta wątrobowa;
- 3) dieta półpłynna ;
- 4) dieta cukrzycowa;
- 5) dodatek żywieniowy do diet.

3 Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:

- 1) podawania do obiadu, co najmniej 3 razy w tygodniu szt. mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 razy forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 raz ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 raz obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);
- 2) gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g., surówki nie mniej niż 100 g.
- 3) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta (o gramaturze nie niższej niż 100 g.), bułki słodkiej lub zamiennie ciastek;
- 4) aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z dana porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni;
- 5) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 razy w tygodniu np: gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g.;
- 6) podawania zup mlecznych w po rze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;
- 7) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
 - a) pieczywo nie mniej niż 150 g;
 - b) wędlina (różna) nie mniej niż 70 g;
 - c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;
 - d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;
 - e) ser żółty nie mniej niż 100 g;
 - f) produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;
 - g) jajko nie mniej niż 1 sztuka;
 - h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;
 - i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra;
- 8) podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;
- 9) aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
- 10) podawania owoców sezonowych min 1raz dziennie;
- 11) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.

a. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości dwóch bochenków chleba, dwóch 200 g słoiczeków dżemu, 0,5 kg sera żółtego, dwóch kostek masła 200 g do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu.

b. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę z, co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (suchy prowiant) oraz wymaganą godzinę ich wydania.

c. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy zamawiającym a wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.

d. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych (Boże Narodzenie, Wielkanoc) oraz okazjonalnych uroczystości wskazanych przez Zamawiającego tj. pikniki okazjonalne, 1 raz na sześć miesięcy dla 100 osób (zupa + potrawy z grilla: kiełbasa, kaszanka, karczek). Menu okolicznościowe musi zostać przedstawione do akceptacji Zamawiającego z co najmniej 7 - dniowym wyprzedzeniem.

e. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątania stołówki po zakończonych posiłkach.

§ 5

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych i stołówce Domu usytuowanych w Głownie przy ul. Karasickiej 51 za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń przekazanych Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy.
2. Wyżywienie, o którym mowa w § 4 ust. 1 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 % . W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.
3. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 9,00 zł (słownie: dziewięć złotych) brutto, liczona jako średnia z jednego miesiąca. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu bez wezwania każdorazowo ostatniego dnia miesiąca rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca,

liczone jako średnia z ilości dni danego miesiąca. Nie stosowanie się Wykonawcy do tego zapisu jest podstawą do jednostronnego rozwiązania umowy żywienia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 6

1. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy, poprzez wyznaczonego przedstawiciela m.in. w zakresie stosowanych produktów, przebiegu procesów technologicznych, jakości oraz gramatury posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem, (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa ich pochodzenia, składu, gramatury i temperatury posiłków), dystrybucji posiłków, czystości personelu, ich strojów i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia oraz czystości pomieszczeń, urządzeń i zastawy wykorzystywanych przy realizacji zamówienia.
2. Przeprowadzenie kontroli podlega udokumentowaniu w książce kontroli i jest podpisywane przez przedstawiciela Zamawiającego oraz pracownika Wykonawcy.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych posiłków lub niedopełnienia innych warunków określonych w niniejszej umowie Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego uzupełnienia stwierdzonych braków ilościowych wydawanych posiłków oraz do bezzwłocznego usunięcia wszelkich nieprawidłowości dot. produkcji i dystrybucji posiłków oraz stroju personelu w przypadku ich stwierdzenia przez Zamawiającego.
4. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Wykonawcę Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in.: zaprzestanie przez Wykonawcę wykonywania umowy i jej nierealizowanie przez 1 dzień.

§ 7

1. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejęcie pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni).
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztucce, zestawy przyprawowe) w ilości niezbędnej dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana

i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

3. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową.
4. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
5. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji.

§ 8

1. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów.
2. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni 65,70 m² oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość czynszu określa Uchwała Nr 03/04/10 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 14.01.2010 r. miesięczna stawka czynszu wynosi:
 - a) za dzierżawę pomieszczeń magazynowych 2,50 zł za m² powierzchni magazynowej;
 - b) za dzierżawę powierzchni kuchni 8,00 zł za m² powierzchni produkcyjnej;miesięczna kwota czynszu wynosi 632, 42 zł brutto (sześćset trzydzieści dwa złote, czterdzieści dwa grosze). Zamawiający za dzierżawę wystawi rachunek do 7 - go dnia następnego miesiąca.
3. Czynsz za urządzenia kuchenne wyspecyfikowane w załączniku Nr 2 do umowy wynosi 250 zł (dwieście pięćdziesiąt złotych, zero groszy) brutto miesięcznie. Zamawiający za urządzenia kuchenne wystawi rachunek do 7 - go dnia następnego miesiąca.
4. Zamawiający wystawi rachunek za energię elektryczną do 7 - go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z podliczników.
5. Zamawiający wystawi rachunek za ciepłą i zimną wodę oraz nieczystości płynne do 7 - go dnia następnego miesiąca na podstawie odczytu z podliczników.

§ 9

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za składniki majątkowe Wykonawcy, znajdujące się na terenie oddanym w dzierżawę Wykonawcy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego zabezpieczenia miejsca pracy i urządzeń.

3. Wykonawca odpowiada za dzierżawione pomieszczenia, maszyny, sprzęt, urządzenia i naczynia oraz dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wdzierżawianych, urządzenia, maszyny, sprzęt i naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Sprzęt zakupiony przez Wykonawcę jest jego własnością tak w trakcie trwania umowy jak i po jej zakończeniu.

§ 10

Odstąpienie od umowy

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.

§ 11

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 10 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy:
 - 1) zostanie wydany nakaz zajęcia wierzytelności przypadających z tytułu zawarcia i wykonania niniejszej umowy;
 - 2) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, w terminie 3 dni.

2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają kary umowne, które będą naliczane w wypadkach i wysokościach określonych w niniejszej umowie.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności: nieodpowiedniej temperatury posiłków, brak zgodności posiłków z zamówioną dietą lub jadłospisem, nieodpowiednia wielkość porcji, niepunktualne wydanie posiłku (opóźnienie powyżej 15 minut), niewłaściwy lub niekompletny strój personelu;
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1, w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.

4. Kary umowne będą podlegać sumowaniu, jeżeli podstawą ich naliczania jest to samo zdarzenie.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
6. W przypadku, gdy wysokość szkody przekracza wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany, pod rygorem nieważności.
3. Cesja wierzytelności przypadających z niniejszej umowy może być dokonana na rzecz osób trzecich wyłącznie za zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy, mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego wraz z przepisami wykonawczymi.

§ 15

1. Strony umowy oświadczają, iż zapoznały się z umową i dokonały interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania i nie zgłaszają żadnych uwag.
2. Ewentualne spory powstałe na tle realizacji tej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

Nadzór nad realizacją umowy powierza się:

- 1) Ze strony Wykonawcy: _____;
- 2) Ze strony Zamawiającego: _____.

§ 17

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik Nr 2 do umowy Nr...../2016
z dn.....

WYKAZ

Wykaz sprzętu i urządzeń celem wydania w dzierżawę na świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie

Pomieszczenie nr 15 - pow. 11,95 m²

- 1) Chłodziarka Geco G -085 - VIII-3-6/8
- 2) Chłodziarka Geco G -085 - VIII-3-6/9
- 3) Chłodziarka Geco G -085 - VIII-3-6/7
- 4) Chłodziarka Geco G -085 - VIII-3-6/6
- 5) Zamrażarka CSG 35
- 6) Zamrażarka CX 35

Pomieszczenie nr 16 - pow. 7,97 m²

Wanna metalowa biała - bez numeru
bez obudowy

Pomieszczenie nr 17 - pow. 10,08 m²

- | | |
|----------------------------------|-------------------|
| 1) Stół metalowy 90-70 | 1 szt VIII-3-18/2 |
| 2) Kocioł metalowy na kółkach | 4 szt |
| 3) Zlewozmywak metal dwukomorowy | 1 szt |
| 4) Umywalka ceramiczna biała | 1 szt |
| 5) Obieraczka | 1 szt |

Pomieszczenie nr 13 - pow. 2,95 m²

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 1) Regał metalowy | 1 szt VIII-3-14/1 |
| 2) Bemar | 1 szt T-V-37/1 |
| 3) Waga uchylna | 1 szt VIII-12-4/1 |
| 4) Frytownica Super Mini Line | 1 szt VIII-12-7/1 |

Pomieszczenie nr 14 - pow. 1,76 m²

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| 1) Zlewozmywak dwukomorowy metalowy | 1 szt |
| 2) Umywalka ceramiczna mała | 1 szt |
| 3) Naświetlacz | 1 szt V-12-2/1 |
| 4) Szafka metalowa pod umywalkę | 1 szt |

Pomieszczenie nr 12 - pow. 8,02 m²

1.Regaly metalowe	1 szt VIII-3/14/4
2.Regaly metalowe	1 szt VIII-3-14
3.Regaly metalowe	1 szt VIII-3-14

Kuchnia produkcyjna pow. 53,55 m²

1) Stół metalowy	2 szt
2) Zlewozmywak	1 szt
3) Dwie szafki metalowe z półkami	2 szt
4) Stół metalowy z szufladami	1 szt T-V-40/1
5) Stół metalowy z szufladami	1 szt T-V-41/1
6) Stoły metalowe małe	4 szt
7) Zlewozmywak z szafką- metalowy	1 szt
8) Kocioł warzelny elektryczny	1 szt T-V-34/1
9) Kuchenka elektryczna	1 szt T-V-38/1
10) Szafa przelotowa	1 szt T-V-42/1
11) Szafa z drzwiami rozsuwanymi	1 szt T-V-43/1
12) Zlewozmywak 2 komorowy duży	1 szt
13) Zlewozmywak 2 komorowy mały	1 szt
14) Regał metalowy- ociekacz	1 szt
15) Suszarki na naczynia	2 szt
16) Piekarnik elektryczny	1 szt T-V-32/1
17) Waga elektryczna WPT-100	1 szt
18) Lodówka GECO G-085	1 szt
19) Waga uchylna Polamed	1 szt
20) Zlew 2 komorowy	1 szt
21) Patelnia elektryczna	1 szt T-V-33/1
22) Kocioł warzelny elektryczny	1 szt T-V-35/1
23) Maszyna do rozdrabniania jarzyn	1 szt MKJ-250 6/1
24) Taboret metalowy	1 szt
25) Wózki kelnerskie- metalowe	3 szt VIII-10-25/1,2,3
26) Stół z białymi nogami- duży	1 szt
27) Garnek 50- litrowy	1 szt
28) Garnek 30- litrowy	1 szt
29) Garnek 20- litrowy	2 szt
30) Garnek 15- litrowy	1 szt
31) Okapy kuchenne duże	2 szt
32) Wiadra metalowe duże	2 szt
33) Durszlak duży	1 szt
34) Deska do krojenia	1 szt
35) Noże kuchenne	2 szt
36) Rózga/ trzepaczka	1 szt
37) Tasak	1 szt
38) Kastrolki	3 szt
39) Zlewozmywak 2 komorowy	1 szt
40) Kotły z wózkami	1 szt
41) Sztućce w walizce niekomp.	1 kpl

42) Tace metalowe	2 szt
43) Talerze głębokie	60 szt
44) Półmiski	12 szt
45) Talerzyki małe	51 szt
46) Waza porcelanowa	1 szt
47) Waza metalowa	4 szt
48) Wazówki	5 szt
49) Salaterki	10 szt
50) Łyżki duże	70 szt
51) Noże	58 szt
52) Łyżeczki	61 szt
53) Widelce	65 szt
54) Talerze płaskie duże	52 szt
55) Dzbanek na kawę	2 szt
56) Deska do mięsa	1 szt
57) Pokrywka	6 szt
58) Miska metalowa	2 szt
59) Taboret	3 szt
60) Wózek platformowy	1 szt
61) Stolnica drewniana	1 szt
62) Kuweta plastikowa	3 szt

Zmywalnia - pow. 12,15 m²

1) Zmywarka kapturowa	T-V-31-1
2) Stół narożny metalowy z 1- komorą	1 szt + bateria VIII-3-19/4
3) Zlewozmywak 2-komorowy	1 szt

ZAMAWIAJĄCY**WYKONAWCA**