

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 14
UL. BRUCKERA 10
51- 410 WROCŁAW
tel. 717986890 fax.0717984390**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony pisemny

na

**WYNAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO I ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH
W BUDYNKU ZESPOŁU SZKÓŁ NR 14
PRZY UL. BRUCKNERA 10 WE WROCŁAWIU**

**Zamawiający: ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 14
ul. BRÜCKERA 10
51- 410 WROCŁAW**

Opracowanie zawiera:

1. Warunki udziału w przetargu
2. Formularz oferty z załącznikami
3. Projekt umowy

Wrocław, kwiecień 2017 r.

WARUNKI UDZIAŁU W PRZETARGU NA WYNAJEM LOKALU UŻYTKOWEGO DLA ŚWIADCZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH.

Podstawy prawne do przeprowadzenia niniejszej procedury:

Kodeks Cywilny tytuł XVII, dział I, rozdział 1 i 2, (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 459)

oraz posiłkował się:

1. Ustawą o gospodarce nieruchomościami z dnia 21 sierpnia 1997 roku (t.j. Dz. U. 2016 poz. 2147 ze zm.),
2. Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 14 września 2004 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania przetargów oraz rokowań na zbycie nieruchomości (Dz. U. z 2014 poz. 1490 ze zm.)
3. Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U z 2015 r., poz. 2164 ze zm.),

1. PRZEDMIOT WYNAJMU I DZIERŻAWY

Wynajem pomieszczeń mieszczących się w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brücknera 10 we Wrocławiu o łącznej powierzchni użytkowej wynoszącej 412,53 m².

1. Operator Gastronomiczny w wynajmowanych pomieszczeniach winien prowadzić usługi gastronomiczne i stołówkowe tj. przygotowywanie i wydawanie posiłków całodziennych (śniadań, obiadów i kolacji) uczniom i pracownikom Zespołu Szkół Nr 14 w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 w systemie cateringu tzn. dostarczania posiłków gotowych do spożycia.
2. W celu wykonania usług gastronomicznych i prowadzenia stołówki Operator Gastronomiczny przejmie w najem na czas trwania umowy pomieszczenia o łącznej powierzchni 412,53 m² i będzie opłacał co miesiąc czynsz za dzierżawę wyposażenia wraz z kosztami eksploatacyjnymi. Zamawiający będzie liczył opłatę za ogrzewanie j.n.:
 - 2.1. Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m²
 - 2.2. Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) – 313,61 m²
3. Zamawiający wydzierżawi na czas trwania „Umowy”, sprzęt będący na wyposażeniu kuchni i zaplecza kuchennego Internatu Zespołu Szkół Nr 14 wyszczególnionego w załączniku nr 6 do SWZ, za który zapłaci comiesięczny czynsz. Dodatkowo za użytkowany sprzęt Operator gastronomiczny wpłaci w dniu sporządzenia protokołu zdawczo – odbiorczego kaucję w wysokości 5.000,00 zł, (pięć tysięcy złotych), która będzie zabezpieczeniem użytkowanych urządzeń. Zwrot kaucji nastąpi w wysokości 100% w terminie 14 dni od daty rozwiązania umowy, pod warunkiem, że zwrócone urządzenia będą w niepogorszonym stanie niż w chwili przekazania przez Zamawiającego.
4. Płatności liczone będą od dnia przekazania lokalu na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.
5. Operator Gastronomiczny winien zaakceptować treść umowy najmu, która zostanie podpisana z Zamawiającym, wyłonionym w niniejszym postępowaniu przetargowym (**załącznik nr 5**).
6. Zamawiający ustala, że zaproponowany w ofercie czynsz będzie waloryzowany w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony w Monitorze Polskim w formie komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Pierwsza waloryzacja nastąpi najwcześniej po 12 miesiącach od dnia podpisania umowy i nie częściej niż raz w roku.
7. Operator Gastronomiczny dopuszcza zmianę cen zestawów obiadowych na początku każdego następnego semestru o wskaźnik inflacji podany przez GUS w kategorii restauracje za poprzedni okres.
8. Zestawienie powierzchni stołówki i bufetu przeznaczonej do wynajęcia (nazewnictwo przyjęto zgodnie z obecnym sposobem użytkowania), przedstawia się następująco:
 - a) Wykaz pomieszczeń przeznaczonych pod wynajem.:
 1. 4,70 x 3,06 = 14,38
 2. 6,30 x 6,13 = 38,62
 3. 7,80 x 10,13 = 79,01
 4. 3,90 x 3,70 = 14,43
 5. 3,95 x 3,60 = 14,22
 6. 3,95 x 1,89 = 7,46
 10. 4,40 x 3,40 = 14,96
 11. 1,73 x 3,40 = 5,88
 12. 2,86 x 3,35 = 9,58
 13. 1,50 x 3,35 = 5,02
 14. 4,65 x 4,84 = 22,51
 15. 3,90 x 4,84 = 18,88

- | | |
|--|--------------------------------|
| 7. $3,95 \times 1,74 = 6,87$ | 16. $3,57 \times 5,74 = 20,49$ |
| 8. $4,65 \times 8,85 = 41,15$ | 17. $2,00 \times 4,00 = 8,00$ |
| 9. $7,00 \times 3,05 + 1,76 \times 8,85 = 36,93$ | 18. $1,73 \times 4,00 = 6,92$ |
| 19. $7,30 \times 3,00 + 1,66 \times 3,13 + 1,08 \times 13,00 + 3,80 \times 2,95 = 52,35$ | |
- Razem: 412,53 m²

Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m²

Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) – 313,61 m²

b) Do specyfikacji dołączony jest szkic (plan) przeznaczonych pod wynajem pomieszczeń stanowiący zał. Nr 7 do SWZ.

9. W celu zdobycia wszelkiej wiedzy na temat zakresu, warunków wykonywania usług i sporządzenia oferty cenowej Oferent powinien dokonać wizji lokalnej w obiektach.

Wizję lokalną można przeprowadzać codziennie w godzinach 10.00-14.00 od poniedziałku do piątku po wcześniejszym zawiadomieniu osoby do kontaktów.

2. WYMAGANY ZAKRES DZIAŁALNOŚCI USŁUGOWEJ

2.1. Operator Gastronomiczny w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych zobowiązuje się w szczególności do:

- 1) przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wymogami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, w tym według 3 sezonowych zestawów jadłospisów określonych **w załączniku Nr 8, 9 i 10 do SWZ**, które stanowiąc będą integralną część Umowy,
- 2) przygotowywania tzw. suchego prowiantu dla uczniów Zespołu Szkół Nr 14 w dniach, w których wyjeżdżać będą na całonocne lub dłuższe wycieczki szkolne. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się ciepłe napoje w termosach,
- 3) wydawania posiłków na stołówce, tj.
 - a. śniadania od godz. 6.30 do godz. 8.30
 - b. obiadów od godz. 13.30 do godz. 16.30,
 - c. kolacji od godz. 19.00 do godz. 20.00 z zastrzeżeniem, że w każdy piątek kolacja wydawana jest w formie suchego prowiantu w godzinach wydawania obiadu;
- 4) wydawania obiadów w godzinach wcześniejszych t.j od godz. 12.30 do godz. 15:30 w dniach skróconych zajęć edukacyjnych zgodnie z Rocznym Planem Pracy Zespołu Szkół Nr 14 dostarczonym na początku września każdego roku szkolnego;
- 5) zapewnienia obecności trzech pracowników wydających posiłki w czasie przerwy obiadowej,
- 6) odbioru i utylizacji na własny koszt resztek pokonsumpcyjnych,
- 7) odpowiedniego przygotowania stołówki przed i po każdym posiłku (tj. mycia stołów, krzesel i podłogi po każdym wydawanym posiłku, zdjęcia krzesel ze stołów, ustawienie ich przy stołach, mycia lady barmarowej oraz pomieszczeń i sprzętu, o których mowa pkt 1 ppkt. 3 SIWZ),
- 8) zwrotu pełnej stawki żywieniowej za posiłek (posiłki) niewydane z przyczyn leżących po stronie Operatora Gastronomicznego lub wydane w niepełnej porcji na podstawie protokołu sporządzonego przez wychowawcę dyżurującego i podpisanego przez Kierownika Internatu w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania protokołu.
- 9) dysponowania min 1 samochodem (środkiem transportu) do przewozu posiłków, dla którego winna być wydana decyzja Inspektora Sanitarnego dopuszczającą ten środek transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
- 10) posiadania umowy/porozumienia/zobowiązania o możliwości korzystania z innej kuchni , zaplecza kuchennego czy stołówki w celu przygotowania posiłków, spożycia w razie braku możliwości korzystania ze stołówki Zespołu Szkół Nr 14 w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 np. powódź, brak prądu, gazu, zamknięcie przez sanepid itp.
- 11) dostarczenie opinii sanitarnej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w momencie otwarcia szkolnej kuchni, potwierdzającą, że Operator gastronomiczny spełnia określone wymogi w zakresie świadczonych usług będących przedmiotem zamówienia.
- 12) posiadania decyzji Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów na świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia oraz stosowania norm HACCP.

- 2.2 Strony dopuszczają możliwość wprowadzania zmian w jadłospisach, o jakich mowa w punkcie 2.1 pkt 1), przy czym wprowadzenie zmiany każdorazowo wymaga pisemnej zgody obu stron.
- 2.3 Operator Gastronomiczny w zakresie dokumentowania wydawanych posiłków zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) pobierania opłat za wyżywienie oraz wydawania i przyjmowania kart żywieniowych codziennie w godzinach 8.00-16.15,
 - 2) dostarczania Kierownikowi Internatu do dnia 5 każdego miesiąca w wersji elektronicznej na adres: internat@lo14.wroc.pl, imiennej listy uczniów, którzy dokonali odpisu kart żywieniowych w poprzednim miesiącu.

3. Wymagania ogólne

- 1) Operator Gastronomiczny winien wyposażyć na własny koszt kuchnię oraz stołówkę w inny, niezbędny do wykonania przedmiotowych usług, sprzęt (tj. w szczególności: serwetek papierowych, kubków jednorazowych sztućców, talerzy płytkich, głębokich, talerzyków deserowych, garniturów do przypraw, koszyków na pieczywo, termosów oraz konwekcyjny piec parowy).
- 2) Koszty posiłków pokrywają bezpośrednio uczniowie, pracownicy Zespołu Szkół Nr 14 oraz osoby trzecie.
- 3) „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do realizacji usług gastronomicznych w okresie nauki od poniedziałku do piątku wg Planu Pracy Szkoły, a w dniach wolnych od nauki np.: ferie zimowe, ferie letnie, jeżeli będzie to konieczne. W przypadku projektów edukacyjnych organizowanych przez Zamawiającego w okresie ferii obowiązują stawki żywieniowe określone **załączniku nr 3 do SWZ** - Tabela nr 2.
- 4) „Operator Gastronomiczny” może świadczyć usługi gastronomiczne, poza osobami w nim wymienionymi, wyłącznie na rzecz osób skierowanych przez ośrodki pomocy społecznej, z wyłączeniem osób bezdomnych, po uzyskaniu każdorazowo uprzedniej, pisemnej zgody Kierownika Internatu Zespołu Szkół Nr 14.
- 5) Operator gastronomiczny zobowiązany będzie w okresie trwania Umowy do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej w wysokości 1.000.000,00 zł. W przypadku gdy upłyną lub upłynie termin ważności polisy ubezpieczeniowej OC, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu aktualnego ubezpieczenia na okres obowiązywania umowy.

4. WARUNKI ZAMAWIAJĄCEGO WZGLĘDEM OPERATORA GASTRONOMICZNEGO

Zamawiający udostępni Operatorowi Gastronomicznemu niezależny wjazd na teren Zespołu Szkół Nr 14 od ul. Giżyckiej oraz 4 miejsca parkingowe z tytułu budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

5. WARUNKI DODATKOWE

- 1) Zamawiający dopuszcza konieczne remonty pomieszczeń przeznaczonych pod najem na koszt Operatora Gastronomicznego za zgodą Zamawiającego.
- 2) Po wygaśnięciu umowy elementy wystroju wynajmowanych pomieszczeń, zamontowane na stałe przechodzą na własność Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu, Zamawiający nie zwraca zainwestowanych w nie nakładów, a jego koszt powinien być wliczony w cenę świadczonych usług.

6. CZAS NAJMU POMIESZCZEŃ

- 1) Umowa podpisana będzie na okres od dnia 01.08.2017 r. do dnia 31.07.2020 r.
- 2) Umowa może być rozwiązana w każdym czasie za zgodą obu stron.
- 3) Zamawiający dopuszcza możliwość wypowiedzenia umowy z zachowaniem 3 - miesięcznego okresu wypowiedzenia przez każdą ze stron.
- 4) W celu przygotowania pomieszczeń do wykonywania przedmiotu zamówienia, pomieszczenia przeznaczone pod najem mogą być wydane protokołem zdawczo – odbiorczym, z dniem 01.08.2017 r. pod warunkiem uregulowania przez Operatora Gastronomicznego opłat eksploatacyjnych.
- 5) Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w przypadku:

- a. zalegania z płatnościami Operatora Gastronomicznego przez okres minimum 2 miesiące od daty doręczenia powtórnego wezwania do zapłaty z wyznaczonym terminem,
 - b. gdy, Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna wykryje rażące uchybienia w prowadzeniu punktu gastronomicznego,
 - c. uzasadnionych i udokumentowanych skargach ze strony konsumentów,
 - d. samowolnej zmiany rodzaju działalności określonej w SWZ,
 - e. podjęcia nieruchomości w całości lub części bez uprzedniej zgody Zamawiającego albo jej oddania bez takiej zgody w bezpłatne używanie osobie trzeciej,
 - f. dokonywania samowolnych (bez pisemnej zgody wynajmującego) przeróbek remontów, adaptacji i ulepszeń lokalu. Jednakże w przypadku gdy Operator Gastronomiczny bez zgody Zamawiającego dokona w wynajętym lokalu ww. zmiany, dla których wymagana jest taka zgoda, Zamawiający wezwie Operatora Gastronomicznego do bezwzględnego przywrócenia stanu pierwotnego zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.
- 6) Odpowiedzialność Operatora Gastronomicznego z tytułu poniesionej szkody w mieniu, stanowiącym własność Zamawiającego, wynikłej z nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy, a także zawinionego uszkodzenia, zniszczenia lub zaginięcia mienia, określonych w SWZ, kształtuje się według następujących zasad:
- a. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do starannego wykonywania obowiązków, wymienionych w SWZ,
 - b. Operator Gastronomiczny obowiązany jest do naprawienia szkody za zdarzenie do pełnej wysokości,
 - c. Operator Gastronomiczny przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie usług,
 - d. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z winy Operatora Gastronomicznego a w szczególności zalanie pomieszczeń lub inne uchybienia w realizacji przedmiotu zamówienia.
 - e. Operator Gastronomiczny obowiązany jest do wpłacenia kaucji za wdzierżawiony sprzęt w wysokości 5.000,00 zł.

7. WARUNKI UCZESTNICTWA W PRZETARGU

- 1) Niniejsze zaproszenie do składania ofert kierowane jest do Operatorów Gastronomicznych, którzy udokumentują, że prowadzą **działalność handlową w zakresie przedstawionym w punkcie 1 i 2 SWZ**.
- 2) Operator Gastronomiczny winien złożyć pisemną ofertę zawierającą:
 - a. imię i nazwisko i adres oferenta lub nazwę albo firmę oraz siedzibę, jeżeli Wykonawcą jest osoba prawna,
 - b. datę sporządzenia oferty,
 - c. oświadczenie, że Operator Gastronomiczny zapoznał się z warunkami przetargu i przyjmuje te warunki bez zastrzeżeń,
 - d. **Formularz oferty, w którym podana jest miesięczna stawka za dzierżawę wyposażenia, cena 1 zestawu x 180 x 20 oraz cena w formie czynszu za 1 m² powierzchni użytkowej, która nie może być niższa niż 10,80 zł/m² (netto) / miesiąc - załączniku Nr 1 do SWZ**
 - e. odpis z rejestru stwierdzający status prawny Operatora Gastronomicznego lub zaświadczenie o wpisie do rejestru działalności gospodarczej, z którego będzie wynikał charakter prowadzonej działalności (tożsamy z przedmiotem zamówienia) – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed otwarciem ofert,
 - f. zaświadczenie z ZUS o nie zaleganiu ze składkami na ubezpieczenie społeczne wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą składania ofert,
 - g. zaświadczenie z Urzędu Skarbowego o nie zaleganiu z podatkami związanymi z działalnością Operatora Gastronomicznego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą składania ofert,
 - h. Oświadczenie Operatora Gastronomicznego(**Załącznik Nr 2 do SWZ**)
 - i. Wypełnione zestawienie kosztów zadania (**załącznik Nr 3 do SWZ**)
 - j. na potwierdzenie spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie 5 lat min. min. 2 usług gastronomicznych, których roczny obrót wynosi min. 650.000,00 zł brutto, wraz z podaniem ich dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi zostały lub są wykonane należycie

(Załącznik Nr 4 do SWZ).

k. zaakceptowany projekt umowy **(Załącznik nr 5 do SWZ).**

- 3) Zamawiający poprawi omyki rachunkowe, błędy rachunkowe czy też oczywiste omyłki pisarskie zawiadamiając o tym oferenta.

8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

- 8.1. Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości 7.000,00 zł (słownie: siedem tysięcy złotych).
- 8.2. Wadium może być wniesione w następujących formach:
- a. pieniądzu,
 - b. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
 - c. gwarancjach ubezpieczeniowych
 - d. gwarancjach bankowych,
 - e. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości oraz niektórych ustaw (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 257 ze zm.)
- 8.3. W przypadku złożenia wadium w pieniądzu, wadium należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego PKO BP 73 1020 5226 0000 6402 0416 5882.
- 8.4. Wadium winno być na koncie Zamawiającego nie później niż przed upływem terminu składania ofert. Dowód potwierdzenia złożenia wadium należy załączyć do oferty.
- 8.5. Zamawiający zwraca wadium wszystkim niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Operatora Gastronomicznego, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, któremu wadium zostanie zwrócone niezwłocznie po podpisaniu umowy.

9. Zamawiający przy ocenie złożonych ofert kierować się będzie następującymi kryteriami:

- | | |
|---|-----|
| 1. miesięczna cena netto ofertowa za powierzchnię wynajmowaną | - X |
| 2. miesięczna cena netto dzierżawy urządzeń i wyposażenia | - Y |
| 3. miesięczna cena netto 180 całodziennych zestawów posiłków x 20 (śniadanie, obiad, kolacja) | - Z |

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najniższą ilość punktów wg wzoru:

$$W(x) = Z - (X + Y)$$

gdzie: $W(x)$ – wskaźnik oceny oferty

10. Osoby uprawnione do kontaktowania się z oferentami

Wszystkich informacji na temat przetargu udziela Pan Wojciech Siwoń tel. 071 - 3246906, pok. Nr 109A w godz. od 9.00 do 15.00.

11. Miejsce i termin składania ofert

1. Zamkniętą kopertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego, pokój nr 206 najpóźniej do dnia **09.05.2017 r. do godz. 9⁰⁰**, z opisem:
Oferta na przetarg pisemny nieograniczony na wynajem lokalu użytkowego i świadczenie usług gastronomicznych w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brücknera 10 we Wrocławiu
2. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w dniu **09.05.2017 r. godz. 10⁰⁰** w pok. nr 206 w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brucknera 10 we Wrocławiu.

12. Umowa: winna być podpisana w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

13. Środki odwołania

Na prowadzone postępowanie oraz na pracę Komisji Oferenci mogą złożyć informację lub skargę do Dyrektora Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu.

Zatwierdził:

Wrocław, dnia,

Dyrektor: Marek Łażniak

Wrocław,

.....
(pieczęć Oferenta)

FORMULARZ OFERTY

W nawiązaniu do ogłoszenia o przetargu pisemnym nieograniczonym dotyczącym wynajmu lokalu użytkowego i na świadczenie usług gastronomicznych w budynku Zespołu Szkół Nr 14 przy ul. Brucknera 10 we Wrocławiu, oferujemy:

1. Miesięczną stawkę czynszuzł/m² (netto)

Stawka powyższa nie obejmuje kosztów eksploatacji.

2. Miesięczną stawkę za dzierżawę wyposażenia zł (netto)

3. Cena 1 zestawu x 180 x 20 (śniadanie, obiad i kolacja) za 1 miesiąc..... zł (netto)

Zgodnie z arkuszem kalkulacyjnym stanowiącym załącznik Nr 3 do SIWZ

4. Akceptujemy warunki Zamawiającego, co do ponoszenia kosztów eksploatacji określonych w warunkach udziału w przetargu na wynajem lokalu użytkowego i wpłacenia kaucji za wdzierżawiony sprzęt w wysokości 5.000,00 zł.

5. W lokalu będącym przedmiotem niniejszego postępowania zamierzamy prowadzić działalność zgodnie z zakresem świadczonych usług stanowiących załącznik do niniejszego Formularza Oferty.

6. Deklarujemy wykonywanie zadania objętego zamówieniem w terminie wymaganym przez Zamawiającego, tj. od dnia 1 sierpnia 2017 r. do 31 lipca 2020 r.

7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) i umowie, oraz przyjmujemy je bez zastrzeżeń. Akceptujemy SWZ wraz z ewentualnymi zmianami dokonanymi przez Zamawiającego jak i w wyniku odpowiedzi na pytania oraz modyfikacjami.

8. Nasz numer NIP REGON

9. Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, (jeżeli będą wymagane) podaje się niżej:

-
-

10. Oświadczamy, że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, oraz akceptujemy projekt umowy – załącznik Nr 5 do SWZ

11. Oświadczamy że część zamówienia wykonamy przy udziale podwykonawcy (wpisać zakres)

12. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się w sposób wystarczający i konieczny ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz z wszystkimi informacjami niezbędnymi do zrealizowania zamówienia. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych.

13. Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Warunków Zamówienia są:

- 1.**
- 2.**
- 3.**
- 4.**
- 5.**

Data

.....
**(pieczęć i podpis Operatora
Gastronomicznego)**

OŚWIADCZENIE Operatora Gastronomicznego

Nazwa Operatora Gastronomicznego

1. Oświadczamy, że posiadamy ustawowo wymagane uprawnienia niezbędne do wykonania prac lub czynności określonych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolne do wykonania zamówienia, zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia.
3. Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia określonego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Oświadczamy że dysponujemy min 1 samochodem do przewozu posiłków, dla którego jest wydana decyzja Inspektora Sanitarnego dopuszczającą ten środek transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
5. Oświadczamy że posiadamy podpisaną umowę/porozumienie/zobowiązanie o możliwości korzystania z innej stołówki w razie braku możliwości korzystania ze stołówki w ZS 14 np. powódź, brak prądu, gazu, zamknięcie przez sanepid .
6. Oświadczamy że posiadamy decyzję Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów na świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia oraz stosowania norm HACCP.

Data

.....
*(Podpis i pieczęć Operatora
Gastronomicznego)*

KALKULACJA CENOWA

Nazwa Operatora Gastronomicznego

Tabela 1 - Opłaty za wynajem

L.p.	Nazwa	Ilość	Cena 1m ² netto za 1 miesiąc [zł]	Ilość miesięcy	Cena netto [zł] = kol 4x5
1	2	3	4	5	6
1	Opłata za czynsz	412,53m ²		1	
2	Opłata za dzierżawę wyposażenia	1 / wg. załącznika		1	
RAZEM					

Tabela 2 - Ceny zestawów

LP.	Nazwa posiłku	Cena jednostkowa posiłku netto	Ilość przewidywanych posiłków miesięcznie	Cena netto [zł] = kol. 3x4
1	2	3	4	5
I	- śniadanie	(180x20)
	- obiad	(180x20)
	- kolacja	(180x20)
Ogółem				

Wartość netto za 1 miesiąc (tabela Nr 2 – (minus) tabela Nr 1)

Słownie zł:

Wrocław, dnia

.....

(Podpis i pieczęć Operatora
Gastronomicznego)

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**Nazwa Operatora Gastronomicznego**

Wykaz wykonanych lub wykonywanych w okresie 5 lat min. min. 2 usług gastronomicznych, których roczny obrót wyniósł/wynosi min. 650.000,00 zł brutto, wraz z podaniem ich dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi zostały lub są wykonane należycie.

Lp.	Nazwa zadania Rodzaj usługi	Wartość całkowita (w zł)	Miejsce wykonania	Nazwa zleceniodawcy	Data realizacji OD – DO

Do wykazu należy dołączyć min. 2 dokumenty (referencje lub inny dokument) od poprzednich Zamawiających potwierdzający, że wykazane zadania zostały lub są wykonywane należycie.

Data

.....
(pieczęć i podpis wykonawcy)

UMOWA O USŁUGI GASTRONOMICZNE

zawarta w dniu2017 r. we Wrocławiu,
 Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław NIP:897-13-83-551
 Zespołem Szkół Nr 14 al. Brücknera 10, 51-410 Wrocław
 reprezentowanym przez:
 Marka Łażniaka - Dyrektora Szkoły,
 zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....

NIP , REGON

zwaną dalej „Operatorem Gastronomicznym”
 zwanymi dalej łącznie „Stronami”.

Przedmiot umowy**§ 1**

Zamawiający oświadcza, że jest trwałym zarządcą nieruchomości położonej we Wrocławiu przy al. Brucknera 10, w tym budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

§ 2

1. „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do prowadzenia usług gastronomicznych i stołówki, tj. przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych (śniadań, obiadów i kolacji) uczniom i pracownikom Zespołu Szkół Nr 14 oraz uczniom innych szkół w budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14 w systemie cateringu, tzn. dostarczania posiłków gotowych do spożycia.
2. W celu wykonania czynności, o których mowa w ust. 1 „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do:
 - 1) przejęcia w najem na czas trwania „Umowy” pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 412,53 m² oraz opłacania co miesiąc czynszu w wysokości zł netto + VAT za 1m² plus koszty eksploatacyjne (woda, ścieki, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych, centralne ogrzewanie) zgodnie § 5 ust. 2 umowy oraz z kalkulacją cenową (załącznik nr 3 do SWZ) stanowiącym integralną część umowy,
 - 2) wydzierżawienia na czas trwania „Umowy”, sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni i zaplecza kuchennego Internatu Zespołu Szkół Nr 14 (załącznik nr 6 do SWZ stanowiący integralną część umowy) oraz opłacania co miesiąc czynszu za dzierżawę tego wyposażenia w kwocie zł. netto + VAT Dodatkowo za użytkowany sprzęt Operator Gastronomiczny wpłaci w dniu sporządzenia protokołu zdawczo – odbiorczego kaucję w wysokości 5.000,00 zł, która będzie zabezpieczeniem na wypadek uszkodzenia użytkowanych urządzeń. Zwrot kaucji nastąpi w wysokości 100% w terminie 14 dni od daty rozwiązania umowy, pod warunkiem, że zwrócone urządzenia będą w stanie nie pogorszym niż wynikający ich stan związany ze zwykłego używania.
 - 3) dokonywania bieżącej konserwacji i napraw dzierżawionego sprzętu w czasie jego użytkowania na własny koszt i własnym staraniem.
3. wyposażenia na własny koszt kuchni oraz stołówki w inny, niezbędny do wykonania zobowiązania określonego w § 2 ust. 1 „Umowy”, sprzęt (tj. w szczególności: serwetki papierowe, sztucce, talerze płytke, głębokie, talerzyki deserowe, garnitury do przypraw, koszyki na pieczywo, termosy oraz konwekcyjny piec parowy).
4. W celu wykonania czynności, o których mowa w ust. 1 „Zamawiający” zobowiązuje się udostępnić „Operatorowi Gastronomicznemu” niezależny wjazd na teren Zespołu Szkół Nr 14 od ul. Giżyckiej oraz 4 miejsca parkingowe z tytułu budynku Internatu Zespołu Szkół Nr 14.

§ 3

1. „Operator Gastronomiczny” w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków całodziennych zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przygotowywania posiłków dla uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wymogami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, w tym według 3 sezonowych zestawów jadłospisów określonych w załączniku Nr 8 do SWZ, stanowiącym integralną część Umowy,
 - 2) przygotowywania tzw. suchego prowiantu dla uczniów Zespołu Szkół Nr 14 w dniach, w których wyjeżdżać będą na całonocne lub dłuższe wycieczki szkolne. W ramach suchego prowiantu muszą znaleźć się ciepłe napoje w termosach,
 - 3) wydawania posiłków na stołówce, tj.
 - a. śniadań od godz. 6.30 do godz. 8.30
 - b. obiadów od godz. 13.30 do godz. 16.30 z wyjątkiem, dni w których skrócone są zajęcia lekcyjne (od godz. 12.30 do godz. 15.30),
 - c. kolacji od godz. 19.00 do godz. 20.00 z zastrzeżeniem, że w każdy piątek kolacja wydawana jest w formie suchego prowiantu w godzinach wydawania obiadu;
 - 4) zapewnienia obecności trzech pracowników wydających posiłki w czasie przerwy obiadowej,
 - 5) odbioru i utylizacji na własny koszt resztek pokonsumpcyjnych,
 - 6) odpowiedniego przygotowania stołówki przed i po każdym posiłku (tj. mycia stołów, krzesel i podłogi po każdym wydawanym posiłku, zdjęcia krzesel ze stołów, ustawienia ich przy stołach, mycia lady bemarowej oraz pomieszczeń i sprzętu, o których mowa w § 2 ust. 2 umowy),
 - 7) zwrotu pełnej stawki żywieniowej za posiłek (posiłki) nie wydany z przyczyn leżących po stronie Operatora Gastronomicznego lub wydany w niepełnej porcji na podstawie protokołu sporządzonego przez wychowawcę dyżurującego i podpisanego przez Kierownika Internatu w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania protokołu.
2. Strony dopuszczają możliwość wprowadzania zmian w jadłospisach, o jakich mowa w § 3 ust. 1 pkt 1, przy czym wprowadzane zmiany każdorazowo wymagają pisemnej zgody obu stron.
3. Operator Gastronomiczny w zakresie dokumentowania wydawanych posiłków zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) pobierania opłat za wyżywienie oraz wydawania i przyjmowania kart żywieniowych codziennie w godzinach 8.00-16.15
 - 2) przyjmowania niewykorzystanych kart żywieniowych dzień wcześniej przed planowaną nieobecnością ucznia w internacie; w szczególnych wypadkach przyjmowania niewykorzystanych kart żywieniowych w tym samym dniu do godz. 8.30 ale oddawanych osobiście przez wychowawcę internatu. Zdanie kart żywieniowych przez ucznia lub wychowawcę powoduje odliczenie kosztów wyżywienia za ten dzień.
 - 3) Dostarczania Kierownikowi Internatu do dnia 5 każdego miesiąca w wersji elektronicznej na adres: internat@lo14.wroc.pl, imiennej listy uczniów, którzy dokonali odpisu kart żywieniowych w poprzednim miesiącu.
4. Koszty posiłków pokrywają uczniowie, pracownicy Zespołu Szkół Nr 14 oraz osoby trzecie, o jakich mowa w ust. 6.
5. „Operator Gastronomiczny” zobowiązuje się do realizacji usług gastronomicznych w okresie nauki od poniedziałku do piątku wg Planu Pracy Szkoły, a w dniach wolnych od nauki np.: ferie zimowe, ferie letnie, jeżeli będzie to konieczne. W przypadku projektów edukacyjnych organizowanych przez Zamawiającego w okresie ferii obowiązują stawki żywieniowe określone w ust. 7.
6. „Operator Gastronomiczny” może świadczyć usługi gastronomiczne, o jakich mowa w § 2 ust. 1 Umowy, poza osobami w nim wymienionymi, wyłącznie na rzecz osób skierowanych przez ośrodki pomocy społecznej, z wyłączeniem osób bezdomnych, po uzyskaniu każdorazowo uprzedniej, pisemnej zgody Kierownika Internatu Zespołu Szkół Nr 14.
7. Cena netto za jeden posiłek wynosi:
 - śniadanie zł
 - obiad zł
 - kolacja zł
8. Cena posiłku może być waloryzowana na początku każdego następnego semestru o wskaźnik inflacji podany przez GUS w kategorii restauracje za poprzedni okres na podstawie pisemnej

informacji przekazanej przez Operatora Gastronomicznego Dyrektorowi Zespołu Szkół Nr 14. Operator informację o zmianie ceny posiłku w pierwszym semestrze roku szkolnego zobowiązuje się przekazać najpóźniej do 20 sierpnia, natomiast informację o zmianie ceny w drugim semestrze roku szkolnego najpóźniej do 20 stycznia.

9. Operator gastronomiczny zobowiązuje się do dostarczania Kierownikowi Internatu Zespołu Szkół Nr 14 do wglądu dokumentacji pokontrolnych, w szczególności sporządzonych w ramach kontroli prowadzonej przez PIH, PIP, Sanepid związanych z czynnościami realizowanymi przez Operatora Gastronomicznego w ramach niniejszej umowy, niezwłocznie, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia ich otrzymania.

§ 4

1. Przekazanie pomieszczeń oraz sprzętu, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 Umowy nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego podpisanego przez obie Strony Umowy.
2. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do przeprowadzenia na własny koszt i własnym staraniem koniecznych remontów pomieszczeń, o jakich mowa w § 2 ust. 2 pkt. 1 Umowy oraz instalacji niezbędnych liczników z uwzględnieniem postanowień § 8 ust. 5, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy przyjmując na siebie wszystkie zobowiązania wobec tych instytucji.
3. Zamawiający nie ma obowiązku zwrotu nakładów poniesionych na roboty określone w ust. 2.
4. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do pokrycia kosztów kontroli okresowych stanu technicznej sprawności pomieszczeń wymienionych w § 2 pkt 1 Umowy według zasad wynikających z art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo Budowlane dnia 7 lipca 1994 r. tj. Dz.U. z 2013 r. poz. 1409 z późn. zm. (pomiar elektryczne, odgromowe, instalacja gazowa, wentylacja itp.).

§ 5

Operator Gastronomiczny płacić będzie Zamawiającemu comiesięczny czynsz za wynajem pomieszczeń i sprzętu z góry, w wysokości określonej w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 umowy, na konto bankowe Zamawiającego **PKO BP 63 1020 5226 0000 6802 0416 5866** - po otrzymaniu faktury VAT w terminie 14 dni.

1. Oprócz czynszu za wynajem pomieszczeń i dzierżawę sprzętu Operator Gastronomiczny zobowiązany jest do pokrywania comiesięcznych kosztów eksploatacji w wysokości:
 - 1) z tytułu energii elektrycznej na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (0,59zł/1KW + 23%VAT),
 - 2) z tytułu zimnej wody i ścieków na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (9,99 zł/m³ + 8%VAT),
 - 3) z tytułu ogrzewania (gaz) 2,76 % ogólnych kosztów szkoły w okresie grzewczym od kwoty 60 000,-zł + 23%VAT (m-c) w tym:
 - a. 98,92 m² - ze zniżką 40%
 - b. 313,61 m² w pełnej wysokości
 - 4) z tytułu ciepłej wody na podstawie podlicznika zamontowanego na koszt Operatora Gastronomicznego (17,99 zł/m³ + 23%VAT),
 - 5) z tytułu zużycia gazu na podstawie comiesięcznej faktury wystawianej przez dystrybutora gazu + 23% VAT
 - 6) z tytułu konserwacji dźwigów - 191,88 zł + 23% VAT
2. W przypadku wzrostu cen na w/w media, Zamawiający zwiększy odpowiednio wysokość opłat, o których pisemnie poinformuje „Operatora Gastronomicznego”.
3. Koszt eksploatacji płatne będą z dołu na koniec każdego miesiąca.
4. Zamawiający będzie wystawiał wskazane w ust. 1 i 2 faktury VAT do 7 dnia każdego miesiąca kalendarzowego za miesiąc poprzedni.
5. W przypadku nie wywiązywania się w terminach z ustalonych płatności będą naliczane odsetki ustawowe za opóźnienie.

6. Wysokość czynszu może być aktualizowana przez Zamawiającego w formie pisemnej informacji nie częściej niż raz w roku wg średniego rocznego wskaźnika Cen Towarów i Usług Konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłoszonego przez GUS.
7. Wszelkie opłaty i podatki, jakie mogą wystąpić w związku z zawarciem niniejszej umowy obciążają Najemcę np. podatek od nieruchomości w wysokości 1,9 zł za 1 m².

Czas trwania i wypowiedzenie umowy

§ 6

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.08.2017 r. do dnia 31.07.2020 r.
2. Przedmiot umowy może być wydany protokołem zdawczo – odbiorczym, przed dniem 01.08.2017 r. w celu przygotowania pomieszczeń do wykonywania przedmiotu zamówienia, pod warunkiem regulowania przez Operatora Gastronomicznego opłat eksploatacyjnych.
3. Najpóźniej w dniu rozwiązania umowy do godz. 15:00 Operator Gastronomiczny zobowiązany jest rozliczyć się z Zamawiającym w formie protokołu zdawczo – odbiorczego z przedmiotów, o których mowa w § 2 ust. 2 umowy oraz usunąć z wynajmowanych pomieszczeń wyposażenie kuchni i stołówki, o którym mowa w § 2 ust. 3 oraz inne przedmioty będące jego własnością lub znajdujące się w jego posiadaniu.
4. Jeżeli dzień rozwiązania umowy jest dniem wolnym od pracy Operator Gastronomiczny zobowiązany jest wywiązać się z czynności, o jakich mowa w ust. 3 w ostatnim dniu roboczym do godz. 15:00 przypadającym przed dniem rozwiązania umowy.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania Umowy z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - 1) zalegania przez Operatora Gastronomicznego z zapłatą należności, o których mowa w § 5 za dwa pełne okresy płatności z zastrzeżeniem, że Zamawiający, przed złożeniem odpowiedniego oświadczenia, zobowiązany jest wezwać pisemnie pod rygorem nieważności Operatora Gastronomicznego do zapłaty należnego czynszu i/lub kosztów eksploatacyjnych, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin, który nie będzie krótszy niż 14 dni od daty doręczenia wezwania,
 - 2) oddania pomieszczeń lub ich części, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 w podnajem, albo do bezpłatnego używania osobom trzecim bez zgody Zamawiającego,
 - 3) uzasadnionych skarg uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 14 dotyczących ilości i jakości wydawanych posiłków,
 - 4) braku utrzymania czystości, nie przestrzegania przepisów BHP w wynajmowanych pomieszczeniach, oraz terminowości i zgodności serwowanych posiłków, nie stosowania się do zaleceń pokontrolnych, w szczególności zaleceń PIP, PIH, Sanepidu,
 - 5) naruszenia przez Operatora Gastronomicznego innych istotnych postanowień Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego pisemnie do zaniechania stwierdzonych naruszeń i usunięcia ich skutków.
2. Operator Gastronomiczny ma prawo do rozwiązania Umowy z zachowaniem trzy miesięcznego okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia przez Zamawiającego postanowień Umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego pisemnie do zaniechania stwierdzonych naruszeń i usunięcia ich skutków.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym w przypadku:
 - 1) gdy, Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna wykryje rażące uchybienia w prowadzeniu punktu gastronomicznego,
 - 2) zmiany rodzaju działalności określonej w SWZ, stanowiącej integralną część umowy,
 - 3) dokonania, bez pisemnej zgody Zamawiającego, przeróbek remontów, adaptacji i ulepszeń pomieszczeń. Jednakże w przypadku gdy Operator Gastronomiczny bez zgody Zamawiającego dokona w wynajętych pomieszczeniach w/w zmiany, dla których wymagana jest taka zgoda, Zamawiający wezwie Operatora Gastronomicznego do bezzwłocznego przywrócenia stanu pierwotnego zgodnie z protokołem zdawczo-odbiorczym.
 - 4) uchybienia przez Operatora Gastronomicznego powinności określonej w § 9.

4. W przypadku stwierdzenia znacznego pogorszenia dzierżawionego sprzętu Zamawiający ma prawo żądać stosownego odszkodowania. Jeżeli wniesiona przez „Operatora Gastronomicznego” kaucja nie pokryje rzeczywiście poniesionej szkody, Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na ogólnych zasadach Kodeksu Cywilnego.
5. § 6 ust. 3 i 4 umowy stosuje się odpowiednio.

Odpowiedzialność

§ 8

1. Operator Gastronomiczny ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w pomieszczeniach i sprzęcie, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1 i 2 oraz pozostałym mieniu Zamawiającego przez Operatora Gastronomicznego lub osoby trzecie, za które ponosi odpowiedzialność oraz za osoby, o których mowa w § 3 ust. 6 umowy.
2. Zamawiający ponosi odpowiedzialność za szkody w majątku Operatora Gastronomicznego w przypadku, gdy powstaną one z przyczyn Zamawiającego, a także osób, za które ponosi odpowiedzialność.
3. Odpowiedzialność Operatora Gastronomicznego z tytułu poniesionej szkody w mieniu, stanowiącym własność Zamawiającego, zniszczenia lub zaginięcia mienia, określonego w załączniku Nr 6 do SWZ, stanowiącym integralną część umowy, kształtuje się według następujących zasad:
 - 1) Operator Gastronomiczny obowiązany jest do naprawienia szkody za zdarzenie do pełnej wysokości.
 - 2) Operator Gastronomiczny przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie usług.
 - 3) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z winy Operatora Gastronomicznego a w szczególności zalanie pomieszczeń lub inne uchybienia w realizacji przedmiotu umowy.
4. Każda Strona będzie nie później niż w ciągu 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o wyrządzeniu szkody informowała pisemnie drugą Stronę o wystąpieniu szkód, o jakich mowa w ust. 1 i 2.
5. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do wszelkich, uzgodnionych w formie pisemnej z Zamawiającym, adaptacji i modernizacji zajmowanych pomieszczeń na potrzeby swojej działalności, na własny koszt i własnym staraniem, bez możliwości rozliczenia poniesionych nakładów w czasie trwania umowy i po jej zakończeniu.
6. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z naprawą wynajmowanych pomieszczeń, których zniszczenie nastąpiło podczas trwania umowy.
7. Operator Gastronomiczny zobowiązuje się do pokrycia kosztów usługi gastronomicznej, którą Zamawiający zmuszony będzie zamówić na rynku w przypadku nieprzygotowania przez Operatora Gastronomicznego posiłków, w sposób umożliwiający ich wydanie zgodnie z umową, w tym zwłaszcza zgodnie z postanowieniami § 3.

UBEZPIECZENIE

§ 9

1. Wykonawca w okresie trwania Umowy zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej zgodnej z przedmiotem zamówienia na kwotę min 1.000.000,00 PLN i zobowiązuje się okazać protokolarnie Zamawiającemu oryginał dokumentu ubezpieczenia w terminie 3 dni od daty podpisania umowy.
2. W przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia przed końcem realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia nowego ubezpieczenia przed jego upływem i do przedłożenia Zamawiającemu do wglądu oryginału odnowionego ubezpieczenia w terminie 3 dni od daty jego odnowienia, przed jego wygaśnięciem.

Postanowienia końcowe

§ 10

1. Wszelkie zmiany treści Umowy, z zastrzeżeniem § 3 ust. 8 oraz § 5 ust. 2 i 6 umowy, lub któregokolwiek z załączników do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności

(aneks do Umowy).

2. Ewentualne spory wynikłe podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby **ZAMAWIAJĄCEGO**.
3. W razie rozwiązania przez Zamawiającego umowy z przyczyn określonych w § 7 ust. 1 Operator Gastronomiczny zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 000,00 zł.
4. W razie opóźnienia z realizacją obowiązków określonych w § 3 ust. 9 oraz w § 6 ust. 3 i 4 umowy Operator Gastronomiczny zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50 zł za każdy dzień opóźnienia.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

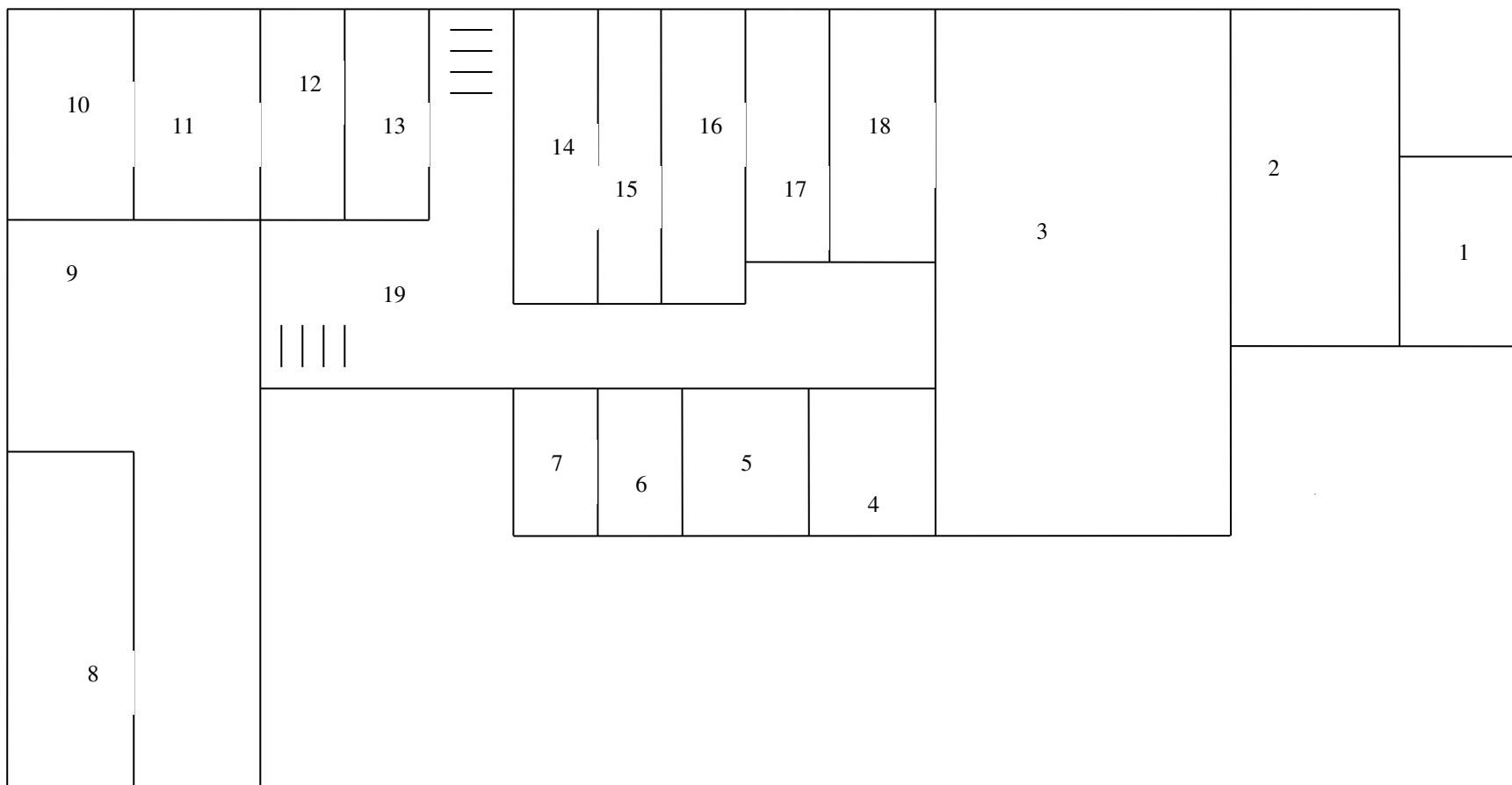
OPERATOR GASTRONOMICZNY:

Załącznik nr 6 - zestawienie sprzętu kuchennego

Zestawienie sprzętu kuchennego							
L.p.	Cena jednostkowa	Numer fabryczny	Data przychodu	Numer inwentarzewy	szt.	Nazwa	Opis
1	799,38		2003-01-22	D/4-169	1	Chłodziarka CP 140	
2	511		2003-01-22	D/6-534	1	Garnek wysoki 50L	
3	1098		2003-01-22	D/6-535	1	Garnek wysoki 100L	
4	390,4		2003-01-22	D/6-805	1	kloc do mięsa	
5	1464		2003-01-22	D/6-1484	1	Naświetlacz do jaj	
6	2653,5		2003-01-22	D/6-1516	1	Obieraczka OZP-15,5	
7	1,52		2003-01-22	D/6-1535	2	Ociekacz	
8	2830,4		2003-01-22	D/6-1623	1	Patelnia elektryczna	
9	182,39		2003-01-22	A/10-1912	9	Regał 2000 x 900 x 600	
10	1900,76		2003-01-22	A/101913	1	Regał 1100x700x1800	
11	1948,34		2003-01-22	A/10-1914	1	Regał 1200x700x1800	
12	4608,18		2003-01-22	D/6-1986	1	Robot z przystawkami	
13	671		2003-01-22	A/5-2088	1	Sejf Gebin	
14	1540		2003-01-22	A/12-2398	1	Stół na odpadki	
15	3126,49		2003-01-22	A/11-2436	2	Szafa 1200 x 600 x 2000	
16	2847,48		2003-01-22	A/11-2543	1	Szafa 1200 x 600 x 1500	
17	3220,19		2003-01-22	A/11-2544	3	Szafa 1200 x 600 x 1500	
18	3228,12		2003-01-22	D/4-2591	2	Szafa chłodnicza S-711	
19	2216,74		2003-01-22	D/4-2592	1	Szafa chłodnicza S-711	
20	2817,22		2003-01-22	A/11-2604	1	Szafka 1000 x 600 x 2000	
21	1281		2003-01-22	D/3-2807	1	Taboret gazowy	
22	313,3		2003-01-22	D/17-3130	1	Wózek WN 4/a5	
23	1427,4		2003-01-22	D/4-3182	1	Zamrażarka HF - 462	
24	120	000802	2004-02-01	B/3-1837	1	Kalkulator	Citizen SDC - 888
25	180	b/n	2005-10-14	I/7-3423	1	Interkom	Interkom (2 słuchawki Skaitel + zasilacz)

26	3456		2007-03-13	D/4-4748	1	Lodówka	szafa chłodnicza - dwukomorowa
27	0,2	b/n	2007-03-14	A/12-4742	1	Stół	stół kuchenny
28	0,24	b/n	2007-03-14	A/12-4743	1	Stół	stół kuchenny
29	0,22	b/n	2007-03-14	A/12-4744	1	Stół	stół kuchenny
30	315,98		2007-03-14	D/6-4747	1	kloc do mięsa	kloc masarski drewniany
31	100		2007-03-14	D/6-4749	1	Krajalnica	krajalnica do wędlin i mięsa
32	1131,52	12674	2002-09-01	V/25/1	1	Krajalnica do wędlin	
33	1347,84	198	2002-09-01	V/25/2	1	Maszyna do krojenia chleba	
34	3426,13	69352	2002-09-01	V/25/4	1	Kocioł 150 L elektryczny	
35	5343,6	28468	2002-09-01	V/25/5	1	Patelnia elektryczna	
36	9024	200023	2002-09-01	V/25/6	1	Zmywarka kapturowa	
37	12000,04		2002-09-01	V/25/7	1	Lada bemarowa (kpl. 9 części)	
38	2560,78	12674	2004-12-27	V/25/8	1	Krajalnica żywności 310 p TEFLON	
39	7111,38	181148	2004-12-29	V/25/9	1	Kuchnia gazowa KG – 14P z piekarnikiem elektr.	
40	2259,68	504103	2005-11-04	V/25/10	1	Rozdrabniacz odpadków Kenmore	
41	1158,54		2005-11-04	V/25/11	1	Taboret gazowy jednopalnikowy TGZ - 3	
42	5282,6		2007-03-14	V/25/12	1	Patelnia elektryczna PE- 40	
43	12478,5		2007-03-14	V/25/13	1	Krajalnica do chleba	
44	4259,02		2007-08-30	V/25/15	1	Witryna sałatkowa	

Szkic (plan) pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu



Wykaz wynajmowanych pomieszczeń:

1. $4,70 \times 3,06 = 14,38$
2. $6,30 \times 6,13 = 38,62$
3. $7,80 \times 10,13 = 79,01$
4. $3,90 \times 3,70 = 14,43$
5. $3,95 \times 3,60 = 14,22$
6. $3,95 \times 1,89 = 7,46$
7. $3,95 \times 1,74 = 6,87$
8. $4,65 \times 8,85 = 41,15$
9. $7,00 \times 3,05 + 1,76 \times 8,85 = 36,93$

10. $4,40 \times 3,40 = 14,96$
11. $1,73 \times 3,40 = 5,88$
12. $2,86 \times 3,35 = 9,58$
13. $1,50 \times 3,35 = 5,02$
14. $4,65 \times 4,84 = 22,51$
15. $3,90 \times 4,84 = 18,88$
16. $3,57 \times 5,74 = 20,49$
17. $2,00 \times 4,00 = 8,00$
18. $1,73 \times 4,00 = 6,92$

19. $7,30 \times 3,00 + 1,66 \times 3,13 + 1,08 \times 13,00 + 3,80 \times 2,95 = 52,35$
Razem: 412,53 m²

Ilość metrów ze zniżką 40% (ogrzewanie) - 98,92 m²

Ilość metrów bez zniżki (ogrzewanie) – 313,61 m²