

**UMOWA NA DZIERŻAWĘ POMIESZCZEŃ KUCHNI  
NR SPZOZ/P.N./12/2015**

zawarta w Tomaszowie Lubelskim w dniu ..... roku pomiędzy:

**Samodzielnym Publicznym Zespołem Opieki Zdrowotnej** z siedzibą w Tomaszowie Lubelskim (22-600) Al. Grunwaldzkie 1, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy Lublin - Wschód w Lublinie z siedzibą w Świdniku VI Wydział Gospodarczy pod numerem 0000054328, NIP 921-16-45-721, REGON 000304444 zwanym w treści umowy Wydzierżawiającym, reprezentowanym przez

- **Andrzeja Kaczora - Dyrektora**

a

..... z siedzibą .....  
..... wpisanym do ..... REGON  
..... NIP .....

zwanym w treści umowy Dzierżawcą reprezentowanym przez:

- .....

w związku z wyborem oferty dzierżawcy w przetargu nieograniczonym nr SPZOZ/Z.P./...../2015 ogłoszonym w BZP .....r. poz..... na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów i personelu SP ZOZ Tomaszów Lubelski została zawarta umowa o następującej treści :

**§ 1**

Wydzierżawiający oddaje, a Dzierżawca przyjmuje z dniem ..... r. w dzierżawę pomieszczenia kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem i urządzeniami, pozostających w zarządzaniu Wydzierżawiającego celem świadczenia kompleksowych usług żywienia pacjentów oraz personelu SP ZOZ Tomaszów Lubelski i innych osób określonych w umowie Nr ..... z dnia.....

**§ 2**

1. Wydzierżawiający oddaje, a Dzierżawca bierze w dzierżawę pomieszczenia użytkowe o łącznej powierzchni 822,67 m<sup>2</sup>, wyszczególnione w załączniku nr 1.
2. Szczegółowy wykaz dzierżawionego wyposażenia i urządzeń zawiera załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Drogi dojazdowe, place manewrowe i rampy nie są przedmiotem dzierżawy.
4. Przedmiot dzierżawy będzie wydany Dzierżawcy w stanie takim, jakim znajduje się w chwili zawarcia umowy. Dzierżawca oświadcza, że zapoznał się ze stanem technicznym pomieszczeń i wyposażenia, i nie zgłasza z tego tytułu żadnych uwag.

**§ 3**

1. Czynsz dzierżawy za 1 m<sup>2</sup> miesięcznie wynosić będzie 8,40 zł netto/m<sup>2</sup>, a wraz z 23% podatkiem od towarów i usług (VAT) t.j. 10,33 zł brutto/m<sup>2</sup> (dziesięć złotych trzydzieści trzy) brutto miesięcznie.
2. Oprócz czynszu dzierżawy pomieszczeń użytkowych Dzierżawca będzie ponosił opłaty:
  - a. czynsz za dzierżawę urządzeń i wyposażenia wymienionego w załączniku nr 2, w wysokości 0,00 zł netto miesięcznie,
  - b. opłaty za media wyszczególnione w załączniku nr 3;
3. Należności z tytułu czynszu i opłat za media płatne będą w każdym miesiącu na podstawie wystawionej przez Wydzierżawiającego faktury VAT. Należność należy wpłacić w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury na konto Wydzierżawiającego wskazane na fakturze.

4. Ustalony w ust. 1 czynsz podlega waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS.
5. Waloryzacja dokonywana będzie raz w roku - po upływie każdego pełnego roku trwania umowy.
6. Zmiana stawki czynszu stanowi zmianę umowy i dokonywana jest w formie aneksu do umowy Wydzierżawiającego, złożonego Dzierżawcy w formie pisemnej.
7. Zasady rozliczania opłat za media określa załącznik Nr 3.
8. Dzierżawca zobowiązany jest usuwać nieczystości stałe we własnym zakresie i na własny koszt.
9. Strony mają możliwość dokonywania kompensaty wzajemnych zobowiązań i należności.

#### § 4

1. Dzierżawca zobowiązuje się wykorzystywać przedmiot dzierżawy jedynie celem prowadzenia działalności usługowej w zakresie wynikającym z umowy wymienionej w § 1 niniejszej umowy, przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w służbie zdrowia oraz procedury porządkowe ustalone przez Wydzierżawiającego.
2. Zmiana sposobu korzystania z przedmiotu najmu, o którym mowa w ust. 1, wymaga każdorazowej zgody Wydzierżawiającego w formie pisemnej.
3. Dzierżawca zobowiązany jest do uzyskania zgody na piśmie od Wydzierżawiającego na wykorzystywanie dzierżawionych pomieszczeń i wyposażenia kuchni celem świadczenia usług innym podmiotom a także zawarcia odrębnej umowy dzierżawy dotyczącej tych usług.
4. Dzierżawca nie ma prawa oddania przedmiotu dzierżawy w poddzierżawę lub użytkowanie osobom trzecim bez uprzedniego uzyskania zgody Wydzierżawiającego na piśmie.

#### § 5

1. Dzierżawca ponosi odpowiedzialność za właściwą i bezpieczną eksploatację dzierżawionych pomieszczeń, instalacji i urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni oraz ponosi wszelkie koszty napraw i utrzymania ich w należytym stanie technicznym uwzględniającym wymogi eksploatacyjne, sanitarno-epidemiologiczne, bhp w szczególności w zakresie:
  - a. posadzek, tynków, okładzin,
  - b. stolarki drzwiowej i okiennej oraz pozostałych elementów stolarskich,
  - c. szklenia powierzchni okien,
  - d. armatury i przyborów sanitarnych,
  - e. urządzeń i instalacji wentylacji mechanicznej,
  - f. instalacji, osprzętu i wyposażenia elektrycznego,
  - g. maszyn i urządzeń kuchni,
  - h. kratki wentylacyjnych i ściekowych,
  - i. 2 dźwigów towarowo-osobowych.
2. Granice odpowiedzialności eksploatacyjnej pomiędzy Wydzierżawiającym a Dzierżawcą dotyczące urządzeń poddanych Dozorowi Technicznemu oraz instalacji elektrycznych, cieplnych i wodnych określa protokół uzgodnień podpisany przez obie strony stanowiący załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
3. Wydzierżawiający zastrzega sobie prawo inwentaryzacji składników majątkowych przekazanych Dzierżawcy na podstawie przepisów obowiązujących Wydzierżawiającego. W tym celu Dzierżawca udostępni Wydzierżawiającemu pomieszczenia i sprzęt oraz oddeleguje do prac komisji swego przedstawiciela.
4. W wypadku zużycia sprzętu przekazanego Dzierżawcy wynikającego z naturalnego użytkowania, Dzierżawca powiadomi o tym fakcie pisemnie Wydzierżawiającego celem wspólnego sporządzenia protokołów z kasacji lub wymiany.

#### § 6

1. W ciągu 7 dni od daty podpisania umowy Dzierżawca składa Wydzierżawiającemu kaucję w wysokości 20.756,00 zł. (słownie: dwadzieścia tysięcy siedemset pięćdziesiąt sześć złotych) w formie pieniądza, poręczenia bankowego lub poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancji bankowej lub gwarancji ubezpieczeniowej celem zabezpieczenia pokrycia ewentualnych szkód spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia.
2. Kaucja wniesiona przez Dzierżawcę w pieniądzu jest oprocentowana i po pomniejszeniu o ewentualne należności Wydzierżawiającego z tytułu, o którym mowa w ust. 1, podlega zwrotowi w ciągu 1 m-ca od daty opuszczenia dzierżawionych pomieszczeń przez Dzierżawcę.
3. W razie powstania szkód, których mowa w ust. 1 Wydzierżawiający ma prawo potrącić kwotę odpowiadającą wysokości szkody, ustaloną przez komisję powołaną w tym celu przez Dzierżawcę i Wydzierżawiającego.
4. Po potrąceniu Wydzierżawiający obowiązany jest uzupełnić kaucję w ciągu 7 dni od otrzymania pisemnego zawiadomienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody.

#### § 7

1. Na Dzierżawcy spoczywa obowiązek niezwłocznego informowania służb techniczno-eksploatacyjnych Wydzierżawiającego o zaistniałych awariach i innych nieprzewidzianych zdarzeniach mogących mieć wpływ na funkcjonowanie szpitala a zwłaszcza na bezpieczeństwo osób i mienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt do niezwłocznej legalizacji bądź wymiany na nowe układów pomiarowych, zainstalowanych na zasilaniu w media wynajmowanych pomieszczeń, w przypadku:
  - a. upływu terminu ważności legalizacji,
  - b. uszkodzenia,
  - c. na każde wezwanie Zamawiającego w przypadku wykazania nieprawidłowego działania na podstawie przeprowadzonych przez niego udokumentowanych prób.
3. W przypadku wystąpienia którejkolwiek z okoliczności określonych w pkt. 2, do czasu jej usunięcia, odczyt z danego układu pomiarowego będzie stanowił średnią arytmetyczną z ostatnich pełnych 3 miesięcy, gdy układ pomiarowy był sprawny. Gdy niemożliwe będzie wyliczenie średniego zużycia medium z okresu 3 ostatnich miesięcy, średnia zostanie wyliczona za najbliższy, możliwie najdłuższy okres.
4. Wszelkie okoliczności zaistnienia awarii lub innej przeszkody uniemożliwiającej przygotowanie posiłków w dzierżawionych pomieszczeniach, muszą zostać udowodnione przez Wykonawcę, a Zamawiający musi zostać o nich niezwłocznie powiadomiony.
5. Wykonawca nie będzie kierował przeciwko Zamawiającemu jakichkolwiek roszczeń dotyczących czasowych awarii lub zakłóceń w dostawie wody, gazu, energii elektrycznej, odprowadzania ścieków, ciepła, telekomunikacji lub innych systemów, urządzeń lub usług. Zamawiający jednakże niezwłocznie podejmie środki w celu usunięcia powyższych usterek.
6. Dzierżawca winien zabezpieczyć przed dostępem gryzoni i owadów wszystkie pomieszczenia kuchni oraz przeprowadzać min. 2 x do roku i w razie potrzeby we wszystkich pomieszczeniach kuchni profesjonalne zabiegi dezynsekcji i deratyzacji na swój koszt .
7. W razie rozwiązania niniejszej umowy lub po jej zakończeniu, Dzierżawca zobowiązany jest opróżnić pomieszczenia z ruchomości, które są jego własnością, najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy. Dzierżawcy nie będzie przysługiwał zwrot poniesionych nakładów jakie poczynił na przedmiot dzierżawy.
8. Dzierżawca zobowiązuje się do zwrotu przedmiotu dzierżawy w stanie nie pogorszonym wynikającym z prawidłowej gospodarki.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli przedmiotu najmu pod kątem oceny utrzymywanego przez Wykonawcę stanu technicznego przedmiotu najmu, wykorzystywania przedmiotu najmu do celu określonego w §1. Stwierdzenie uchybień w zakresie opisanym w zdaniu poprzedzającym stanowić może przyczynę do wypowiedzenia przez Zamawiającego w całości lub w części obowiązującej umowy za miesięcznym okresem wypowiedzenia.
10. Dzierżawca zobowiązany jest ubezpieczyć powierzone i własne mienie od zdarzeń losowych oraz kradzieży z włamaniem przez cały okres trwania umowy.

#### § 8

W przypadku uzyskania przez Dzierżawcę zgody na wymianę lub wycofanie z użytku urządzeń, rzeczy i wyposażenia technicznego, o których mowa w § 5 ust.4, Dzierżawcy przysługuje prawo do proporcjonalnego zmniejszenia opłat z tytułu czynszu w części przypadającej za dzierżawione urządzenia na warunkach ustalonych w drodze przetargu.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia ..... do dnia.....
2. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron za sześciomiesięcznym wypowiedzeniem na koniec miesiąca kalendarzowego lub na zasadzie porozumienia stron w każdym czasie.
3. Wyzierżawiający może rozwiązać umowę dzierżawy bez zachowania terminów wypowiedzenia, jeżeli Dzierżawca :
  - a. używa lokal niezgodnie z jego przeznaczeniem albo prowadzi poprzez niewłaściwe używanie do jego nadmiernego zużycia,
  - b. naruszy postanowienia § 4 niniejszej umowy,
  - c. w sposób uporczywy narusza przepisy o ochronie przeciwpożarowej, o ochronie środowiska naturalnego lub regulaminu Szpitala.
4. W przypadku rozwiązania umowy na wykonanie kompleksowej usługi żywienia Nr SPZOZ/P.N./12/2015 przed upływem końca terminu wskazanego w umowie dzierżawy, Strony przyjmują, że jednocześnie następuje rozwiązanie umowy dzierżawy bez potrzeby składania dodatkowych oświadczeń woli.

#### § 10

Integralną część umowy stanowią :

- 1) Protokół zdawczo – odbiorczy pomieszczeń.
- 2) Protokół przekazania urządzeń technicznych i wyposażenia.

#### § 11

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. Nr 19 poz. 117 z późn. zmianami).
3. Ewentualne spory wynikłe w czasie realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia, rozstrzygnięcia poddane zostaną właściwości sądów właściwych miejscowo i rzeczowo ze względu na siedzibę Wyzierżawiającego.

#### § 12

Umowa zawarta została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**DZIERŻAWCA**

**WYDZIERŻAWIAJĄCY**

**Załącznik nr 1 do umowy dzierżawy**

<b>Wykaz powierzchni kuchni w SPZOZ Tomaszów Lubelski</b>			
Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Pomieszczenia kuchenne m2	Pomieszczenia wspólne m2
	<b>PARTER</b>		
0.1	Hol /przyjęcie towaru	13,06	
0.2	Pomieszczenie magazyniera	3,49	
0.3	Zmywalnia pojemników i termosów	33,17	
0.4	Śluza umywalkowo-fartuchowa	6,26	
0.5	Pomieszczenie rozbioru wózków	9,03	
0.6	Pomieszczenie na odpady	3,88	
0.7	Przedsionek	3,00	
0.8	Przedsionek		4,92
0.9	Komunikacja - korytarz		23,53
	<b>Razem: parter</b>	<b>71,89</b>	<b>28,45</b>
	<b>PIĘTRO</b>		
1.1	Przedsionek		7,92
1.2	Korytarz		81,12
1.4	Stółwka (mag. wózków i termos.	67,00	
1.5	Ekspedycja	76,50	
1.6	Komora chłodnicza potraw	8,93	
1.7	Kuchnia zimna	24,99	
1.8	Pokój kierownika kuchni	8,89	
1.9	Zmywalnia sprzętu kuchennego	13,73	
1.10	Pomieszczenie obróbki termicznej	92,38	
1.11	Przygotownia potraw mącznych	21,97	
1.12	Przygotownia potraw mięsnych	13,54	
1.13	Przygotownia czysta jarzyn	8,23	
1.14	Pokój dietetyczek	9,22	
1.15	Magazyn dobowy	12,90	
1.16	Magazyn pieczywa	13,07	
1.17	Mycie dezynfekcja jaj	8,65	
1.18	Przygotownia wstępna jarzyn	10,42	
1.19	Magazyn zasobów	9,62	
1.20	Jadalnia personelu	20,05	
1.21	Magazyn opakowań zwrotnych	8,59	
1.22	Korytarz	43,32	
1.23	Magazyn ziemniaków i warzyw ok..	14,72	

1.24+1.25	Magazyn	47,14	
1.26	Magazyn artykułów suchych A	14,37	
1.27	Korytarz	65,45	
1.28	Pomieszczenie porządkowe A	2,73	
1.29	Klatka schodowa		
1.30	Korytarz		34,98
1.31	Szatnia mężczyzn	10,04	
1.32	Węzeł sanitarny mężczyzn	7,69	
1.33	Węzeł sanitarny kobiet	8,42	
1.34	Szatnia kobiet	21,35	
1.41	WC kobiet	2,91	
1.42	WC mężczyzn	5,94	
1.43	Pomieszczenie porządkowe A	1,79	
1.44	Klatka schodowa		
	<b>Razem: piętro</b>	<b>674,55</b>	<b>124,02</b>
	<b>RAZEM</b>	<b>746,44</b>	<b>152,47</b>
	udział w powierzchni wspólnej po 50%	76,23	-
	<b>OGÓŁEM</b>	<b>822,67</b>	-

**Załącznik nr 2 do umowy dzierżawy**

**ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA - KUCHNIA CENTRALNA**

Oznaczenia	Wyposażenie maszyny i urządzenia	Producent (Dystrybutor) Typ	Ilość sztuk
1	2	3	4
1	misa nierdzewna kompletna (pojemność 25 l)		1
2	Aparat telefoniczny		2
3	Basen 1-komorowy	DM 3235/DC 05 40	1
4	Basen 1-komorowy	DM 3235/DC 05 40	1
5	Basen 1-komorowy	DM 3235/DC 05 40	1
6	Basen ze spryskiwaczem na wsięgniku	DM	1
7	Bemar jezdny 4-komorowy z niezależnym sterow.	DM-94224/4/PS 0813/3	4
8	Chłodziarka na próbki	rynek handlowy	1
9	Element neutralny bez zlewu 1-komorowego i wyciąganą wylewką	Kromet	1
10	Garnki 2l		4
11	Garnki 5l		2
12	Kalkulator		1
13	Kalkulator Citizen	CT-600	2
14	Kalkulator		1
15	Kocioł warzelny o pojemności 150l elektryczny	Kromet 000 BEK-150.1.W	9
16	Komora chłodnicza z agregatem typu monoblok sufit.		1
17	Komplet kolorowych desek do krojenia		3
18	Komputer	rynek handlowy	2
19	Krajalnica automat. do wędlin i sera	MAGA S612pT	1
20	Krzeseł meblowe		40
21	Krzeseł meblowe		3
22	Lampa owadobójcza	AWE typ 510602	3
23	Chłodziarka Indesit	AGG 390A	1
24	Chłodziarka Indesit	R6-2240	1
25	Maszyna wieloczynnościowa	NMK 110/Nakło	1
26	Mikser planetarny poj. Misy 100l	Warma	1
27	Obieraczka do ziemniaków z osadnikiem obierzyn, wsad 13-18 kg, wydajność 350-540 kg/h	EDESA PPS-18-T	1
28	Odwodnienie liniowe	DM-3600	4
29	Okap centralny wyspowy z łapacz. tłuszczu i oświetl.	DM-3600/DC-3010	2
30	Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem	DM-/DC-1010	1
31	Paleta magazynowa z tworzywa sztucznego	Żuralski	3
32	Paleta magazynowa z tworzywa sztucznego	Żuralski	3
33	Patelnia elektryczna uchylna, sterownie elektroniczne	900 PE-900-05E	1
34	Piec konwekcyjno-parowy 20xGN 1/1 sterowanie elektroniczne, ze zmiękczaczem wody	DM-54201P	1
35	Pień do mięsa		1
36	Pojemnik na odpady ze stali nierdzewnej, jezdny	DM-3415/DC 07 15	1
37	Pojemnik na odpady ze stali nierdzewnej, jezdny	DM-3415/DC 07 15	2

38	Półka wisząca 2 poziomowa	DM-3504/DC 06 41	1
39	Półka wisząca 2 poziomowa	DM-3502/DC 06 42	1
40	Półka wisząca 2 poziomowa	DM-3502/DC 06 41	1
41	Półka wisząca 2 poziomowa	DM-3504/DC 06 41	2
42	przystawka do mielenia mięsa nierdzewna, wyd. 110 kg/h		1
43	Radio		1
44	Regał jezdny ażurowy z 4-półkami	Cambro	1
45	Regał jezdny ażurowy z 4-półkami	Cambro	1
46	Regał magazynowy na termosy i pojemniki GN	DC 06 50/DM-3318	6
47	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3319/DC 06 50	2
48	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3321/DC 06 50*	11
49	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3321/DC 06 50	2
50	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3321/DC 06 50*	7
51	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3321/DC 06 50*	2
52	Regał magazynowy stal nierdzewna	DM-3321/DC 06 50*	1
53	Regał magazynowy z półkami gretingowymi	DM 3319/DC 06 54	6
54	Regał magazynowy z półkami gretingowymi	DM 3319/DC 06 52	2
55	Robot kuchenny		1
56	Kaseta metalowa		1
57	Spryskiwacz na wysięgniku	FR1507	3
58	Stacja do uzdatniania wody	RM GASTRO DM8	1
59	Stanowisko neutralne	900 SR-900	1
60	Stolik kawiarniany		12
61	Stolik prostokątny		1
62	Stół do pracy bez półki	DM-3101/DC 04 01	1
63	Stół do pracy z 2 szufladami	DM -3112/DC 04 20	1
64	Stół do pracy, bez półki	DM-3101/DC 04 01	2
65	Stół z półką	DM 3103/DC 04 02	1
66	Stół bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
67	Stół bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
68	Stół bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
69	Stół do pracy bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
70	Stół do pracy bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
71	Stół do pracy bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
72	Stół do pracy bez półki	DM 3101/DC 04 01	1
73	Stół do pracy z 3 szufladami	DM-3129/DC 04 22	1
74	Stół do pracy z drzwiami suwanymi i 2 szufladami	DM-3126/DC 04 24	1
75	Stół do pracy z półką	DM 3103/DC 04 02	2
76	Stół do pracy z półką	DM-3103/DC 04 02	2
77	Stół do pracy z półką i z 3 szufladami	DM-3129/DC 04 22	1
78	Stół do rozmrażania	DM-3237/DC 05 50	1
79	Stół jezdny z półką	DM-3103/DC 04 02	5
80	Stół odbiorczy rolkowy	Fagor	1
81	Stół odstawczy	DM/DC 05 61	1
82	Stół odstawczy z półką na kosze	DM 3103/DC 04 02	1
83	Stół z 2 otworami na odpady	DM-3228/DC 05 11	1



84	Stół z półką, jezdny	DM /DC 04 02	4
85	Stół z szafą i szufladami	DM 3120/DC 04 59	1
86	Stół ze zlewem 2-komorowym	DM-3212/DC 05 07	1
87	Stół ze zlewem 2-komorowym	DM-3212/DC 05 07	1
88	Stół ze zlewem 2-komorowym	DM-3212/DC 05 07	1
89	Stół ze zlewem 2-komorowym	DM-3010/DC 05 06	1
90	Stół ze zlewem 2-komorowym	DM-3213/DC 05 07	1
91	Stół ze zlewem 2-komorowym i z półką	DM-3213/DC 05 07	1
92	Szafa	DM-3303/DC 06 03	1
93	Szafa chłodnicza 700l	DM-92101/FAGOR AFP-801	1
94	Szafa chłodnicza 700l do jaj	DMP-92101/FAGOR AFP-801	1
95	Szafa mroźnicza o poj. 1600l	FAGOR/DM-92108	2
96	Szafa mroźnicza o poj. 1600l	FAGOR/DM-92104	1
97	Szafki pracownicze dwudzielne metalowe z ławkami	PS 70 01p	10
98	Szatkwonica do warzyw z kpl tarcz wydajność 400 kg/h	RG 200	1
99	Termos do transportu posiłków 1/1GN z kpl. Pojemników GN, h=200mm	UPCS 180/Cambro	20
100	Termos na żywność		2
101	Termos na żywność		14
102	Termos na żywność		2
103	Termos na żywność		2
104	Termos na żywność		4
105	Termos na żywność		1
106	Tłuczki do ziemniaków duże/małe		2
107	Trzon elektryczny 4-płytowy bez piekarnika, na szafce	900 KEZ-900-4	2
108	Waga uchylna	SJ-15A	1
109	Waga elektroniczna		1
110	Waga pomostowa, udźwig 150 kg	rynek handlowy	1
111	Waga udźwig 15 kg	rynek handlowy	1
112	Wózek basen do płukania warzyw h=400	DM-3239/DC 05 43	1
113	Wózek do przewozu termosów	Cambro/CD 160	3
114	Wózek kelnerski	DM-3423	1
115	Wózek kelnerski	DM-3423	1
116	Wózek transportowy platformowy	DM-3401/DC 07 00	1
117	Wózek z rączką do przewozu termosów	Cambro/CD 100HB	4
118	Wózek z workiem foliowym na odpadki	DM-3414/DC 07 12	1
119	Wózek z workiem foliowym na odpadki	DM-3414/DC 07 12	1
120	Wózki do przewozu pojemników GN 1/1	DM-3322/DC 06 60	1
121	Wózki do przewozu pojemników GN 1/2	DM-3322/DC 06 61	1
122	Zlew 2 - komorowy	DM-3213/DC 05 07	1
123	Zlew porządkowy 2-poziomowy	DM-3233/DC 05 72	2
124	Zmywarka do termosów o wydajności 12-40 koszy/h	Fagor LP-130	1
125	Zmywarka przelotowa do mycia pojemników GN na kosze 500x500, wydajność 70-110 koszy/h	Fagor FI-370	1

**WYKAZ OPŁAT PONOSZONYCH PRZEZ DZIERŻAWCĘ**

1. Czynsz dzierżawy za 1 m<sup>2</sup> miesięcznie wynosić będzie **8,40 zł netto/m<sup>2</sup>**, a wraz z 23% podatkiem od towarów i usług (VAT) **10,33 zł brutto/m<sup>2</sup>**, tj. dziesięć złotych trzydzieści trzy grosze brutto. Stawka czynszu zawiera opłaty z tytułu podatku od nieruchomości (budynki i grunty) i amortyzację oraz ubezpieczenie dzierżawionych pomieszczeń i wyposażenia.
2. Czynsz za dzierżawę urządzeń i wyposażenia wymienionego w załączniku nr 2, w wysokości 0,00 zł brutto.
3. Za energię elektryczną wg wskazań licznika oraz cen, wg których Zleceniodawca płaci dostawcom zewnętrznym; granicę odpowiedzialności eksploatacyjnej stanowi licznik pomiarowy.
4. Za wodę zimną wg wskazań licznika oraz cen, wg których Zleceniodawca płaci dostawcom zewnętrznym; granicę odpowiedzialności eksploatacyjnej stanowi wodomierz.
5. Za wodę ciepłą wg przyjętej ryczałtowej ilości zużytej ciepłej wody tj. **55 m<sup>3</sup>/miesiąc** oraz wyliczonej przez Dzierżawcę stawki za 1m<sup>3</sup> – w 2015r. wynosi **20,82 zł./m<sup>3</sup> netto**; granicę odpowiedzialności eksploatacyjnej stanowią połączenia pionów wodociągowych z odgałęzieniami.
6. Za ścieki według wg zużycia wody zimnej i ciepłej oraz cen, wg których Zleceniodawca płaci dostawcom zewnętrznym; granicę odpowiedzialności eksploatacyjnej stanowi połączenia pionów kanalizacyjnych z odgałęzieniami.
7. Za centralne ogrzewanie wg wyliczonej przez Dzierżawcę stawki za 1m<sup>2</sup> powierzchni użytkowej; - w 2015r. wynosi **2,19 zł./m<sup>2</sup>**; granicę odpowiedzialności eksploatacyjnej stanowi połączenia pionów kanalizacyjnych z odgałęzieniami
8. W zakresie gospodarki odpadami Dzierżawca ma obowiązek postępować zgodnie zobowiązującą ustawą o odpadach. Wykonawca ma obowiązek posiadać podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych z upoważnioną do tego firmą i przedłożyć dokument poświadczający posiadanie takiej umowy w ciągu 3 dni od daty podpisania umowy lub być obciążanym kosztami przez Szpital (za odpady wg wyliczeń Wydzierżawiającego i na podstawie cen obowiązujących Wydzierżawiającego).