

SZPITAL SPECJALISTYCZNY im. ŚWIĘTEJ RODZINY
SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
02-544 WARSZAWA, ul. A.J.MADALIŃSKIEGO 25
tel. (0-22) 4502200, fax (0-22) 4502264
e-mail: sekretariat@szpitalmadalinskiego.pl

Podstawa prawna: Zarządzenie Nr 2150/2012 Prezydenta m. st. Warszawy z dnia 29.02.2012 r. w sprawie zasad zawierania umów najmu i dzierżawy nieruchomości przez samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej na okres nie dłuższy niż 3 lata

INFORMATOR KONKURSOWY

Dotyczący postępowania przy wynajmowaniu na okres nie dłuższy niż 4 m-ce pomieszczeń o powierzchni 110 m² z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną będącego własnością m. st. Warszawy, a znajdującego się we władaniu Szpitala Specjalistycznego im. Świętej Rodziny

Numer postępowania konkursowego K9/2022/DZP/N

Termin składania ofert: 24.11.2022 r. godz. 10.00

Termin otwarcia ofert: 24.11.2022 r. godz. 10.30

Załączniki

Materiały Informacyjne - część opisowa.

Załącznik nr 1: Wzór formularza oferty konkursowej.

Załącznik nr 2: Projektowane postanowienia umowy najmu.

Informator Konkursowy oraz warunki konkursu ofert sporządzone przez Komisję Konkursową

Zatwierdzone przez Dyrektora Szpitala

MATERIAŁY INFORMACYJNE - CZĘŚĆ OPISOWA

I. Wynajmujący.

Wynajmującym jest:

Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
02-544 Warszawa, ul. A.J. Madalińskiego 25.
tel. 0-22 4502200, faks 0-22 4502264,
e-mail: sekretariat@szpitalmadalinskiego.pl

II. Opis przedmiotu konkursu.

Przedmiotem konkursu jest najem części nieruchomości będącej własnością m. st. Warszawy, a znajdującej się we władaniu Szpitala Specjalistycznego im. Świętej Rodziny, Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej, przeznaczonej na działalność gastronomiczną o następujących danych:

1	Adres nieruchomości:	02-544 Warszawa, ul. A.J. Madalińskiego 25
2	Oznaczenie wg księgi wieczystej:	KW nr WA2M/0000325514/1
3	Numery ewidencyjne działek, obręb:	Nr 15/3 i 15/4, obręb 1-01-20
4	Powierzchnia przeznaczona do dzierżawy:	Pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem o powierzchni 110 m ² na III piętrze
5	Opis nieruchomości lub jej części przeznaczonej do najmu/dzierżawy:	<p>Pomieszczenia na III piętrze:</p> <ul style="list-style-type: none">– ściany murowane oraz w systemie suchej zabudowy GK,– sufity - sufit modułowy 60 x 60 cm firmy ecophon w systemie, clinic, advantage, protect,– podłogi - płytki antypoślizgowe R10 i R11 z wyobleniami na ściany, wykładzina pcv w części socjalnej oraz części restauracyjnej,– okna - aluminiowe okna z możliwością uchyl / otwarte i górne lufciki z możliwością uchylu,– drzwi - aluminiowe oraz drewniane z zabezpieczoną dolną częścią skrzydła,– oświetlenie - oprawy typu 60 x 60 4x14 W zasilane z obwodów rezerwowanych i nierezerwowanych.– centralne ogrzewanie z zastosowaniem

		<p>grzejników płytowych higienicznych, regulacja za pomocą głowic termostatycznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna, a w sanitariatach mechaniczna wywiewna, - instalacja wodno-kanalizacyjna: w punktach poboru zimna i ciepła woda (woda ciepła w układzie cyrkulacji), odprowadzenie ścieków do kanalizacji bytowej lub tłuszczowej, - instalacja elektryczna wykonana w układzie TN-S obwody podzielone na rezerwowane i nierezerwowane. <p>W skład pomieszczeń wchodzi: pomieszczenia magazynowe, pomieszczenia socjalne, pomieszczenia gospodarcze, pomieszczenia technologiczne zaplecza kuchennego, winda.</p>
6	Przeznaczenie nieruchomości i sposób jej zagospodarowania:	<p>Najemca zobowiązany będzie prowadzić działalność gastronomiczną przez co najmniej 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 - 15:00. Działalność polegać będzie na: prowadzeniu działalności gastronomicznej, obejmującej produkty gotowe lub wytworzone na miejscu z gotowych półproduktów. Gotowe posiłki oraz półprodukty muszą być dowożone w pojemnikach typu GN zamkniętych w termo portach, przy użyciu własnych środków. Półprodukty powinny być przechowywane w szczelnie zamkniętych opakowaniach.</p> <p>Asortyment (śniadania, obiady) powinien obejmować posiłki na zimno i ciepło, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanapki świeże, - zupy, - dania mięsne, jarskie i rybne w szerokim asortymencie rodzajowym, - dodatki typu ziemniaki, kasze, ryż, makarony, surówki, sałatki, warzywa gotowane, itp., - dania w zestawach obiadowych zaproponowanych przez Najemcę z uwzględnieniem możliwości samodzielnego komponowania zestawu przez klienta, - ciasta i desery, - napoje ciepłe i zimne z wyłączeniem napojów alkoholowych,

		<p>– inne posiłki nie wymienione w opisie.</p> <p>Wszystkie oferowane produkty muszą być wysokiej jakości pod względem smakowym, estetycznym i atrakcyjne cenowo.</p> <p>Wynajmujący wymaga, aby wszystkie posiłki były przygotowywane na bieżąco bezpośrednio przez pracowników Najemcy.</p> <p>Pracownicy Najemcy zatrudnieni przy przygotowywaniu i sprzedaży posiłków muszą legitymować się aktualnymi badaniami mikrobiologicznymi.</p> <p>Najemca powinien przedstawić opis</p> <p>Najemca powinien przedstawić opis żywieniowej koncepcji prowadzenia działalności gastronomicznej sporządzoną wg wzoru znajdującego się w Załączniku nr 2 do Informatora Konkursowego.</p> <p>Dla dań obiadowych należy uwzględnić min. 15 % rabat dla pracowników Szpitala.</p> <p>Menu obiadowe musi uwzględniać stałe ceny oferowanych zestawów jak również możliwość zakupu dań obiadowych z ceną jednostkową.</p> <p>Wszystkie oferowane dania obiadowe muszą być dostępne także jako połowa porcji obiadowej w cenie odpowiadającej połowie ceny dania.</p> <p>Najemca na własny koszt musi wyposażyć wynajmowaną powierzchnię w konieczne meble i urządzenia, niezbędne do prowadzenia zamierzonej działalności oraz w wagę kontrolną gramatury potraw. Wszystkie prace muszą zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami z zachowaniem wymogów sanitarnych i technologicznych.</p> <p>Najemca musi dostosować lokal do wymagań instytucji dopuszczających go do odbioru i użytkowania (Sanepid).</p>
7	Okres najmu:	4 miesiące
8	Wysokość opłat z tytułu czynszu za 1 m ² powierzchni za 1 miesiąc /bez uwzględnienia obciążających najemcę opłat dodatkowych/	min. 10,90 PLN/m ² netto plus VAT dla pomieszczeń kuchennych z zapleczem
9	Wysokość opłat z tytułu świadczeń dodatkowych obciążających najemcę:	Opłaty za media będą naliczane wg poniższych zasad:

	(energia elektryczna, woda, podatek od nieruchomości)	<ol style="list-style-type: none"> 1. energia elektryczna: <ol style="list-style-type: none"> a) zgodnie ze wskazaniem licznika wg aktualnych stawek opłacanych przez Wynajmującego (aktualnie 0,28 zł/KWh + 23 % VAT), energia elektryczna – zakup (0,46 zł.KWh + 5 % VAT), 2. zryczałtowane opłaty za: <ol style="list-style-type: none"> a) centralne ogrzewanie – 401,40 zł brutto za 1 miesiąc w okresie grzewczym (od października do marca włącznie). b) zimna woda – 3,60 zł/m² netto miesięcznie + 8 % VAT, c) ciepła woda – 13,57 zł/m² netto miesięcznie + 5 % VAT, d) Ścieki - 5,52 zł/m² netto miesięcznie + 8 % VAT 3. Podatek od nieruchomości – 25,74 zł/m² rocznie (płacony raz w roku do 31 marca proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni wg stawek podatkowych dla Dzielnicy Mokotów) 4. Odpady komunalne: <ol style="list-style-type: none"> a) Odpady zmieszane: 47,00 zł netto/1 pojemnik 1 100 l, b) Papier 17 zł netto/ 1 pojemnik 1100 l. c) Szkło 8,00 zł netto / 1 pojemnik 1 100 l. d) Metale i tworzywa sztuczne – 36 zł netto/ 2 pojemniki 1 100 l. e) Odpady BIO 60 zł netto /4 pojemniki 120 l.
	Wywóz odpadów	
10	Termin wnoszenia opłat:	14 dni od daty otrzymania faktury
11	Dodatkowe informacje:	Do obowiązków Najemcy będzie uzyskanie zgody Państwowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej na prowadzenie działalności gastronomicznej określonej w p. 6.

Najemca prowadzi działalność na własny koszt i swoje ryzyko.

Pomieszczenie przeznaczone do wynajęcia nie będzie wykorzystywane na działalność statutową szpitala.

III. Obowiązki Oferenta i sposób przygotowania oferty.

1. Oferta przygotowana jest na koszt Oferenta i winna być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności na „**Formularzu oferty konkursowej**” wraz ze wszystkimi wymaganymi dokumentami, zgodnie z warunkami określonymi w Informatorze Konkursowym oraz „**Formularzu oferty konkursowej**”, którego wzór stanowi integralną ich część.

2. Oferta oraz wszystkie wymagane dokumenty muszą być podpisane, zaś kopie dokumentów potwierdzone „za zgodność z oryginałem” przez osobę lub osoby uprawnione do zaciągania zobowiązań Oferenta, zgodnie z dołączonym odpisem z rejestru lub wpisu do ewidencji potwierdzającym dane Oferenta i osoby uprawnionej.
3. Wszelkie zmiany lub poprawki w tekście oferty muszą być parafowane przez osoby podpisujące ofertę.
4. Brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów lub złożenie oferty w sposób niezgodny z wymaganiami spowoduje jej odrzucenie.
5. Wynajmujący dopuszcza złożenie oferty tylko na pomieszczenia na III piętrze (pomieszczenia kuchenne i bufet).

IV. Treść oferty.

Oferta musi zawierać:

1. Imię i nazwisko lub nazwę Oferenta, jego adres oraz numery telefonu, telefaksu, REGON i NIP.
2. Cenę oferty.
3. Termin płatności faktury. Wynajmujący wymaga, aby zaoferowany termin płatności był nie dłuższy niż 14 dni od daty doręczenia faktury.
4. Oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z treścią ogłoszenia i Informatora Konkursowego.
5. Dokument określający status prawny Oferenta, tj. aktualny wpis do Krajowego Rejestru Sądowego albo aktualny wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
6. Potwierdzenie wniesienia wadium
7. Zaakceptowany przez Oferenta projekt umowy przedstawiony w **Załączniku nr 3**.
8. Wykaz prowadzenia działalności o podobnym charakterze w budynkach użyteczności publicznej w okresie ostatnich 4 lat przed upływem terminu składania ofert. Okres prowadzenia tej działalności nie może być krótszy niż 3 lata – nieprzerwanie.
9. Kopię opłaconej polisy od odpowiedzialności cywilnej na sumę nie niższą niż 100.000,00 złotych.
10. Przykładowe menu sporządzone wg wzoru przedstawionego w **Załączniku 2**.
11. Oświadczenie oferenta, że działalność prowadzona będzie zgodnie z wymaganiami obowiązującymi w przepisach dotyczących prowadzonej działalności i oferowanego asortymentu.

Oferent może dołączyć do oferty inne dokumenty, których dołączenie uzna za konieczne.

V. Kryteria oceny ofert.

1. Maksymalną wartość punktową poszczególnych kryteriów, ustala Wynajmujący, przy czym podstawowe kryteria to: oferowany czynsz i wiarygodność oferenta, przy zachowaniu zasady, iż łączna wartość punktowa we wszystkich kryteriach wynosi 100 %.
2. Członkowie Komisji dokonują oceny każdej oferty oddzielnie, według określonych kryteriów, w następujący sposób:
Kryterium „Cena” - 90 %
 - a) Wartość punktowa kryterium „Cena” dla każdej ze złożonych ofert wyliczana jest przez Komisję wg następującego wzoru:
$$C_k = (C_{of}/C_{max}) \times 90$$
gdzie C_k - liczba punktów przyznana badanej ofercie, C_{of} - czynsz miesięczny oferowany w badanej ofercie, C_{max} - najwyższy czynsz zaoferowany w konkursie,
 - b) Wartość punktowa kryterium „Wiarygodność” ustalana jest przez każdego z członków Komisji indywidualnie dla każdej oferty w skali od 0 do 10 punktów.

Wiarygodność będzie oceniana na podstawie wykazu prowadzenia działalności i dokumentów potwierdzających należyte wykonywanie usług.

- d) Ocenę punktową oferty stanowi suma punktów z dwóch kryteriów.
- e) Otrzymanie przez ofertę u większości członków Komisji oceny 0 punktów w kryterium „Wiarygodność” stanowi podstawę do odrzucenia oferty.
- f) ostateczną ocenę punktową każdej z ofert ustala się na podstawie średniej z sumy punktów przyznanych tej ofercie przez wszystkich członków Komisji biorących udział w posiedzeniu, wyliczanej wg następującego wzoru:

$$O_k = \sum O_{ck} / n$$

gdzie O_k - ostateczna ocena punktowa oferty, O_{ck} - oceny uzyskane u poszczególnych członków Komisji, n - liczba głosujących członków Komisji.

- 3. Za najlepszą uznaje się ofertę, która uzyskała największą liczbę punktów - nie mniej jednak niż 50 % punktów możliwych do uzyskania.
- 4. W przypadku ofert, które otrzymały najwyższą i tą samą liczbę punktów ostatecznego wyboru dokonuje się na podstawie negocjacji z oferentami.
- 5. W przypadku, gdy żadna z ofert nie uzyska minimum 50 % punktów uznaje się, że wszystkie oferty nie nadają się do przyjęcia, a Komisja wnioskuje do Dyrektora o zamknięcie postępowania konkursowego bez wyboru którejkolwiek z ofert.
- 6. Wynajmujący może wybrać tylko jedną ofertę.

VI. Miejsce i termin składania ofert.

- 1. Ofertę w zamkniętej kopercie, opatrzonej nazwą i adresem Oferenta oraz napisem:

**„Oferta konkursowa na wynajem pomieszczenia na prowadzenie działalności
gastronomicznej.**

Nie otwierać do dnia 24.11.2022 r. do godz. 10:30”

należy złożyć **do dnia 24.11.2022 r. do godz. 10.00** w siedzibie wynajmującego w **Kancelarii Szpitala** (patio poziom „0”).

Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Oferentowi bez otwierania. Przesyłanie ofert pocztą lub kurierem odbywa się na ryzyko Oferenta.

- 2. Celem dokonania zmian lub poprawek Oferent może wycofać złożoną wcześniej ofertę i złożyć nową pod warunkiem zachowania wyznaczonego terminu składania ofert.

VII. Tryb udzielania wyjaśnień.

- 1. Oferent może zwracać się do wynajmującego o wyjaśnienie wątpliwości związanych z treścią Informatora Konkursowego, sposobem przygotowania oferty, itp., kierując swoje pytania na piśmie, telefaxem lub pocztą elektroniczną.
- 2. Wynajmujący niezwłocznie odpowie na zadane pytania pod warunkiem, że otrzyma je najpóźniej na 4 dni przed terminem składania ofert. Treść pytań i odpowiedzi wynajmujący zamieści na stronie internetowej Szpitala: www.szpitalmadalinskiego.pl
- 3. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z oferentami jest Ewa Bodzak, kierownik Działu Administracyjno – Logistycznego tel.22 4502243.
- 4. Osoby zainteresowane obejrzeniem pomieszczeń proszone są o kontakt telefoniczny od poniedziałku do piątku w godzinach: 9:00 - 14:00 celem uzgodnienia terminu.

VIII. Wymagania dotyczące wadium.

Dla uznania ważności oferty najemca zobowiązany jest wnieść wadium w pieniądzu w wysokości 5.500,00 zł. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert. Wadium należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy wynajmującego w ING Banku Śląskim S.A., Oddział Warszawa, nr 63 1050 1025 1000 0022 9386 9893 w takim czasie, aby wpłynęło ono na rachunek

przed terminem składania ofert. Na poleceniu przelewu w rubryce „tytułem” należy wpisać „**Wadium na konkurs na wynajem powierzchni z przeznaczeniem na działalność gastronomiczną**”. Kopię polecenia przelewu lub wydruk z przelewu elektronicznego należy dołączyć do oferty.

Tryb zwrotu wadium.

1. Po ogłoszeniu wyników konkursu, wadium:
 - a) zwraca się Oferentom, którzy konkurs przegrali, w terminie 10 dni roboczych od dnia ogłoszenia jego wyniku.
 - b) zalicza się na poczet należnych opłat wnoszonych przez Oferenta, który konkurs wygrał.
2. Wadium ulega zatrzymaniu w razie nie przystąpienia oferenta, który wygrał konkurs, do zawarcia umowy.

IX. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert.

1. Komisyjne otwarcie ofert odbędzie się na posiedzeniu Komisji Konkursowej w siedzibie wynajmującego w Warszawie, ul. Madalińskiego 25, w dniu 24.11.2022 r. o godz. 10:30.
2. Do chwili otwarcia ofert wynajmujący przechowuje je w stanie nienaruszonym w swojej siedzibie.

Komisja Konkursowa, przystępując do rozstrzygnięcia konkursu ofert, dokonuje kolejno następujących czynności:

W części jawnej konkursu

- a) stwierdza prawidłowość ogłoszenia konkursu oraz liczbę otrzymanych ofert;
- b) sprawdza czy koperta nie została naruszona i otwiera koperty z ofertami;
- c) potwierdza fakt wpłacenia wadium;
- d) sprawdza czy oferta zawiera wszystkie wymagane dokumenty;
- e) kwalifikuje oferty do części niejawnej konkursu ofert.

Komisja odmawia zakwalifikowania oferty do części niejawnej konkursu ofert, jeżeli:

- a) oferta została złożona po terminie;
- b) oferta nie zawiera wszystkich dokumentów;
- c) oferowany czynsz jest niższy od czynszu minimalnego;
- d) oferta jest nieczytelna;
- e) oferta uzależnia zawarcie umowy najmu od dodatkowych warunków;
- f) oferta nie spełnia wymogów określonych w Informatorze Konkursowym.

W części niejawnej konkursu komisja

- a) ustala, które z ofert spełniają warunki określone w Informatorze Konkursowym;
 - b) ogłasza Oferentom, które z ofert spełniają warunki określone w Informatorze Konkursowym, a które zostały odrzucone;
 - c) przyjmuje do protokołu wyjaśnienia i oświadczenia zgłoszone przez Oferentów;
 - d) wybiera najkorzystniejszą ofertę lub nie przyjmuje żadnej z ofert.
4. Informację o wyniku konkursu ofert Wynajmujący przekaże jego uczestnikom, w formie pisemnej, w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia zamknięcia postępowania konkursowego.
 5. Postępowanie konkursowe zostaje zamknięte po akceptacji protokołu z jego przebiegu przez Dyrektora Szpitala. Protokół z postępowania zostanie udostępniony do wglądu Oferentom biorącym w nim udział.

X. Opis stanu formalno-prawnego nieruchomości

Pomieszczenie przeznaczone do wynajmu znajduje się na terenie nieruchomości stanowiącej własność Miasta Stołecznego Warszawy i oddane są we władanie Szpitalowi Specjalistycznemu im. Św. Rodziny na podstawie Umowy nr 208/2014 o nieodpłatne korzystanie z dnia 21 sierpnia 2014 r.

XI. Środki odwoławcze przysługujące Oferentom.

1. Uczestnik konkursu ofert może złożyć skargę do Dyrektora Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy na czynności związane z postępowaniem konkursowym.
2. Skargę wnosi się w terminie 7 dni od dnia wywieszenia informacji o wyniku konkursu ofert na tablicy ogłoszeń Zakładu za pośrednictwem Dyrektora Szpitala.
3. Dyrektor Szpitala w terminie 7 dni od otrzymania skargi przekazuje Dyrektorowi Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy wniesioną skargę, komplet materiałów konkursowych oraz stanowisko Zakładu w przedmiocie skargi.
4. Dyrektor Szpitala w terminie 7 dni od otrzymania skargi pisemnie informuje uczestników konkursu ofert o możliwych rozstrzygnięciach, o których mowa w ust. 5 oraz o skutkach określonych w ust. 6.
5. Dyrektor Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy może uznać skargę za niezasadną, nakazać powtórzenie postępowania konkursowego albo unieważnić konkurs ofert.
6. Żądanie zwrotu wadium przed rozpatrzeniem skargi, o której mowa w ust.1, skutkuje wycofaniem oferty z konkursu ofert.
7. Dyrektor Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy wstrzymuje dalsze czynności związane z wynajęciem nieruchomości do czasu rozpatrzenia skargi.

XII. Zastrzeżenia organizatora konkursu.

1. Organizatorowi konkursu przysługuje prawo zamknięcia konkursu ofert bez wybrania którejkolwiek z ofert.
2. Przed podpisaniem umowy Najemca zobowiązany jest do przedstawienia Wynajmującemu oryginału opłaconej polisy OC potwierdzającej, że Najemca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 100 000,00 złotych i dowód jej opłacenia. Kopia polisy OC będzie stanowić załącznik do umowy.
3. Zawarcie umowy z Oferentem wyłonionym w drodze konkursu nastąpi po uzyskaniu zgody Dyrektora Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy.
4. Po zawarciu umowy Najemca zobowiązany jest dostarczyć Wynajmującemu kopię dokumentów ze Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej zezwalających na prowadzenie działalności gastronomicznej w terminie 14 dni od daty ich otrzymania oraz oświadczenie, że pracownicy zatrudnieni u najemcy posiadają aktualne badania epidemiologiczne.

XIII. Zawarcie umowy.

1. Zawarcie umowy najmu pomieszczenia objętego konkursem nastąpi po uzyskaniu zgody Dyrektora Biura Polityki Zdrowotnej Urzędu m. st. Warszawy.
2. Jeżeli Oferent, który wygrał konkurs uchyli się od zawarcia umowy w terminie wyznaczonym przez Wynajmującego, Wynajmujący odstąpi od zawarcia umowy i wybierze najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert uznanych za ważne.
3. Najemca zobowiązany jest w ciągu 14 dni od zawarcia umowy najmu, do sporządzenia w formie aktu notarialnego oświadczenia o dobrowolnym poddaniu się egzekucji w trybie art. 777 par. 1 pkt. 4 i 5 Kodeksu postępowania cywilnego, z tytułu ewentualnych zaległości w zapłacie czynszu, lub wydania nieruchomości. Umowa dochodzi do skutku pod warunkiem dostarczenia

przez najemcę w terminie 14 dni od daty podpisania umowy ww. oświadczenia. Niedostarczenie ww. oświadczenia w podanym terminie oznacza, że umowa nie została zawarta. Koszt sporządzenia aktu notarialnego obciąża najemcę. Postanowienia dotyczące złożenia na koszt najemcy notarialnego oświadczenia o dobrowolnym poddaniu się egzekucji oraz terminie wygaśnięcia umowy, jeśli najemca nie dostarczy wynajmującemu wymienionego wyżej oświadczenia powinny zostać umieszczone w umowie najmu jako postanowienia dodatkowe.

4. Wysokość kaucji gwarancyjnej, o której mowa we wzorze umowy stanowiący **Załącznik nr 2** nie może być niższa niż miesięczny czynsz brutto wraz opłatą za świadczenia dodatkowe.

Komisja Konkursowa

Załącznik nr 2 do Informatora Konkursowego

Przykładowe MENU

ZUPY:

Zupa nr 1.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Zupa nr 2.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Zupa nr 3.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Zupa nr 4.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Zupa nr 5.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Zestaw dania II:

Dania mięsne

Danie nr 1.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja mięsa..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 2.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja mięsa..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 3.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja mięsa..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 4.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja mięsa..... gramaturaml/g

Dodatek skrobiowy gramaturaml/g

Dodatek warzywny gramaturaml/g

Danie nr 5.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja mięsa..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dania rybne:

Danie nr 1gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja ryby..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 2gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja ryby..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 3gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja ryby..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 4gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja ryby..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Danie nr 5gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Porcja ryby..... gramatura..... ml/g

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dania jarskie:

Danie nr 1gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dodatek innygramatura..... ml/g

Danie nr 2gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura.....ml/g

Dodatek innygramatura..... ml/g

Danie nr 3gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dodatek innygramatura..... ml/g

Danie nr 4gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dodatek innygramatura..... ml/g

Danie nr 5.....gramatura.....ml/g; cena bruttozł, cena brutto z ...% rabatem dla pracowników Szpitalazł

Dodatek skrobiowy gramatura..... ml/g

Dodatek warzywny gramatura..... ml/g

Dodatek innygramatura..... ml/g