

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. OGÓLNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie uczniów w szkołach prowadzonych przez Miasto i Gminę Prabuty, tj. Szkole Podstawowej Nr 2 w Prabutach, Gimnazjum w Prabutach, Zespole Szkół w Trumiejkach, Szkole Podstawowej w Obrzynowie oraz Zespole Szkół w Rodowie.

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 03.09.2012 roku do 30.06.2015 roku, tj. w roku szkolnym 2012/2013, 2013/2014 i 2014/2015, z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni wolnych lub świątecznych), z zastrzeżeniem, że posiłki będą przygotowywane i dostarczane do szkół od czwartego dnia nauki szkolnej do przedostatniego dnia roku szkolnego, w kolejnych latach realizacji zamówienia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego, z zastrzeżeniem możliwości zlecenia przygotowywania posiłków w okresie przerw w nauce, w szczególności ferii zimowych.

Przedmiot zamówienia obejmuje dożywianie uczniów ze środków Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Prabutach, w ramach programu „Posiłek dla potrzebujących”.

Przygotowanie wszystkich posiłków odbywać się będzie w użyczonych (nieodpłatnie) pomieszczeniach - kuchni z zapleczem, znajdujących się w Szkole Podstawowej Nr 2 w Prabutach przy ul. Obr. Westerplatte (inwentaryzacja pomieszczeń w załączeniu).

Posiłki wydawane będą w Szkole Podstawowej Nr 2 w Prabutach oraz dostarczane, porcjowane i wydawane w: Gimnazjum w Prabutach, Zespole Szkół w Trumiejkach, Szkole Podstawowej w Obrzynowie oraz Zespole Szkół w Rodowie, zgodnie z poniższym wykazem (tabela 1), z zastrzeżeniem że zakup środków czystości niezbędnych do sprzątnięcia po posiłkach w pomieszczeniach kuchni i stołówki (pkt. 2 – 5 tabeli 1) należy do Wykonawcy:

**Tabela 1**

Lp.	Nazwa szkoły	Wydawanie posiłków	Sprzątanie po posiłkach
1	Szkoła Podstawowa Nr 2 w Prabutach	po stronie Wykonawcy	po stronie Wykonawcy
2	Gimnazjum Prabuty	po stronie Wykonawcy	po stronie Zamawiającego
3	Zespół Szkół w Trumiejkach	po stronie Zamawiającego	po stronie Zamawiającego
4	Zespół Szkół w Rodowie	po stronie Wykonawcy	po stronie Zamawiającego
5	Szkoła Podstawowa w Obrzynowie	po stronie Wykonawcy	po stronie Zamawiającego

Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem to ok. 537 (liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %). Dzienna ilość posiłków to ok. 537, w tym: Szkoła Podstawowa Nr 2 w Prabutach – ok. 182, Gimnazjum w Prabutach – ok. 64, Zespół Szkół w Trumiejkach – ok. 162, Szkoła Podstawowa w Obrzynowie – ok. 58, Zespół Szkół w Rodowie – ok. 71.

Zamawiający udostępni nieodpłatnie pomieszczenia do porcjowania, wydawania oraz spożywania posiłków we wszystkich szkołach.

Dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół.

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem, porcjowaniem i wydaniem posiłków - tabela 1, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, koszty utrzymania personelu, itp.

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty eksploatacyjne związane z utrzymaniem kuchni i stołówki w Szkole

Podstawowej Nr 2 w Prabutach, a w szczególności:

- a) koszty remontów bieżących pomieszczeń (malowanie kuchni, zaplecza kuchennego i stołówki) zgodnie z wymaganiami sanitarno – higienicznymi,
- b) koszty napraw bieżących i konserwacji powierzonych urządzeń, sprzętu oraz wyposażenia kuchni i stołówki,
- c) koszty zużycia energii elektrycznej, gazu, wody i odprowadzania ścieków, c.o. oraz wywozu nieczystości według wskazań urządzeń pomiarowych, zawartych umów z gestorami mediów oraz innych ustaleń.

Wykonawca korzystający z pomieszczeń w Szkole Podstawowej Nr 2 w Prabutach zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno – epidemiologicznego, odpowiedniego wyposażenia oraz właściwych warunków bhp. i p. poż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania, w szczególności przed rozpoczęciem działalności uzyskania pozytywnej decyzji zezwalającej na realizację przedmiotu zamówienia od właściwego inspektora sanitarnego.

## II. WARUNKI DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 roku, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia posiłków własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, do pomieszczeń kuchni w poszczególnych szkołach, ich porcjowania i wydania, zgodnie z tabelą 1, a także odbioru termosów po posiłku oraz odbioru odpadów/nieczystości.

**Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków według następującego rodzaju:**

Tabela 2

Lp.	Rodzaj posiłku	Szczegółowy opis
1	Drugie danie + kompot	<b>Obiad typu drugie danie + kompot:</b> ziemniaki/makaron/ryż/kasza oraz mięso/ryba i surówka/gotowane warzywa + kompot/woda z sokiem. Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krostki, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsny/owocowym
2	Zupa z „wkładką”	<b>Obiad typu zupa z „wkładką”:</b> pożywna zupa z „wkładką w postaci mięsa lub kiełbasy + świeże pieczywo bez ograniczeń
3	Pełny posiłek + kompot	<b>Obiad typu pełny posiłek + kompot:</b> zupa + drugie danie (patrz pkt. 1) + kompot/woda z sokiem

**Waga posiłków powinna się wynosić:**

zupa – 400 g,

ziemniaki/makaron/ryż/kasza – 200 g,

mięso/ryba – 100 g,

surówka/gotowane warzywa – 100 g,

pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym – 200 g.

**Dodatkowe wymagania:**

Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku. Zamawiający zastrzega, że 3 razy w tygodniu winno być danie mięsne/rybne. Zamawiający zastrzega, aby min. raz na dwa tygodnie na drugie danie było danie rybne. Ponadto do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane. W tym samym tygodniu rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć. Do posiłków co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, w pozostałych dniach może być kasza, ryż itp. (obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podawane będą dania typu naleśniki, kopytka, itp.

Wykonawca zobowiązany będzie do przedkładania kierownikowi MGOPS w Prabutach jadłospisów na kolejny miesiąc, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tego miesiąca. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

**UMOWA IZP.272.14.2012.KK (wzór)**

zawarta w dniu ..... w Prabutach pomiędzy Miastem i Gminą Prabuty, ul. Kwizdyńska 2 zwanym w dalszej treści umowy „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

Burmistrza Miasta i Gminy Prabuty – Bogdana Pawłowskiego

a

.....z siedzibą w .....zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

.....

w rezultacie dokonania wyboru Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia Prawo zamówień publicznych, o następującej treści:

**§ 1**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w szkołach na terenie miasta i gminy Prabuty, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia do postępowania IZP.271.14.2012.KK, stanowiącej integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

**§ 2**

1. W celu wykonania zadania, o którym mowa w § 1 Zamawiający użycza (nieodpłatnie) Wykonawcy pomieszczenie kuchni wraz z zapleczem oraz wyposażeniem i stołówką znajdujące się w Szkole Podstawowej nr 2 w Prabutach przy ul. Obr. Westerplatte 11.
2. Przekazanie pomieszczeń, o których mowa w ust. 1 nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, który stanowił będzie podstawę do rozliczeń między stronami na wypadek rozwiązania niniejszej umowy.
3. W użyczonych pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, Wykonawca ponosić będzie koszty zużycia energii elektrycznej, gazu, wody, odprowadzania ścieków i centralnego ogrzewania oraz wywozu nieczystości według wskazań urządzeń pomiarowych, zawartych umów z gestorami mediów oraz innych ustaleń.
4. Tytułem zabezpieczenia powierzonego mienia, Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia kaucji w wysokości 3 tys. zł (słownie: trzy tysiące złotych), która zostanie wpłacona na konto wskazane przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
5. Kaucja podlega zwrotowi po rozwiązaniu niniejszej umowy, w terminie 7 dni wraz z odsetkami naliczonymi w wysokości oprocentowania dla rachunku bankowego, na którym będzie przechowywana.
6. Zamawiający ma prawo potrącić z kaucji należności wynikające z naruszenia powierzonego mienia (np. uszkodzenia, zniszczenia) bez zgody Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązuje się, przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia do zawarcia wszystkich umów z gestorami mediów, o których mowa w ust. 1.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia niezbędnego wyposażenia w sprzęt oraz urządzenia służące prawidłowemu funkcjonowaniu obiektu oraz świadczeniu usługi dożywiania. W przypadku konieczności dodatkowego wyposażenia w sprzęt lub urządzenia Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania użyczonych mu pomieszczeń w sposób nie zagrażający bezpieczeństwu uczniów i personelu szkoły przebywających na terenie placówek oraz w sposób umożliwiający normalny tok pracy szkoły, z zastrzeżeniem ust. 10.
10. Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 2 w Prabutach, po uzgodnieniu z Wykonawcą terminu, ma prawo do korzystania z pomieszczenia stołówki szkolnej oraz do posiadania kompletu kluczy do kuchni i stołówki szkolnej.

### **§ 3**

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie, o którym mowa w niniejszym paragrafie w ....., nr polisy ..... z dnia .....
4. Polisa stanowi integralną część niniejszej umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości obowiązywania ubezpieczeń od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
6. W przypadku gdy Wykonawca nie zachowa w całości lub części postanowień ust. 5, zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5.000,00 zł.

### **§ 4**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego:
  - 1) użyczyć lub oddać w użyczenie w całości lub części pomieszczeń kuchennych i stołówki osobom trzecim,
  - 2) dokonywać w powierzonych pomieszczeniach i ich wyposażeniu zmian, adaptacji i ulepszeń, które naruszałyby ich substancję.
2. Organizacja przez Wykonawcę imprez i przyjęć wymaga uzgodnienia z Zamawiającym w formie pisemnej najpóźniej na dwa dni przed planowanym ich terminem.
3. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów szkół, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Cena posiłku nie może przekroczyć cen jednostkowych posiłków określonych w § 5 ust. 1 umowy.
5. Wykonawca może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomiczne na rzecz osób trzecich, z zastrzeżeniem § 2 ust. 8.

### **§ 5**

1. Strony uzgadniają jednostkowe ceny posiłków, zgodnie z ofertą Wykonawcy, która stanowi integralną część niniejszej umowy na:
  - 1) Cena drugiego dania + kompot: .....zł
  - 2) Cena zupy z „wkładką”: .....zł
  - 3) Cena pełnego posiłku + kompot: .....zł
2. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, z zastrzeżeniem ust. 3.
3. Ceny będą waloryzowane raz w roku, tj. od września o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych w stosunku do roku poprzedniego, z tym że pierwsza waloryzacja nastąpi we wrześniu 2013 roku.

4. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.
5. Zmiany, o których mowa w ust. 3 i 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

#### **§ 6**

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu, ich rodzaju i zaferowanych ceny jednostkowych określonych w § 5 ust. 1.
3. Liczba i rodzaj posiłków ustalana będzie przez jednostkę organizacyjną Zamawiającego, tj. Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Prabutach, w zależności od sytuacji finansowej w danym roku budżetowym, o czym poinformuje Wykonawcę na co najmniej 1 miesiąc przed zmianą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w SIWZ, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków na kolejny miesiąc, najpóźniej na siedem dni przed rozpoczęciem tego miesiąca, z zastrzeżeniem ust. 6.
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospisy w oparciu o założenia zawarte w SIWZ.
7. Zamawiający zastrzega możliwość dodatkowego zlecenia przygotowywania posiłków w okresie przerw w nauce, w szczególności ferii zimowych, po uzgodnieniu ilości i rodzaju z MGOPS w Prabutach.

#### **§ 7**

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na jednostkę organizacyjną Zamawiającego: Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Prabutach, ul. Łąkowa, NIP: 581-14-84-069.
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego stosownej faktury.

#### **§ 8**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - 1) kontroli prawidłowości wykorzystania powierzonych Wykonawcy pomieszczeń oraz ich wyposażenia,
  - 2) kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

#### **§ 9**

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 03.09.2012 r. do 30.06.2015, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie, o którym mowa w ust. 1, tj. w roku szkolnym 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni świątecznych), z tym, że posiłki będą przygotowywane i dostarczane do szkół od czwartego dnia nauki szkolnej do przedostatniego dnia roku szkolnego, w kolejnych latach realizacji zamówienia, zgodnie z

Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego.

3. Strony ustalają trzymiesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
4. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminów wypowiedzenia, o których mowa w ust. 3 w następujących wypadkach:
  - 1) wycofania się Państwa z programu rządowego „Posiłek dla potrzebujących”,
  - 2) zasadnych co najmniej dwóch skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - 3) naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w SIWZ,
  - 4) uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli, o której mowa w § 8,
  - 5) stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki nie są odpowiednio kaloryczne, itp.
5. W przypadku rozwiązania niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się wydać następnego dnia po rozwiązaniu umowy użyzione mu pomieszczenia oraz wyposażenie, w stanie nie pogorszonym, a w przypadku dokonania ich ulepszeń do ich usunięcia i przywrócenia stanu poprzedniego bez żadnych roszczeń odszkodowawczych z tego tytułu.
6. W przypadku nie zachowania terminu, o którym mowa w ust. 5 w wydaniu przedmiotu użyczenia Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 200 zł za każdy dzień.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

#### **§ 10**

Wykonawca oświadcza, że stan pomieszczeń i wyposażenia, o których mowa w § 2 niniejszej umowy jest mu znany i nie wnosi do niego zastrzeżeń.

#### **§ 12**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

#### **§ 13**

Integralna część niniejszej umowy stanowi Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) w postępowaniu przetargowym IZP.271.14.2012.KK wraz z załącznikami.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

**Nr sprawy: IZP.271.14.2012.KK**

**Załącznik C do SIWZ**

**WYPOSAŻENIE KUCHNI I ZAPLECZA W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 2 W PRABUTACH PRZY ULICY  
OBROŃCÓW WESTERPLATTE**

LP.	MIEJSCE	NAZWA przedmiotu spisywanego	J.M	Ilość
<b>WŁASNOŚĆ ZAMAWIAJĄCEGO</b>				
1.	stołówka	stoliki podwójne (stół składany)	szt.	8
2.	stołówka	Krzesła (składane)	szt.	56
3.	pomieszczenie na termopaki	regał (3 półki)	szt.	1
4.	kuchnia główna	taboret gazowy podwójny	szt.	1
5.	kuchnia główna	patelnia elektryczna	szt.	1
6.	kuchnia główna	lodówka	szt.	1
7.	kuchnia główna	kuchenka gazowa czteropalnikowa (domowa)	szt.	1
8.	kuchnia główna	stoły kwasoodporne	szt.	2
9.	zmywak	kosz na śmieci	szt.	1
10.	zmywak	Zmywarka + podstawa	szt.	1
11.	magazyn	urządzenie „wilk”	szt.	1
12.	magazyn	stół (2 półki)	szt.	1
13.	magazyn	szafa (duża) z nadstawką	szt.	1
14.	szatnia	szafa ubraniowa (podwójna)	szt.	1
15.	szatnia	szafka pojedyncza	szt.	1
16.	szatnia	szafka pojedyncza ubraniowa	szt.	1
17.	szatnia	stolik	szt.	1
18.	szatnia	szafka mała	szt.	1
19.	kuchnia	brytfanna blaszana	szt.	1
20.	kuchnia	garnki posrebrzane	szt.	2
21.	kuchnia	garnek 50 l	szt.	2
22.	kuchnia	garnek 100 l	szt.	1
23.	kuchnia	garnek aluminiowy	szt.	3
24.	kuchnia	łyżki do ziemniaków	szt.	5
25.	kuchnia	miski plastikowe	szt.	7
26.	kuchnia	miski posrebrzane	szt.	3
27.	kuchnia	nóż kuchenny – duży	szt.	5
28.	kuchnia	tasak	szt.	1



29.	kuchnia	nóż do obierania ziemniaków	szt.	5
30.	kuchnia	stolnica drewniana	szt.	9
31.	kuchnia	wanienka plastikowa – duża	szt.	3
32.	kuchnia	szatkownica	szt.	1
33.	kuchnia	tarka	szt.	3
34.	kuchnia	waza do zupy	szt.	10
35.	kuchnia	kubki	szt.	44
36.	kuchnia	łyżka wazowa	szt.	10
37.	kuchnia	trzepaczka różgowa	szt.	2
38.	kuchnia	chochla duża + mała	szt.	1
39.	kuchnia	tłuczek – duży + mały	szt.	1
40.	kuchnia	nóż stołowy	szt.	110
41.	kuchnia	łyżki stołowe	szt.	77
42.	kuchnia	widelce stołowe	szt.	111
43.	kuchnia	talerze płaskie	szt.	60
44.	kuchnia	talerze głębokie	szt.	51
45.	kuchnia	szklanki	szt.	16
46.	kuchnia	waga kuchenna	szt.	1
47.	kuchnia	dzbaneł	szt.	1
48.	kuchnia	suszarka do naczyń	szt.	3
49.	kuchnia	ociekacz do sztućców	szt.	2
50.	kuchnia	kosze na śmieci	szt.	1
51.	piwnica	urządzenie do przetłaczania ścieków (pompa)	szt.	1
52.	zmywak	podgrzewacz wody	szt.	1
53.	magazyn	waga + odważniki	szt.	1
54.	magazyn	podest drewniany	szt.	3
<b>WŁASNOŚĆ OBECNEGO WYKONAWCY (sprzęt nie jest własnością Zamawiającego)</b>				
1.	zmywak	młynek do rozdrabniania resztek kuchennych wraz ze zlewem	szt.	1
2.	zmywak	szafka do naczyń stojąca	szt.	1
3.	zmywak	stół stalowy	szt.	2
4.	kuchnia	taboret gazowy podwójny	szt.	1
5.	kuchnia	lodówki	szt.	2
6.	magazyn	zamrażarka	szt.	1
7.	magazyn	obieraczka do ziemniaków	szt.	1

**Uwaga!**

W załączeniu do SIWZ przedstawiamy inwentaryzację pomieszczeń kuchni i stołówki znajdujących się przy Szkole Podstawowej Nr 2 w Prabutach.