

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Gmina Miasta Gdańska - Dom Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku
przy ul. Hożej 4, 80-628 Gdańsk

Postępowanie niniejsze prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdział 6 "Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi", zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej ustawą PZP, o wartości poniżej 750 000 euro pod nazwą:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja”
w Gdańsku, przy ul. Hożej 4**

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55 32 10 00 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

55 32 20 00 – 3 Usługi gotowania posiłków

55 32 00 00 – 9 Usługi podawania posiłków

Integralną część niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu zwanego dalej Ogłoszeniem stanowią następujące załączniki:

Załącznik nr 1: Instrukcja dla Wykonawców (IDW)

Załącznik nr 2: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 3: Wzór formularza ofertowego

Załącznik nr 4: Wzór wykazu usług dla potrzeb spełnienia warunku udziału w postępowaniu

Załącznik nr 5: Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 6: Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 7: Wzór oświadczenia Wykonawcy dotyczącego dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Załącznik nr 8: Wzór umowy na świadczenie usług gastronomicznych

Załącznik nr 9: Wzór umowy najmu

Sporządził :

GLÓWNY ADMINISTRATOR

mgr Joanna Wiśniewska

Pod względem finansowym:

GLÓWNY KURATOR

Brygida Krawiec

Pod względem formalno-prawnym:

**POD WZGLĘDEM FORMALNO-PRAWNYM
NIE BUDZI ZASTRZEŻENIA**

RADCA PRAWNY
Lukasz Szaliga

Zatwierdził:

**DYREKTOR
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „OSTOJA”**

mgr Ewa Zawadzka

INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW (IDW)

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Gmina Miasta Gdańska - Dom Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku

ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk

NIP 5832921204, REGON 220135675

Adres strony internetowej: www.dpsostoja.gda.pl

Adres e-mail: ostoja@dpsostoja.gda.pl

tel. 58 307 09 22, fax. 58 320 15 07

II. PROCEDURA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie niniejsze prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdział 6 "Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi", zgodnie z art. 138o ustawy PZP, o wartości poniżej 750 000 euro.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, zwanym dalej „Domem”, polegających na:
 - przygotowaniu posiłków,
 - gotowaniu posiłków,
 - podawaniu posiłków.
- Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.
- Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni użytkowej 103,47 m².
- Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
 - konieczności stosowania diet,
 - zaleceń lekarza,
 - wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACAP,
 - zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki, z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK:	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	08.00 – 10.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
- Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dniennego Domu w dni robocze jeden posiłek dziennie (obiad), z podziałem na diety, w godz. 13.45 – 15.00.
- Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dniennego Domu.

8. W latach 2019 - 2021 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 60 osób, natomiast liczba uczestników Dziennego Domu wynosi 50 osób
9. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 9,00 zł netto dobowo na jednego mieszkańca Domu oraz 5,00 zł netto na jednego uczestnika Dziennego Domu.
10. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 500.000,00 zł (słownie złotych: pięćset tysięcy złotych).
11. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia.
12. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:
 - 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - 2) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
 - 3) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
 - 4) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane przez okres 27 miesięcy, od dnia **1 kwietnia 2019 r. do dnia 30 czerwca 2021 r.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy PZP,**

- a) wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy PZP;
- b) Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16-20 ustawy PZP lub na podstawie okoliczności wymienionych w pkt. a), może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
- c) Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt. b).
- d) Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:**

- a) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej

w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 500 000,00 zł.

b) zdolności technicznej lub zawodowej:

- Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, **należycie co najmniej 1 usługę gastronomiczną** polegającą na kompleksowym przygotowaniu, gotowaniu i podawaniu posiłków (żywienie zbiorowe z uwzględnieniem różnych diet) trwającą nie krócej niż 6 miesięcy, wykonywaną w trybie ciągłym 7 dni w tygodniu.
- ponadto Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. Wykonawca zapewni w składzie personelu kuchni zatrudnienie szefa kuchni, który posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 2 lata) na stanowisku kucharza oraz minimum jednej osoby, która posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 1 rok) w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

1. W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, każdy z Wykonawców powinien przedłożyć wraz z ofertą następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1) **Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu** - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Ogłoszenia (*oświadczenie powinno być złożone w oryginale, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z Wykonawców musi załączyć niniejsze oświadczenie*).
- 2) **Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia** - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Ogłoszenia (*oświadczenie powinno być złożone w oryginale, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z Wykonawców musi załączyć niniejsze oświadczenie*).
- 3) **Wykaz należycie wykonanych/ wykonywanych usług (dla potrzeb spełnienia warunku udziału w postępowaniu), zgodnie z rozdziałem V ust. 1 pkt 2 ppkt b myślNIK pierwszy**, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie (**wg wzoru - załącznik nr 4 do Ogłoszenia**) – *dokument powinien być złożony w oryginale oraz załączenie dowodów, określających, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie*.

Przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy – *dokumenty powinny być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez osobę do tego upoważnioną*.

- 4) **Oświadczenie Wykonawcy dotyczącego dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (dla potrzeb spełnienia warunku udziału w postępowaniu), zgodnie z rozdziałem V ust. 1 pkt 2 ppkt b myślNIK drugi**, (**wg wzoru - załącznik nr 7 do Ogłoszenia**) – *dokument powinien być złożony w oryginale*.
2. Jeżeli Wykonawca nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdz. V, zostanie wykluczony z postępowania.

3. Zamawiający przewiduje, iż najpierw dokona oceny ofert wg przyjętych kryteriów oceny, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 3 dni, aktualnej na dzień złożenia kopii opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 500 000,00 zł.

VII. WYKONAWCY WYSTĘPUJACY WSPÓLNIE

1. Wykonawcy występujący wspólnie (konsorcja, spółki cywilne) zobowiązani są do łącznego spełniania warunków udziału w przedmiotowym postępowaniu i rozłącznego wykazania braku podstaw do wykluczenia.
2. W przypadku spółki cywilnej Zamawiający przyjmuje, że Wykonawcami w rozumieniu art. 2 ust. 11 ustawy PZP, są wspólnicy spółki cywilnej, których udział w postępowaniu traktowany jest jako wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia w rozumieniu art. 23 ust. 1 ustawy PZP.
3. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 3, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych Wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi odpowiadać przepisom Kodeksu cywilnego (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia).
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
6. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
7. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z Wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (liderem).
8. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego dostarczenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).

VIII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Oświadczenia składane w ten sposób uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu.
3. W przypadku gdy przesłane faksem dokumenty będą nieczytelne, Zamawiający może zwrócić się o ponowne ich przesłanie za pomocą innego wymienionego w Ogłoszeniu sposobu.

4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak **nie później niż na 2 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłyną do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie poprzednim, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4.
7. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie na swojej stronie internetowej.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania i otwarcia ofert i zamieści informację na swojej stronie internetowej.
9. Osoby upoważnione przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:
 - 1) Główny Administrator – tel. 58 307 09 22, ostoja@dpsostoja.gda.pl,
 - 2) Główny Księgowy – tel. 58 307 09 22, ostoja@dpsostoja.gda.pl.
10. Wszelka korespondencja powinna być oznaczona nr sprawy ZAG.341.1.2019 i skierowana do Zamawiającego:
 - a) pisemnie na adres: Dom Pomocy Społecznej "Ostoja", ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk
 - b) drogą elektroniczną: ostoja@dpsostoja.gda.pl
 - c) faksem na nr (58) 320 15 07.
11. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemnego postępowania.
12. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, co oznacza, że wszelka korespondencja w innym języku niż język polski winna być złożona wraz z tłumaczeniem na język polski.

IX. WADIUM

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga wniesienia wadium.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Przed zawarciem umowy Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do wniesienia zabezpieczenia należnego wykonania umowy, dalej zwanego zabezpieczeniem, w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie (ceny brutto).
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wartość wniesionego zabezpieczenia określana będzie w walucie polskiej. Wykonawca wnosząc zabezpieczenie w innej walucie niż polska ponosi wszelkie koszty przewalutowania i innych operacji bankowych. Wartość zabezpieczenia nie może ulec zmniejszeniu w następstwie tych operacji.
4. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - 3) gwarancjach bankowych,

- 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
5. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zwraca zabezpieczenie zgodnie z art. 151 ustawy PZP.

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą z tym, że Zamawiający może tylko raz co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Na Ofertę składają się:
 - 1) **Oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdz. VI ust. 1 pkt 1, 2, 3, 4,**
 - 2) **Formularz ofertowy** (wg wzoru - załącznik nr 3 do Ogłoszenia)-*dokument powinien być złożony w oryginale,*
 - 3) **Odpowiedni dokument określający sposób reprezentacji Wykonawcy** tj.: aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert - *dokument powinien być złożony w oryginale lub kopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez osobę do tego upoważnioną,*
 - 4) **Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli osoba /osoby podpisujące** ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa. Z treści dokumentu pełnomocnictwa powinno wynikać uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy- *dokument powinien być złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.*
2. Zamawiający informuje, iż w prowadzonym postępowaniu przewiduje możliwość jednokrotnego wezwania Wykonawców do uzupełnienia brakujących, niekompletnych lub błędnych dokumentów, z wyjątkiem dokumentów, o których mowa w ust. 1 pkt 2) niniejszego rozdziału.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do występowania do Wykonawców z wezwaniem do złożenia wyjaśnień co do treści oferty lub dokumentów składanych wraz z ofertą.
4. Oferta powinna być napisana w języku polskim, trwale i czytelnie, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
6. Zaleca się, aby każda ze stron oferty była ponumerowana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. **Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, których to reprezentacja wynika z przepisów prawa, z danych ujawnionych we właściwym rejestrze lub z innego upoważnienia. Pełnomocnictwo powinno być dołączone do oferty o ile nie wynika z innych załączonych dokumentów. Pełnomocnictwo do podpisania oferty powinno być złożone w oryginale lub notarialnie potwierdzonej kopii.**
8. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez

Wykonawcę w Formularzu ofertowym oraz innych złożonych dokumentach powinny być czytelne.

9. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i sygnowane podpisem Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.
10. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na *Dom Pomocy Społecznej "Ostoja", ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk*. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis:

**Oferta na : świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "Ostoja"
w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, ZAG.341.1.2019.**

Nie otwierać przed dniem 22.01.2019 r., do godz. 8.15

11. Koperta powinna być szczelnie zamknięta w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z treścią oferty, przed jej otwarciem. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił negatywnych konsekwencji przypadkowego lub omyłkowego otwarcia lub odczytania zawartości oferty, która nie była opakowana, lub której opakowanie nie było opisane lub zabezpieczone w sposób należyty.
12. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert, może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wprowadzenie zmian do złożonych ofert należy dokonać w formie określonej w ust. 10 z dopiskiem „Zmiana oferty”.
13. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać swoją ofertę poprzez wysłanie informacji do Zamawiającego o wycofaniu swojej oferty, pod warunkiem, iż informacja ta dotrze do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
14. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
15. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, z wyjątkiem informacji, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert – że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i muszą być oznaczone klauzulą „Tajemnica przedsiębiorstwa”. **Wykonawca nie może zastrzec informacji o cenie oferty.**
16. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
17. Zaleca się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była spięta w sposób niepozwalający jej zdekompletowanie. Zamawiający zaleca, aby dokumenty tworzące ofertę stanowiły całość (były zbindowane, oprawione itp.) z tym zastrzeżeniem, że sposób połączenia dokumentów nie może powodować nieczytelności któregośkolwiek z elementów oferty a ponadto musi istnieć możliwość skorzystania z poszczególnych dokumentów stanowiących ofertę wybranego Wykonawcy dla potrzeb przygotowania umowy z tym Wykonawcą.
18. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
19. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
20. Zaleca się, aby oferent dokonał wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed złożeniem oferty.

XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce składania ofert:

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w sekretariacie w dni robocze od poniedziałku do piątku od godz. 7.30 do godz. 15.30:

*Dom Pomocy Społecznej "Ostoja" SEKRETARIAT
ul. Hoża 4
80-628 Gdańsk,*

2. Termin składania ofert:

do dnia 22.01.2019 r. do godz. 7:45

3. Otwarcie ofert nastąpi w **dnia 22.01.2019 r.** w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Hożej 4, 80-628 Gdańsk w sali nr 32 **o godz. 8:15**
4. Sesja otwarcia ofert:
Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu ww. informacji. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny ofert.
5. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

XIV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją niniejszego zamówienia.
2. Cena musi uwzględniać wymagania Ogłoszenia oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami, realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia Formularza ofertowego, w tym do podania w nim:
 - 1) ceny jednostkowej netto i brutto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu,
 - 2) ceny jednostkowej netto i brutto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia uczestnika w Dziennym Domu,
 - 3) łącznej ceny ofertowej brutto, stanowiącej całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena musi być podana w złotych polskich oraz określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich.
6. Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia, a płatność nastąpi zgodnie z zapisami Umowy, której projekt załączono do Ogłoszenia (załącznik nr 8 do Ogłoszenia).
7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
8. Cena podana w ofercie powinna być wyliczona na podstawie opisu przedmiotu zamówienia wraz z uwzględnieniem wszystkich kosztów.
9. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną.
10. Jeżeli zaferowana cena lub jej istotne części składowe będą wydawać się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i będą budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od wartości szacunkowej zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający może odstąpić od wezwania do złożenia wyjaśnień w sytuacji gdy rozbieżność cen wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnień.

XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium
1.	Cena brutto oferty	80%
2.	Obsługa śniadań DDP	20%

2. Sposób przyznawania punktów:

- 1) Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów, zgodnie ze wzorem:

$$A = C + D$$

Gdzie:

A – liczba punktów przyznanych ofercie

C – liczba punktów dla kryterium „Cena brutto oferty”

D – liczba punktów dla kryterium „Obsługa śniadań DDP”

3. Ocena w zakresie **kryterium „Cena brutto oferty”** zostanie dokonana w oparciu o następujące wskaźniki przelicznikowe:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 80\% \times 100$$

Gdzie:

C – liczba punktów dla kryterium „Cena brutto oferty”

C_{min} – najniższa oferowana cena

C_b – cena badanej oferty

Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania zawarte w Ogłoszeniu, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, uwzględnić inne podatki i opłaty. Ocenie zostanie poddana łączna cena ofertowa brutto, podana w Formularzu ofertowym.

Maksymalna liczba punktów dla kryterium „Cena brutto oferty” – **80 pkt.**

4. Ocena w zakresie **kryterium „Obsługa śniadań DDP”** zostanie dokonana w oparciu o deklarację Wykonawcy złożoną w postaci oświadczenia w Formularzu ofertowym.

Pod sformułowaniem „Obsługa śniadań DDP” Zamawiający rozumie przygotowanie posiłków – śniadań dla DDP, z dostarczonych przez pracownika DPS „Ostoja” produktów oraz sprzątnięcie pomieszczenia stołówki po posiłku tj. wyczyszczenie stołów, krzeseł oraz podłogi.

Jeżeli Wykonawca oświadczy w Formularzu ofertowym, że w ramach udzielonego zamówienia zapewni realizację kryterium „Obsługa śniadań DDP” otrzyma w niniejszym kryterium **20 pkt.**

5. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

6. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów.

7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

8. Zamawiający poprawi w ofertach:

- 1) Oczywiste omyłki pisarskie,

- 2) Oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) Inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem nie powodujące istotnych zmian w treści oferty,
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
9. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- 10. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli:**
- 1) Jej treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia;
 - 2) Jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia lub jeśli na wezwanie Zamawiającego Wykonawca nie złożył w terminie wyjaśnień dotyczących rażąco niskiej ceny;
 - 4) Jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
 - 5) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 6) Została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu;
 - 7) Została złożona po terminie.

XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego, a Wykonawca spełni postawione przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia, tj. zawarciu umowy, Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej BIP informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę.
3. Umowa zostanie zawarta w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie i miejscu.
4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zawarł z nim umowę w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego oraz umowę najmu na warunkach podanych we wzorach umów, stanowiących załącznik nr 8 i załącznik nr 9 do Ogłoszenia.
5. Wniesienie zastrzeżeń do zapisów umów, po zakończeniu postępowania traktowane będzie przez Zamawiającego jako uchylanie się od zawarcia umów.

XVII. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:

1. Nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu.
2. Cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty.
3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

XVIII. ZAWARCIE UMOWY

1. Wzory umów stanowią **załącznik nr 8** i **załącznik nr 9** do Ogłoszenia.

2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Do umowy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
4. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
5. Wszelkie zmiany zawartych umów będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
6. Okoliczności, w jakich zmienione mogą zostać umowy, są opisane we wzorach umów.
7. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umów powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umów, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
8. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert. Przed dokonaniem wyboru, Zamawiający zbada czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu.

XIX. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- 1) administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, z siedzibą ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk. Pozostałe nasze dane kontaktowe to: ostoja@dpsostoja.gda.pl, tel. 58 307 09 22;
- 2) dane kontaktowe inspektora ochrony danych to e-mail: and1rafal@go2.pl lub tel. 504976690;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do czasu zakończenia obowiązującego nas okresu archiwizacji;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych *;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP.*

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, zwanym dalej „Domem”, polegających na:
 - 1) przygotowaniu posiłków,
 - 2) gotowaniu posiłków,
 - 3) podawaniu posiłków.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.
3. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia, o łącznej powierzchni użytkowej 103,47 m². Na wymienioną powierzchnię składają się pomieszczenia na parterze:

1) kuchnia główna	24,65 m ²
2) zmywalnia naczyń	5,75 m ²
3) pom. do wydawania posiłków	5,50 m ²
4) magazyn-chłodnia	8,30 m ²
5) magazyn warzyw	4,90 m ²
6) obieralnia	10,00 m ²
7) magazyn żywności suchej	4,30 m ²
8) magazyn jaj	3,60 m ²
9) łazienka z WC	4,85 m ²
10) korytarze (50% z 37,05 m ²)	18,52 m ²
11) biuro	7,00 m ²
12) pokój socjalny dla personelu	6,10 m ²
4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
 - 1) konieczności stosowania diet,
 - 2) zaleceń lekarza,
 - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACAP,
 - 4) zasad żywienia i dietyki stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
5. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki, z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILK:	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	08.00 – 10.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
6. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze jeden posiłek dziennie (obiad), z podziałem na diety, w godz. 13.45 – 15.00.
7. Zamawiający wymaga podawania do obiadu co najmniej:
 - 1) 3x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki itp. o gramaturze nie niższej niż 100 g czystego mięsa po obróbce,
 - 2) 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku, gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g

- 3) 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g
8. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.
 9. Codzienne obiady składać się muszą z 2 dań, tj. zupy i dania głównego oraz kompotu lub soku.
 10. Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g (w przypadku 2 surówek po 100g każdej). Częstotliwość podania tej samej surówki lub warzyw nie może przekraczać 4 dni.
 11. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień. W dniu w którym nie ma zupy mlecznej powinno być podawane do śniadania kakao lub kawa zbożowa.
 12. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie na kolację ryby lub potrawy z ryby.
 13. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. 2012 r. poz. 964, z późn. zm.), zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. b Rozporządzenia - w szczególności każdorazowo możliwości wyboru pomiędzy zupami i innymi daniami obiadowymi.
 15. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu.
 16. W latach 2019 - 2021 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 60 osób, natomiast liczba uczestników Dziennego Domu wynosi 50 osób
 17. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie, obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego 5 dni roboczych (przez dzień roboczy należy rozumieć: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych lub na stołówce.
 18. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).
 19. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 9,00 zł netto dobowo na jednego mieszkańca Domu oraz 5,00zł netto na jednego uczestnika Dziennego Domu.
 20. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia w składzie personelu kuchni zatrudnienia:
 - 1) szefa kuchni, który posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 2 lata) na stanowisku kucharza,
 - 2) minimum jednej osoby, która posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 1 rok) w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
 21. Wykonawca będzie dysponował osobą posiadającą kwalifikacje dietetyka.
 22. Zamawiający wymaga, aby w okresie obowiązywania Umowy osoby, o których mowa w ust. 20, zatrudnione były na podstawie umowy o pracę.
 23. W dniu zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu imienną listę osób, o których mowa w ust. 20, ze wskazaniem czynności, jakie będą one wykonywać oraz oświadczenie o zatrudnieniu tych osób na podstawie umowy o pracę.
 24. W celu zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust.20, Zamawiający uprawniony jest do:
 - 1) żądania kopii zanonimizowanych umów o pracę pracowników, o których mowa w ust. 20
 - 2) zwrócenia się do właściwego inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli.
 25. Zamawiający uprawniony jest do naliczania kar umownych, w przypadku gdy Wykonawca opóźnia się z poinformowaniem Zamawiającego o zmianie pracowników, o których mowa ust. 20,

26. Zamawiający na każdym etapie realizacji Umowy ma prawo do zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 20.
27. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 500.000,00 zł (słownie złotych: pięćset tysięcy złotych).
28. W pozostałym zakresie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony we wzorach do umów stanowiących Załącznik nr 8 i Załącznik nr 9 do Ogłoszenia.

Wykonawca:

Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska
Dom Pomocy Społecznej
„Ostoja” w Gdańsku
ul. Hoża 4
80-628 Gdańsk

.....
Pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

I. Dane Wykonawcy:

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu:

Numer faksu:

Numer REGON:

Numer NIP:

Osoba upoważniona do kontaktu z Zamawiającym w sprawie oferty (imię i nazwisko, telefon, e-mail):

.....

II. Zobowiązania Wykonawcy:

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

1. Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu, **przy wsadzie do kotła dla jednego mieszkańca nie niższym niż 9,00 zł** (słownie: dziewięć złotych 00/100) wynosi:

..... zł (słownie zł:

powiększona o podatek VAT (w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów) - %

w kwocie (słownie zł:

co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Domu,

wynoszącą :zł (słownie zł:

2. Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia uczestnika w Dziennym Domu, **przy wsadzie do kotła dla jednego uczestnika nie niższym niż 5,00 zł** (słownie: pięć złotych 00/100) wynosi:

..... zł (słownie zł:

powiększona o podatek VAT (w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów) - %

w kwociezł (słownie zł:.....)

co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Dziennym Domu,

wynoszącą:zł (słownie zł:

3. Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za **łącną cenę ofertową** brutto: zł (słownie zł:), w tym stawka VAT% .
łącną ceną ofertową stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

łącną ceną ofertową brutto = pkt 1 + pkt 2

- 1) 47 871 (osobo żywienie DPS) x cena brutto osobodnia żywienia mieszkańca Domu =
- 2) 21 850 (osobo żywienie DDP) x cena brutto osobodnia żywienia uczestnika w Dziennym Domu =

4. W ramach udzielonego zamówienia **zapewniamy realizację/ nie zapewniamy realizacji*** kryterium „Obsługa śniadań DDP”. Pod sformułowaniem „Obsługa śniadań DDP” Zamawiający rozumie przygotowanie posiłków – śniadań dla DDP, z dostarczonych przez pracownika DPS „Ostoja” produktów oraz sprzętnięcie pomieszczenia stołówki po posiłku tj. wyczyszczenie stołów, krzesel oraz podłogi.

**Niepotrzebne skreślić*

III. **Oświadczam/oświadczamy, że :**

- 1) łączna cena ofertowa wskazana w Formularzu Ofertowym obejmuje cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w Ogłoszeniu, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 2) akceptuję/akceptujemy warunki wskazane w Ogłoszeniu oraz wzorach umów stanowiących Załączniki do Ogłoszenia.
- 3) zapoznałem/zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnoszę/wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem/zdobylismy konieczne informacje do przygotowania oferty.
- 4) jestem/jesteśmy związani złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 5) akceptuję/akceptujemy przedstawione w Ogłoszeniu postanowienia umów i we wskazanym przez Zamawiającego terminie zobowiązuje/zobowiązujemy* się do podpisania umów, na określonych w Ogłoszeniu warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 6) zapoznałem/zapoznaliśmy się ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
- 7) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
- 8) przedmiot zamówienia zamierzam/y wykonać własnymi siłami.
- 9) zostałem/zostaliśmy poinformowani, że możemy wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informację stanowią tajemnice przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.
- 10) niniejsza oferta zawiera na stronach nr informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

11) wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO^[1]wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

**W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa. Wówczas należy usunąć treść powyższego oświadczenia poprzez jego przekreślenie*

IV. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

..... dnia r.
Miejscowość Data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub osoby właściwie do tego upoważnionej

^[1]rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

Wykonawca:Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska
 Dom Pomocy Społecznej
 „Ostoja” w Gdańsku
 ul. Hoża 4
 80-628 Gdańsk

.....

Pieczęć Wykonawcy

**WZÓR WYKAZU USŁUG
 DLA POTRZEB SPEŁNIENIA UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Wykaz wykonanych usług (w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie. Wykaz **co najmniej 1 usługi gastronomicznej** polegającej na kompleksowym przygotowaniu, gotowaniu i podawaniu posiłków (żywienie zbiorowe z uwzględnieniem różnych diet) trwającą nie krócej niż 6 miesięcy, wykonywaną w trybie ciągłym 7 dni w tygodniu.

Nazwa i adres podmiotu, na rzecz którego wykonano usługi	Opis przedmiotu usługi <i>opis musi potwierdzać warunek udziału w niniejszym postępowaniu wskazany w rozdz. V ust. 1 pkt. 2 Ogłoszenia</i>	Okres realizacji usługi od-do <i>dzień/miesiąc/rok</i>	
		Początek	Koniec

..... dnia r.

Miejscowość

Data

.....
 Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
 podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
 osoby właściwie do tego upoważnionej

Wykonawca:

Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska
Dom Pomocy Społecznej
„Ostoja” w Gdańsku
ul. Hoża 4
80-628 Gdańsk

.....
Pieczęć Wykonawcy

**Oświadczenie Wykonawcy
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
nazwa i adres Wykonawcy

oświadczam, co następuje:

Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 22 ustawy PZP.

..... dnia r.
Miejscowość Data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby właściwie do tego upoważnionej

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.

..... dnia r.
Miejscowość Data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby właściwie do tego upoważnionej

Wykonawca:Zamawiający:

Gmina Miasta Gdańska
Dom Pomocy Społecznej
„Ostoja” w Gdańsku
ul. Hoża 4
80-628 Gdańsk

.....
Pieczęć Wykonawcy

**Oświadczenie Wykonawcy
dotyczące dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
nazwa i adres Wykonawcy

oświadczam, że w wykonaniu przedmiotu zamówienia uczestniczyć będzie personel kuchni w składzie:

- 1) szef kuchni, który posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 2 lata) na stanowisku kucharza,
- 2) minimum jedna osoba, która posiada przynajmniej zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 1 rok) w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.

W związku z powyższym, zobowiązuję się do przedstawienia Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy imiennej listy osób, stanowiących wyżej wskazany personel kuchni.

..... dnia r.
Miejscowość *Data*

.....
*Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby właściwie do tego upoważnionej*

**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH DLA DOMU POMOCY
SPOŁECZNEJ "OSTOJA" W GDAŃSKU, PRZY UL. HOŻEJ 4
NR ZAG.....2019**

zawarta w Gdańsku, dnia 2019 r.

pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska

- zwaną dalej **Zamawiającym**

ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk

NIP 583 001 19 69

reprezentowaną przez:

..... – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku,
przy ul. Hożej 4, 80-628 Gdańsk,

a:

.....
- zwanym dalej **Wykonawcą**.
.....

W wyniku przeprowadzonego postępowania, na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdział 6 "Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi", zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej ustawą PZP, o wartości poniżej 750 000 euro, zawarto niniejszą umowę, zwaną w dalszej części „Umową”, o następującej treści:

§ 1.

1. Na podstawie Umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia 2019 roku (stanowiącej załącznik do Umowy i integralną część Umowy) w Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku przy ul. Hożej 4, zwanym w dalszej części „Domem”, polegających na:
 - 1) przygotowaniu posiłków,
 - 2) gotowaniu posiłków,
 - 3) podawaniu posiłków.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdujących się w nich wyposażenia.

§ 2.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 1 kwietnia 2019 r. do dnia 30 czerwca 2021 r.
2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem Nr z dnia 2019 roku, zwanej dalej "umową najmu".

§ 3.

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
 - 1) konieczności stosowania diet, o których mowa w ust. 2,
 - 2) zaleceń lekarza,
 - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACAP,
 - 4) zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:
 - 1) podstawowa,
 - 2) lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa),

- 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa),
 - 4) o zmiennej konsystencji np. mikszy (mikszy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
 - 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowa),
 - 6) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
 - 7) bezmleczna,
 - 8) eliminacyjna,
 - 9) wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np.: mięso, rybę lub jajka, dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np.: budyń, kasza manna, kanapka wydawana przy kolacji,
 - 10) indywidualna – specjalna według zaleceń lekarza.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.
 4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur dla niżej wymienionych posiłków:
 - 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C,
 - 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C,
 - 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C,
 - 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4°C.

§ 4.

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki, z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK:	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	08.00 – 10.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
2. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze:
 - 1) w godz. 8.45 – 9.30 śniadania, z produktów dostarczonych każdorazowo przez Zamawiającego oraz sprzątnięcie pomieszczenia stołówki po posiłku tj. wyczyszczenia stołów, krzeseł oraz podłogi,
 - 2) w godz. 13.45 – 15.00 obiad, z podziałem na diety.
3. Dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie (o godz. 10.30) oraz podwieczerek (o godz. 15.30).
4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej, zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. b Rozporządzenia - w szczególności każdorazowo możliwości wyboru pomiędzy zupami i innymi daniami obiadowymi.
6. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, gdyż zależy od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu.
7. W latach 2019 - 2021 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 60 osób, natomiast liczba uczestników Dziennego Domu wynosi 50 osób.

§ 5.

1. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - 1) zapewnienie posiłków wysokiej jakości, urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
 - 2) używanie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
 - 3) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),

¹ Postanowienie wyróżnione kursywą zostanie wprowadzone do Umowy w przypadku gdy Wykonawca zadeklarował w Formularzu ofertowym realizację usługi „Obsługa śniadań DDP”.

- 4) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
 - 5) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
 - 6) przestrzeganie higieny produkcji
 - 7) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
 - 8) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.
3. W posiłkach Wykonawca uwzględni: 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 2 razy w tygodniu do obiadu deser, 1 raz w tygodniu ciasto.
 4. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone.
 5. Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g (w przypadku 2 surówek po 100g każdej). Częstotliwość podania tej samej surówki lub warzyw nie może przekraczać 4 dni.
 6. Wykonawca zapewni:
 - 1) śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:
 - a) zupa mleczna (co drugi dzień),
 - b) gorący napój,
 - c) pieczywo mieszane,
 - d) masło,
 - e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);
 - 2) drugie śniadanie i podwieczorek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;
 - 3) obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:
 - a) zupa,
 - b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
 - c) napój lub kompot;
 - 4) kolacje składające się, co najmniej, z:
 - a) gorący napój,
 - b) pieczywo mieszane,
 - c) masło,
 - d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
 - 5) dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.
 7. Zamawiający wymaga podawania do obiadu co najmniej:
 - 1) 3x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki itp. o gramaturze nie niższej niż 100 g czystego mięsa po obróbce,
 - 2) 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku, gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g
 - 3) 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g
 8. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.
 9. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień. W dniu w którym nie ma zupy mlecznej powinno być podawane do śniadania kakao lub kawa zbożowa.
 10. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie na kolację ryby lub potrawy z ryby.
 11. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zlecanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia.
 12. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:
 - 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
 - 2) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcowi.
 13. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:
 - 1) data,
 - 2) wskazanie diety,
 - 3) podział na posiłki,
 - 4) skład posiłku,
 - 5) gramaturę,

- 6) kaloryczność.
14. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie (wydruk 2 egzemplarzy), obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego 5 dni roboczych (przez dzień roboczy należy rozumieć: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych lub na stołówce.
 15. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
 16. Wykonawca ma obowiązek przygotowywania dodatkowo posiłków na imprezy okolicznościowe:
 - 1) wspólne dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) – tj. spotkania Wigilijne oraz Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 2) dwie imprezy w roku: plenerowe lub inne okolicznościowe dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) - na każdej tego typu imprezie należy zapewnić 2 ciepłe posiłki: np. zupa, bigos, leczo, kiełbaska z rusztu, udko kurczaka oraz ciasto, owoce, napoje.
 17. Wykonawca ma obowiązek wydania posiłków i posprzątania po imprezach, o których mowa w ust. 16. Wykonawca posiłki, o których mowa w ust. 16, będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób. Posiłki, o których mowa w ust. 16, będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego.
 18. Wykonawca posprząta niezwłocznie po zakończonej imprezie lub w innym określonym przez Zamawiającego czasie.
 19. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków, wydania posiłków i posprzątania po imprezach organizowanych ze środków własnych Zamawiającego w danym miesiącu np.: okrągłe jubileusze Domu, Dzień Babci, Dzień Dziadka, urodziny dla mieszkańców.
 20. Wykonawca ma obowiązek przygotowania potraw w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców oraz przedstawienia Zamawiającemu i Darczyńcy rozliczenia przekazanych posiłków, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.
 21. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowania prowiantu dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy okolicznościowe; w ramach prowiantu muszą znaleźć się również ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę; rodzaj i ilość porcji uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego; o planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;
 - 2) przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in. pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.
 22. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stołówkę z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.
 23. Miksy przed wydaniem na wózek bemarowy mają być porcjowane. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.
 24. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, m.in. z kuchni do stołówki i polegać będzie na rozwiezieniu posiłków na stołówkę i rozłożeniu ich na stoliki. Wykonawca zobowiązany jest w porze obiadowej oddelegować jednego pracownika do pomocy przy rozwiezieniu i rozdaniu obiadów mieszkańcom Domu nie schodzącym na stołówkę.
 25. Za zgodą Zamawiającego należy udostępniać płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.
 26. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych między innymi: chleba, masła,

- dżemu, herbaty, cukru i napojów, oraz możliwość wyboru zestawu posiłków lub otrzymania posiłku dodatkowego. Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał produkty, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.
27. Wykonawca zapewni na kulinarną terapię zajęciową produkty wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce w łącznej kwocie nie przekraczającej 200,00 złotych w miesiącu, zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego na piśmie zamówieniem. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia Zamawiającemu comiesięcznego rozliczenia kosztów poniesionych w związku z realizacją zamówienia produktów na kulinarną terapię zajęciową, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.
 28. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz zapewnić Zamawiającemu wgląd do tej ewidencji.
 29. Wykonawca zapewni, wyposażenie stołów w komplet sztućców i serwetek do każdego posiłku oraz czyste obrusy. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach jak również do wymiany obrusów i serwetek na czyste.
 30. Wykonawca zgłasza Zamawiającemu konieczność prania wykorzystywanych przez Wykonawcę obrusów nie rzadziej niż raz w tygodniu. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek zebrać obrusy ze stołów i przekazać je wyznaczonym pracownikom Zamawiającego. Następnie Wykonawca odbiera od Zamawiającego czyste obrusy i rozkłada je na stołach.
 31. Zamawiający nie przewiduje wynajmowania stołówki przez Wykonawcę.
 32. Wykonawca ma obowiązek wskazania upoważnionej przez siebie osoby, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego – w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby. W wykonaniu powyższego obowiązku Wykonawca upoważnia do kontaktu z Zamawiającym.
 33. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia w składzie personelu kuchni zatrudnienia:
 - 1) szefa kuchni, który posiada przynajmniej:
 - a) zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza
 - b) i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 2 lata) na stanowisku kucharza,
 - 2) minimum jednej osoby, która posiada przynajmniej:
 - a) zawodowe wykształcenie gastronomiczne lub inne pokrewne w zawodzie kucharza
 - b) i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 1 rok) w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.

§ 6.

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:
 - 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
 - 2) stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
 - 3) czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni;
 - 4) zużycia mediów;
 - 5) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;
 - 6) przestrzegania przez Wykonawcę gramatury posiłków oraz ich zgodności jadłospisem;
 - 7) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
3. Uwagi i zastrzeżenia będą składane pisemnie przez Zamawiającego Wykonawcy lub osobie przez niego upoważnionej. Wykonawca w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia. W przypadku, gdy Wykonawca kwestionuje wskazane mu przez Zamawiającego uchybienia Wykonawca najpierw w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia, po czym ma możliwość przedstawienia Zamawiającemu swojego stanowiska na piśmie. W takiej sytuacji strony wspólnie podejmą stosowne ustalenia w celu podjęcia działań zaradczych na przyszłość. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy

sporządzaniu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzanej przez pracowników Zamawiającego kontroli.

4. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości, jakości lub niezgodności z jadłospisem podlegają natychmiastowej wymianie przez Wykonawcę.
5. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zakwestionowanych posiłków w terminie ich podania, Zamawiający może dokonać zamówienia posiłku zastępczego lub uzupełniającego i pomniejszyć wynagrodzenie Wykonawcy o koszt tego posiłku zastępczego.
6. Jeżeli w przypadku kontroli przez Zamawiającego, Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 10 porcjach posiłków, Zamawiający uznaje, że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców Domu lub uczestników Dziennego Domu spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia. Przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, obiad lub kolację dla mieszkańców Domu lub uczestników Dziennego Domu.

§ 7.

1. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 9,00 zł netto dobowo na jednego mieszkańca Domu oraz 5,00 zł netto na jednego uczestnika Dziennego Domu w ciągu pierwszych 12 miesięcy trwania Umowy. W następnych miesiącach trwania Umowy wsad do kotła może być zrewaloryzowany o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystyczny na podstawie art. 94 ust. 1 pkt 1 lit a ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np. faktur zakupu, kartotek magazynowych, dokumentów RW w celu weryfikacji spełnienia wymogu wsadu do kotła.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej między innymi: faktur zakupu, kartotek magazynowych, dokumentów RW, itp. w celu weryfikacji spełnienia wymogu wsadu do kotła.
3. Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu, przy wsadzie do kotła dla jednego mieszkańca nie niższym niż 9,00 zł (słownie: dziewięć złotych 00/100) wynosi: zł gr (słownie zł:) powiększona o podatek VAT (w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów) - % w kwocie (słownie zł:), co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Domu, wynoszącą :zł.....gr (słownie zł:).
4. Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia uczestnika w Dziennym Domu, przy wsadzie do kotła dla jednego uczestnika nie niższym niż 5,00 zł (słownie: pięć złotych 00/100) wynosi:..... złgr (słownie zł:.....) powiększona o podatek VAT (w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów) -..... % w kwociezł gr (słownie zł:.....), co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Dziennym Domu, wynoszącą:.....złgr (słownie zł:.....).

§ 8.

1. Wykonawcy z tytułu czynności określonych Umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie będące sumą dwóch następujących iloczynów:
 - 1) Cena brutto jednego osobodnia żywienia w Domu **x (razy)** ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków niezakwestionowanych przez Zamawiającego,
 - 2) Cena brutto jednego osobodnia żywienia w Dziennym Domu **x (razy)** ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków niezakwestionowanych przez Zamawiającego.
2. Strony ustalają, że maksymalne wynagrodzenie za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania Umowy wynosić będzie brutto zł, słownie złotych: Wynagrodzenie to zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania wszystkich zobowiązań Wykonawcy wynikających z Umowy.
3. W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca Domu całego osobodnia żywienia, do rozliczeń przyjmuje się:
 - 1) wartość śniadania - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
 - 2) wartość obiadu - 52% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
 - 3) wartość kolacji - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia.

4. W przypadku niewykorzystania przez uczestnika Dziennego Domu osobodnia żywienia, do rozliczeń przyjmuje się wartość obiadu – 100% ceny brutto jednego osobodnia żywienia (uczestnik Dziennego Domu spożywa jeden posiłek).
5. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków, co do których Zamawiający nie zgłosił zastrzeżeń ilościowych, wagowych lub innego rodzaju.
6. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej pod względem formalno- rachunkowym faktury Wykonawcy, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
7. Do faktury zostanie dołączona miesięczna specyfikacja ilości wydanych posiłków, o których mowa w Umowie.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie z wynagrodzenia kwot należnych Zamawiającemu od Wykonawcy z tytułu czynszu za najem pomieszczeń, najem wyposażenia i sprzętu kuchni, kosztów eksploatacyjnych, opłat, o których mowa w § 3 ust. 1 i 2 oraz § 4 ust. 1 umowy najmu oraz innych obciążeń Wykonawcy wynikających z umowy najmu.
9. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 9.

1. Zamawiający wymaga, aby w okresie obowiązywania Umowy osoby, o których mowa w § 5 ust. 33, zatrudnione były na podstawie umowy o pracę.
2. W dniu zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu imienną listę osób, o których mowa w ustępie poprzedzającym, ze wskazaniem czynności, jakie będą one wykonywać oraz oświadczenie o zatrudnieniu tych osób na podstawie umowy o pracę.
3. Zamawiający na każdym etapie realizacji Umowy ma prawo do zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1.
4. W celu zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, Zamawiający uprawniony jest do:
 - 1) żądania kopii zanonimizowanych umów o pracę pracowników, o których mowa w ust. 1,
 - 2) zwrócenia się do właściwego inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli.
5. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w przepisach prawa.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie pracowników wykonujących prace oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania przedmiotu Umowy.
7. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego w formie pisemnej o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w ust. 2, w terminie 7 dni od zaistnienia takiej zmiany. Postanowienie § 16 ust. 1 pkt 1 w związku z ust. 2 pkt 1 stosuje się.

§ 10.

Wykonawca będzie zobowiązany do:

- 1) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych oraz zawarcia stosownej umowy z właściwym podmiotem. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpady komunalne Wykonawcy na terenie należącym do Zamawiającego pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej;
- 2) oczyszczenia raz w okresie obowiązywania Umowy odstożnika osadów kuchennych.

§ 11.

1. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.
2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
3. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zleczone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych, najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

§ 12.

1. W dniu 29 marca 2019 r. Wykonawca zostanie wprowadzony przez Zamawiającego do pomieszczeń, w których będzie świadczył usługę objętą Umową.
2. Wykonawca ma obowiązek podpisania z Zamawiającym w dniu 29 marca 2019 r. protokołu zdawczo-odbiorczego przekazania Wykonawcy pomieszczeń, o których mowa w ust. 1, oraz sprzętu i wyposażenia wskazanego w załączniku do protokołu zdawczo-odbiorczego. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i akceptuje fakt, iż w okresie od 29 marca 2019 r. do 31 marca 2019 r. pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, oraz znajdujące się w nich sprzęt i wyposażenie będą używane przez Marzenę Waków, prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą P.P.H.U. „DUKAT” na podstawie zawartej z nią przez Zamawiającego umowy nr ZAG.343.1.2017 i umowy nr ZAG.343.2.2017.
3. W dniu 29 marca 2019 r. Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy dwa pomieszczenia w celu umożliwienia Wykonawcy dokonania wszelkich czynności przygotowujących do rozpoczęcia w dniu 1 kwietnia 2019 r. świadczenia usługi objętej Umową.
4. Fakt przekazania kluczy Wykonawcy zostanie odnotowany w protokole, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy najmu.

§ 13.

Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 5 % ceny całkowitej podanej w ofercie Wykonawcy tj. kwotę: zł słownie: w formie

§ 14.

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań umownych Zamawiający uprawniony jest do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następujących przypadkach i wysokości:
 - 1) Zamawiający odstąpił od Umowy lub rozwiązał Umowę lub umowę najmu bez zachowania okresu wypowiedzenia - w wysokości 10% wartości Umowy brutto, o której mowa w § 8 ust.2;
 - 2) Wykonawca opóźnia się w przedłożeniu jadłospisu, o którym mowa w § 5 ust. 14 zd. 1, w stosunku do terminu wskazanego w § 5 ust. 14 zd. 1 (tj. w terminie 5 dni przed terminem, w którym jadłospis ma być zastosowany) - w wysokości 100 zł za każdy dzień opóźnienia;
 - 3) Wykonawca zmieni jadłospis bez akceptacji zmiany jadłospisu przez Zamawiającego wymaganej na podstawie § 5 ust. 14 - w wysokości 100 zł za każdy przypadek takiej zmiany;
 - 4) Wykonawca opóźnia się z wywieszeniem jadłospisu, o którym mowa w § 5 ust. 14 zd. 4, w stosunku do terminu wskazanego w § 5 ust. 14 zd. 4 (tj. w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany) - w wysokości 50 zł za każdy dzień opóźnienia;
 - 5) Wykonawca nie dotrzyma którejkolwiek pory wydawania posiłków określonych w § 4 ust. 1 lub 2 – w wysokości 600 zł za każdy przypadek niedotrzymania pory wydawania posiłku;
 - 6) Wykonawca opóźnia się z poinformowaniem Zamawiającego o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w § 9 ust. 2, w stosunku do terminu, o którym mowa w § 9 ust.7 (7 dni od zaistnienia takiej zmiany) – w wysokości 150 zł za każdy dzień opóźnienia.
 - 7) *Wykonawca nie przygotował dla uczestników Dziennego Domu śniadania, z produktów dostarczonych każdorazowo przez Zamawiającego lub nie sprzątnął pomieszczenia stołówki po posiłku tj. nie wyczyścił stołów, krzeseł oraz podłogi – w wysokości 50 zł za każdy przypadek nie przygotowania dla uczestników Dziennego Domu śniadania, z produktów dostarczonych każdorazowo przez Zamawiającego lub nie sprzątnięcia pomieszczenia stołówki po posiłku tj. nie wyczyszczenia stołów, krzeseł oraz podłogi²*
2. Naliczenie kary na podstawie ust. 1 pkt 2 wyłącza naliczenie kary na podstawie ust. 1 pkt 4.
3. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego w następstwie niewykonania albo nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę byłaby wyższa, aniżeli suma przysługujących mu z tego tytułu kar umownych, Zamawiający może na zasadach ogólnych dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

² Postanowienie wyróżnione kursywą zostanie wprowadzone do Umowy w przypadku gdy Wykonawca zadeklarował w Formularzu ofertowym realizację usługi „Obsługa śniadań DDP”.

4. Strony ustalają, że Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia wierzytelności Zamawiającego z tytułu zapłaty kar umownych z wierzytelnością Wykonawcy z tytułu zapłaty wynagrodzenia określonego w fakturze wystawionej przez Wykonawcę.
5. W przypadku braku możliwości dokonania potrącenia, o którym mowa w ust. 4, kara umowna zostanie zapłacona w terminie do 14 dni od dnia doręczenia pisemnego wezwania do zapłaty na wskazany w komparycji Umowy adres Wykonawcy.
6. Łączna wysokość naliczanych kar ze wszystkich tytułów określonych w Umowie nie przekroczy 30% wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w § 8 ust. 2.

§ 15.

1. Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, z ważnych powodów, między innymi, gdy Wykonawca:
 - 1) mimo wcześniejszego dwukrotnego pisemnego upomnienia skierowanego przez Zamawiającego do Wykonawcy, informującego o fakcie nie wywiązywania się z obowiązków nałożonych na niego Umową lub umową najmu, nadal nie wywiązuje się z obowiązków umownych;
 - 2) odmówił poddania się kontroli Zamawiającego lub uprawnionej instytucji;
 - 3) nie usunął nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli,
 - 4) nie przystąpił do realizacji przedmiotu Umowy oraz nie rozpoczął jego realizacji pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
 - 5) przerwał świadczenie usług na rzecz Zamawiającego na okres 24 godzin;
 - 6) nie przedłużył ważności polisy ubezpieczeniowej;
 - 7) dokonał cesji praw lub zobowiązań z Umowy bez zgody Zamawiającego.
2. Ponadto Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, gdy zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy lub gdy Wykonawca złoży w sądzie oświadczenie o wszczęciu postępowania naprawczego.
3. W każdym przypadku rozwiązania Umowy przed upływem okresu, na jaki Umowa została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części Umowy.

§ 16.

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może dotyczyć:
 - 1) zmiany osób wskazanych w liście, o której mowa w § 9 ust. 2,
 - 2) warunków i terminów płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
 - 3) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1, mogą nastąpić w następujących przypadkach:
 - 1) w zakresie pkt 1 - gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy osoby te nie mogą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, pod warunkiem, że Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji osoby z takimi samymi lub wyższymi kwalifikacjami,
 - 2) w zakresie pkt 2 - w przypadku wystąpienia „siły wyższej”. Pod pojęciem siły wyższej Zamawiający rozumie okoliczności, które pomimo zachowania należytej staranności są nieprzewidywalne oraz, którym nie można zapobiec lub przeciwstawić się skutecznie,
 - 3) w zakresie pkt 3 - w przypadku:
 - a) ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług,
 - b) ustawowej zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) ustawowej zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
 - d) zmiany wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, o której mowa w § 7 ust. 1.
3. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
4. Wykonawca wnioskujący o zmianę Umowy przedkłada Zamawiającemu pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do Umowy.

§ 17.

1. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku wykonywania Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu Umowy.

§ 18.

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 500.000,00 zł (słownie złotych: pięćset tysięcy złotych).
2. Wykonawca zapewni ciągłość ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, przez cały okres obowiązywania Umowy. W tym celu Wykonawca przedłoży Zamawiającemu pierwszą polisę ubezpieczenia ważną przez okres co najmniej 6 miesięcy od daty zawarcia Umowy, zaś kolejne polisy Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu najpóźniej w terminie do 7 dni przed upływem ważności poprzedniej polisy.
3. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w dniu zawarcia Umowy uwierzytelnioną kopię aktualnej polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w ust. 1.

§ 19

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie między innymi przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

§ 20.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 RODO, Zamawiający informuje a Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Dom Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku, ul. Hoża 4. Pozostałe dane kontaktowe to: ostoja@dpsostoja.gda.pl;
- 2) dane kontaktowe inspektora ochrony danych to e-mail: and1rafal@go2.pl lub tel. 504976690;
- 3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą w celu realizacji Umowy, na podstawie art. 6 ust.1 lit. b RODO oraz rozliczeń finansowo – księgowych i w celach archiwizacyjnych, na podstawie art. 6 ust.1 lit c RODO.
- 4) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane do czasu zakończenia obowiązującego Zamawiającego okresu archiwizacji;
- 5) z zastrzeżeniem odpowiednich przepisów RODO Wykonawca posiada prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania;
- 6) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych;
- 7) podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia Umowy. Wykonawca jest zobowiązany do ich podania, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia i realizacji Umowy.³

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik: Oferta Wykonawcy

³ Postanowienie § 20 zostanie wprowadzone do umowy w przypadku jej zawarcia z osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą.

**UMOWA NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z WYPOSAŻENIEM
NR ZAG.....2019**

zawarta w Gdańsku, dnia 2019 r.

pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska

ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk

NIP 583 001 19 69

zwaną dalej „Wynajmującym” lub „Zamawiającym”

reprezentowana przez:

..... – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku,

ul. Hoża 4, 80-628 Gdańsk,

a:

.....
.....
zwanym dalej „Najemcą” lub „Wykonawcą”.

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy, zwanej dalej „Umową”, jest najem pomieszczeń o łącznej powierzchni użytkowej 103,47 m², położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku przy ul. Hożej 4, zwanym dalej „Domem” z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni i pomieszczeń kuchennych oraz wyposażenia kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umową Nr z dnia 2019 r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, przy ul. Hożej 4, zwaną dalej „umową na świadczenie usług gastronomicznych”.
2. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym Strony opiszą w szczególności stan techniczny pomieszczeń, w tym wynajmowanego wyposażenia kuchni, wskazania liczników oraz uwzględnią informacje dotyczące przekazania kluczy Najemcy. Załącznikiem do protokołu zdawczo-odbiorczego jest wykaz sprzętów i wyposażenia kuchni.

§ 2.

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na świadczenie usług gastronomicznych, tj. od dnia 1 kwietnia 2019 r. do dnia 30 czerwca 2021 r.

§ 3.

1. Tytułem czynszu za najem pomieszczeń kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową **2 033,19 zł netto** (słownie złotych: dwa tysiące trzydzieści trzy/100), powiększoną o kwotę podatku VAT, płatny w terminie do 21 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego:
Nr konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653.
2. Tytułem czynszu za najem wyposażenia i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową **1 500,00 zł netto** (słownie złotych: jeden tysiąc pięćset 00/100), powiększoną o podatek VAT, płatną w terminie do 21 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego:
Nr konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653.
3. Stawka podatku VAT ulega zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa.
4. Zmiana wysokości czynszu za najem pomieszczeń kuchni następuje w przypadku zmiany Zarządzenia Prezydenta miasta Gdańska, dotyczącego stawek bazowych najmu komunalnych lokali użytkowych.
5. Najemca wyraża zgodę na potrącanie kwot z tytułu najmu, o których mowa w ust. 1 i 2 z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
6. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia (m.in. za ich stan, czystość, prawidłową eksploatację, należyte przechowywanie i zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich) oraz uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych urządzeniach i naczyniach lub dokonuje niezbędnych bieżących napraw (przez bieżące naprawy rozumie się naprawy, których

- koszt nie przekracza 500,00 zł), w takim zakresie, w jakim jest to konieczne do wykonywania przedmiotu zamówienia objętego umową na świadczenie usług gastronomicznych.
7. Jeżeli Wynajmujący stwierdzi braki, uszkodzenie, niewłaściwą eksploatację sprzętu lub naczyń Wynajmujący jest uprawniony do zakupu brakujących lub zniszczonych urządzeń lub naczyń lub do wykonania ich bieżących napraw na koszt Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w ust. 6. Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość brakującego lub zniszczonego urządzenia lub jego naprawy) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
 8. Jeżeli koszt bieżącej naprawy przekroczy 500,00 zł, (co wymaga udokumentowania przez Wynajmującego ekspertyzą niezależnego rzeczoznawcy na koszt Najemcy) Wynajmujący może wyrazić zgodę na partycypację w kosztach naprawy przekraczających kwotę 500,00 zł, o ile szkoda nie powstała z winy Najemcy. Jeżeli ekspertyza rzeczoznawcy wykaże, że urządzenie było nieprawidłowo eksploatowane przez Najemcę, Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość zniszczonego urządzenia lub jego naprawy oraz ekspertyzy rzeczoznawcy) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
 9. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia i jest zobowiązany stosować do ich konserwacji i utrzymania w czystości środki chemiczne zgodnie z zaleceniami producenta. Najemca upoważnia Wynajmującego, do tego aby Wynajmujący w razie stwierdzenia nieodpowiednich środków czystości stosowanych przez Najemcę, mógł zakupić środki zalecane przez producenta w celu przekazania ich do stosowania Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym. Wynajmujący pomniejszy o poniesiony w takim przypadku wydatek (wartość środków chemicznych) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
 10. Najemca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 4.

1. Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne - opłaty wraz z należnym podatkiem VAT i podatki związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:
 - 1) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami dostawcy wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 2) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami ustalonymi przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 3) koszty wody i ścieki na punkty czerpania wody (pomieszczenie socjalne pracowników, łazienka z w.c., magazyn jaj oraz pomieszczenie wydawalni), które nie są opomiarowane. Ustala się zużycie miesięczne w wysokości - 0,5 m3 wody zimnej i odprowadzania ścieków i 0,5 m3 wody ciepłej), według aktualnych stawek ustalonych przez dostawców,
 - 4) opłata za podgrzanie wody według wskazań podliczników i aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 5) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniami liczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 6) opłata za ogrzewanie pomieszczeń według aktualnych stawek dostawcy proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni,
 - 7) podatek od nieruchomości od najętych pomieszczeń związanych z prowadzoną działalnością gospodarczą Najemca będzie płacił bezpośrednio Gminie Miasta Gdańska, na podstawie deklaracji podatkowej złożonej w terminie 14 dni od zawarcia Umowy.
2. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe przeglądy m.in. instalacji elektrycznej, gazowej, przewodów kominowych, zgodnie z:
 - 1) harmonogramem przeglądów przekazanym Najemcy przez Wynajmującego,
 - 2) ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane,
 - 3) instrukcją bezpieczeństwa pożarowego Wynajmującego.Protokoły z wymienionych przeglądów Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie w terminie zgodnym z harmonogramem przeglądów uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.
3. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe badania wody. Protokoły z wymienionych badań Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie w terminie uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych o powstałe w związku z tym koszty.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.
5. Wymienione w ust. 1 koszty eksploatacyjne Najemca będzie płacił Wynajmującemu, na konto bankowe, w terminie 21 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych, z których wynika wysokość kosztów eksploatacyjnych na numer konta: 25 1240 1268 1111 0010 3859 2653. Najemca wyraża zgodę na potrącanie wszelkich kosztów eksploatacyjnych i opłat, związanych z korzystaniem z przedmiotu najmu, określonych w ust. 1, z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
6. Wynajmujący, na żądanie Najemcy, będzie dostarczał Najemcy kopie faktur wystawionych przez dostawców mediów, o których mowa w § 4 ust. 1 pkt 1-6.

§ 5.

W dniu zawarcia Umowy Najemca przedłoży Wynajmującemu kopię deklaracji na wywóz nieczystości powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej, złożonej do Zarządu Dróg i Zieleni w Gdańsku ul. Partyzantów 36.

§ 6.

Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach Najemca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego. Wszelkie nakłady lub ulepszenia dokonane przez Najemcę w trakcie obowiązywania Umowy przechodzą z dniem zakończenia jej obowiązywania na własność Wynajmującego bez prawa do wynagrodzenia z tego tytułu.

§ 7.

1. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.
2. Najemca będzie ponosił odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych najmowanej części Domu. Wszelkiego rodzaju koszty związane z powyższym zakresem pokrywa Najemca. Wyjątek stanowią koszty wspólne dla całego budynku, które będą rozliczane proporcjonalnie do najmowanej powierzchni, a których nie da się rozdzielić ze względu na ich wykonanie, tj. badanie instalacji ogromowej budynku, opracowywanie dokumentacji technicznych wymaganych prawem dla całego budynku i inne. Najemca zobowiązuje się przestrzegać zarządzeń zawartych w Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego dla budynku Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku, której kopię otrzyma od Wynajmującego.
3. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów najmu, w tym ubezpieczenia ich od ryzyk w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, mogących im zagrozić w trakcie wykonywania Umowy.
4. Najemca ma obowiązek zachowania czystości pomieszczeń i sprzętów. Najemca ma obowiązek dokonywania odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym do ich odmalowania co najmniej jeden raz w okresie obowiązywania Umowy w terminie i w zakresie wskazanym przez Wynajmującego. Ponadto Najemca ma obowiązek opróżniania we własnym zakresie separatora tłuszczu. Jeżeli Najemca nie dokona odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym ich odmalowania w terminie wskazanym przez Wynajmującego, a także nie opróżni separatora tłuszczu, Wynajmujący może dokonać wykonania zastępczego i pomniejszyć o ten koszt wynagrodzenie Najemcy przysługujące na mocy § 8 ust. 1 umowy o świadczenie usług gastronomicznych.
5. Najemca ma obowiązek zabezpieczania okien kuchni i magazynu żywności (pomieszczeń mających kontakt z przetwarzaniem żywności) w siatki zabezpieczające przed owadami i zanieczyszczeniami z zewnątrz.
6. Wynajmujący zobowiązany jest do utrzymywania w odpowiednim stanie ciągów zewnętrznych komunikacyjnych prowadzących do budynku, w którym znajdują się pomieszczenia będące przedmiotem najmu oraz zabezpieczyć i utrzymywać w należyтым stanie sanitarnym stanowiska na odpady produkcyjne i pokonsumpcyjne.
7. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu, wynikające z jego winy oraz za ich przypadkową utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków lub naprawy uszkodzeń na swój koszt.
8. Najemca ma obowiązek każdorazowego powiadamiania Wynajmującego o awariach (np. ulatnianie gazu, awarii spłuczek, awarii wodociągowych lub zniszczeniach) powstałych w najmowanych pomieszczeniach, w tym m.in. uszkodzeniach wodomierzy czy instalacji sanitarnej. W przypadku niewykonania tego obowiązku i poniesienia z tego tytułu przez Wynajmującego szkody, Wynajmujący pomniejszy o koszt powstałej szkody (w tym o koszty ekspertyz rzeczoznawców)

wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 8.

Najemca oświadcza, że bez pisemnej zgody Wynajmującego nie sceduje ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie praw i zobowiązań wynikających z Umowy.

§ 9.

1. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1 ust. 1.
2. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą dostawców, o których mowa w § 4 ust. 1 pkt. 1-6. Przypadki takie nie będą przedmiotem odpowiedzialności Wynajmującego.

§ 10.

1. Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu. Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania na terenie pionu kuchennego osób nieupoważnionych.
2. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.

§ 11.

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Najemcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Wynajmującego.
2. Pozostałe prywatne samochody Najemcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wynajmującego.
3. Najemca jest zobowiązany do otwierania i zamykania bramy wjazdowej każdorazowo w przypadku wjazdu i wyjazdu pojazdów Najemcy na teren Wynajmującego.

§ 12.

1. W okresie wskazanym w § 2 klucze do wynajmowanych pomieszczeń będą znajdowały się w posiadaniu Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest zdeponować u Wynajmującego zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń i zawiadomiać o każdym przypadku zgubienia kluczy. W takim przypadku Najemca ma obowiązek dorobienia kluczy na własny koszt.
3. W przypadku zdarzeń losowych (pożar, awarie instalacji wodociągowej i inne) Wynajmujący ma prawo wstępu do pomieszczeń wynajmowanych bez zgody Najemcy.

§ 13.

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego udostępnić przedmiotów najmu osobom trzecim, podnajmować ich, ani uruchamiać w nich produkcji niezgodnej z prawem lub szkodliwej dla zdrowia.
2. Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić, za pisemną zgodą Wynajmującego, produkcję na rzecz osób trzecich, o których mowa w § 5 ust. 25 umowy na świadczenie usług gastronomicznych.
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli prawidłowego wykonywania przez Najemcę warunków Umowy, w tym stanu wynajmowanych pomieszczeń oraz sprzętu i wyposażenia w obecności Najemcy i wydawania stosownych zaleceń. Najemca jest zobowiązany współdziałać z Wynajmującym przy dokonaniu kontroli.

§ 14.

Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Najemca narusza obowiązki Najemcy wynikające z Umowy.

§ 15.

Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 16.

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie pogorszonym, wskazującym na prawidłowe użytkowanie. W przypadku naczyń muszą to być naczynia tego samego typu, jakie zostały przekazane Najemcy protokołem zdawczo-odbiorczym.

2. W dniu zwrotu, o którym mowa w ust. 1, Strony sporządzą protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów najmu oraz wskazania liczników.
3. Po zakończeniu Umowy wszelkie ulepszenia przedmiotów najmu Najemca pozostawi nieodpłatnie Wynajmującemu.
4. Dzień zwrotu i godzina zwrotu przedmiotów najmu zostaną określone przez Wynajmującego.

§ 17.

1. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się m.in. przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

§ 18.

Zmiana Umowy wymaga – pod rygorem nieważności – formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez oboje Strony.

§ 19.

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden egzemplarz dla Najemcy.

Wynajmujący :

Najemca:

Załącznik: Wykaz pomieszczeń kuchni

Wykaz pomieszczeń kuchni

1) kuchnia główna	24,65 m2
2) zmywalnia naczyń	5,75 m2
3) pom. do wydawania posiłków	5,50 m2
4) magazyn-chłodnia	8,30 m2
5) magazyn warzyw	4,90 m2
6) obieralnia	10,00 m2
7) magazyn żywności suchej	4,30 m2
8) magazyn jaj	3,60 m2
9) łazienka z WC	4,85 m2
10) korytarze (50% z 37,05 m2)	18,52 m2
11) biuro	7,00 m2
12) pokój socjalny dla personelu	6,10 m2