

Ogłoszenie o zamówieniu - usługi społeczne:

„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej

„Zielony Taras” w Koszalinie w 2018 r.”

data zamieszczenia: 06.12.2018 r.

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Podstawa prawna: art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych.

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras”

ul. Leonida Teligi 4

75- 206 Koszalin

tel. 94 717 08 90, fax. 94717 08 99

e-mail: dps@dpskoszalin.pl

adres strony internetowej: dps.koszalin.ibip.pl

Godziny pracy administracji: 7:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku

II. Tryb udzielenia zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie art. 138o ust. 2-4 (zamówienie na usługi społeczne) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą PZP” oraz na podstawie Zarządzenia Nr 5/2018 Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z dnia 8 lutego 2018 r.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r.**

2. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do ogłoszenia.

3. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,

55.32.00.00-9 – Usługi podawania posiłków,

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków.

4. Zakres przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków oraz ich wydawaniu mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie i dostarczaniu podopiecznym dziennych domów. Zamówienie składa się z trzech zadań:

4.1. Zadanie nr 1 świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków,

55.32.00.00-9 – Usługi podawania posiłków.

Domu Pomocy Społecznej przeznaczony jest dla 88 mieszkańców. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlop itp. oraz może ona ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Stan na dzień 8 listopada 2018 r.: 88 osób (100%), z czego 2 osoby są wyłączone ze zbiorowego wyżywienia (PEG). Szacunkowa ilość posiłków objęta

zamówieniem wynosi 96.360 posiłków, tj. 32120 osobodni:

- 3 posiłki dziennie dla 88 osób w okresie od 01.01.2019 do 31.12.2019.

Podana szacunkowa ilość posiłków może ulec zmniejszeniu w stosunku do ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków o ok. 3%.

Planowana liczba mieszkańców do końca grudnia 2018	Średnio do wyżywienia	Plan na 2019	Realizacja w 2019 (wg średniej)	Różnica
88	85	100%	97%	3%

Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu min. trzy posiłki, o ustalonych porach dnia, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza oraz dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek):

- Śniadanie 8.00- 10.00
- Obiad 13.00- 15.00
- Kolacja 17.00- 19.00

Posiłki uwzględniać będą:

- 3 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc,
- 3 razy w tygodniu deser,
- 1 raz w tygodniu ciasto (niedziela).

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki (do wyboru). Surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności dotyczy to warzyw twardych, np. kapusta.

Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania żywienia odpowiadającego dietom, zgłaszanym przez zamawiającego.

Wykaz diet na dzień 08.11.2018 r.:

Lp.	Dieta	Pobyt na czas nieokreślony
1	Zwykła/Lekkostrawna	45
2	Cukrzycowa/ Dna moczaniowa/przecierana	36
3	Bezbiałkowa	1
4	Wrzodowa	0
5	Bezmleczna	2
6	Miażdżycowa	1
7	Trzustkowa	1
7	PEG (nie jest przedmiotem zamówienia)	2
RAZEM (do zamówienia):		86

Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże przed przystąpieniem wykonawcy do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C,
- gorące drugie danie - minimum 63 °C.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 11,40 zł.

Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze

tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców), zgodnie z zasadami HACCP.

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zastały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże (z wyłączeniem produktów masłopodobnych) lub margarynę do smarowania, jeżeli wymaga tego dieta oraz sery (z wyłączeniem produktów seropodobnych) i wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stole. Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte. Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- kontroli produktów do przetworzenia, wykorzystywanych przez wykonawcę przy realizacji zamówienia,
- kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowanych posiłków,
- wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
- wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
- wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

Przygotowane posiłki będą, przed wydaniem z kuchni, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków,
- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,
- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. Maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).

Dekadowy jadłospis winien być przedstawiany każdorazowo z 2-dniowym wyprzedzeniem, do akceptacji Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

Mieszkańcom należy zapewnić odpowiednią ilość płynów między posiłkami.

Ilość posiłków do wydania z podziałem na diety, zgłaszana będzie przez Zamawiającego do godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowane do godz. 8.00 dnia bieżącego.

Przykładowy jadłospis 10-dniowy:

w jadłospisie 10-dniowym należy uwzględnić w szczególności:

1. dieta zwykła/lekkostrawna:

1) śniadanie: zupa mleczna, kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata, pieczywo mieszane, produkt białkowy, masło, dodatek owocowy lub warzywny;

2) obiad:

- 3 x zupa + II danie: mięso w porcji + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot + owoc

- 1 x zupa + II danie: podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki (ewentualnie kasza) + 2 surówki do wyboru + kompot + deser

- 1 x zupa + II danie: gulasz/potrąwka z mięsa + ziemniaki (ewentualnie kasza, ryż, makaron) + 2 surówki do wyboru + kompot + owoc
 - 2 x zupa + II danie: mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot + deser
 - 1 x zupa + II danie: bezmięsne + 2 surówki do wyboru + kompot + owoc
 - 1 x zupa + II danie: półmięsne + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot + deser
 - 1 x zupa + II danie: ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki + 2 surówki do wyboru + kompot + ciasto
- 3) kolacja: pieczywo mieszane, masło, herbata/kawa mleczna/zbożowa/kakao, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (ewentualnie zupa mleczna w razie potrzeby).

Przykładowa dzienna dieta zwykła/lekkostrawna dla 1 osoby ze wskazaniem min. gramatury:

- 1) śniadanie: 600g, tj. 499,6 kcal/1 osobę
zupa mleczna: kasza manna (20g - 2 płaskie łyżki) na mleku 2% (200g - szklanka), chleb pszenny (80g - 2 kromki), masło ekstra (10g - 2 płaskie łyżeczki), szynka z piersi kurczaka (40g - 2 plastry), dodatek warzywny lub owocowy: sałata (10g - 2 liście) + pomidor (40g - 2 plastry), kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru (200g - szklanka);
- 2) obiad: 938g, tj. 808,7 kcal/1 osobę
- I danie: zupa z produktów dozwolonych: pomidorowa (przygotowanie wywaru: marchew: 30g - ¼ średniej sztuki; korzeń pietruszki: 30g - mały kawałek; seler korzeniowy: 20g - niewielki kawałek; por: 20g - 1 sztuka; liście pietruszki: 5g - łyżeczka posiekanej; jogurt naturalny 2% tłuszczu do zabielenia: 90g - pół kubeczka; mięso z uda kurczaka bez skóry: 120g - 1 udo; koncentrat pomidorowy 30%: 7g - pół łyżeczki) + ryż basmati: 33g - 1/3 woreczka;
- II danie: mięso w porcji według dozwolonej techniki: udo z kurczaka z zupy: 120g - 1 udo + ziemniaki: 160g - 2 szt. + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw (np. sałatka z buraków gotowanych: 1 burak, z olejem: 1 łyżka, cytryną i solą oraz sałatka z kapusty i marchwi: 150g/1 sałatka) + kompot: 200g - 1 szklanka;
- 3) deser: jabłko pieczone: 263g - duża sztuka;
- 4) kolacja: pieczywo: bułka grahamka: 60g - 1 grahamka owalna, masło ekstra: 10g - 2 płaskie łyżeczki, szynka z piersi kurczaka: 40g - 2 plastry, twaróg z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (przygotowanie: ser twarogowy chudy: 60g - 2 plastry, jogurt naturalny 2% tłuszczu: 50g - 2 łyżki, koper ogrodowy: 6 gram - 2 gałązki), herbata + cytryna: 15g - plaster/kawa zbożowa/mleczna/kakao, napar bez cukru: 200g - 1 szklanka.

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- 1) zapewnienie całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, płatki, masło, mleko, herbata, ser lub wędlina itp.), w które wyposażać będzie sukcesywnie łącznie trzy „kuchnie podręczne” znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i są wyposażone m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę) - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej;
- 2) zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybową/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);
- 3) zapewnienie 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i sztuka mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) na imprezę okolicznościową organizowaną dla mieszkańców Domu i zaproszonych gości - dla ok. 180 osób. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.
- 4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucce, dzbanki, szklanki itp. - w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie,

- z pęknięciami czy śladami obicia), wykonanej z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;
- 5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania);
- 6) systematyczne mycie wózków;
- 7) mycie i wyparzanie całości kompletu naczyń, sztućców itp.;
- 8) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i sprzątanie pomieszczenia po zakończonych posiłkach;
- 9) rozwożenie na piętra (bez rozdawania) posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosami.
- Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie pracownik zamawiającego;
- 10) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;
- 11) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;
- 12) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków (stołówka) aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem (po kolacji), a jadłospis na poniedziałek – w piątek (po kolacji). Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień.

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych:

W okresie realizacji zamówienia Zamawiający odda do dyspozycji wykonawcy, w formie dzierżawy, pomieszczenia kuchenne w pełni przygotowane do świadczenia usługi wraz z elementami stałego wyposażenia. Doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny Wykonawca zapewni na swój koszt.

Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia stołówki.

Zamawiający przewiduje dzierżawę powierzchni 298,00 m² (każdy rozpoczęty m² uważa się za pełny), na którą składa się:

1) Parter o pow. 135,1 m²:

- aneks kelnerski o pow. 8,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- kuchnia o pow. 46,9 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażona w umywalki, stoły produkcyjne z wmontowanymi zlewozmywakami jednokomorowymi z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, piec konwekcyjny, zestaw kociołków przechylnych, kotły gazowe, kuchnię i patelnię gazową, szafę chłodniczą, szafę mroźniczą, zmywarko-wyparzarkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),
- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m² wyposażona w maszynę do mycia i wyparzania naczyń, szafę przelotową na naczynia czyste, stół z wmontowanym dwukomorowym zlewozmywakiem i umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół z otworem na odpadki,
- magazyn artykułów sypkich o pow. 9,3 m² wyposażony w regały i palety,
- przedmagazyn o pow. 20,5 m² (+ 1m² dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny”),
- pomieszczenie gospodarcze o pow. 2,6 m² wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykane szafki,
- pomieszczenie kierownika stołówki o pow. 8,8 m² wyposażone w stół i krzesła,
- komunikacja o pow. 14,7 m².

2) Piwnica o pow. 162,4 m²:

- obieralnia warzyw (przygotowalnia wstępna) o pow. 11,8 m² wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną,
- magazyn jaj o pow. 6,3 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj,
- pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę,
- pomieszczenie wypieku ciast o pow. 13,6 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażone w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny,
- przedmagazyn o pow. 8,0 m² wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym”,
- pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m²,
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi o pow. 21,3 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania,
- magazyn o pow. 10,8 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, podesty,
- magazyn sprzętu o pow. 13,4 m² wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną,
- szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m², z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież,
- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,
- komunikacja o pow. 36,60 m² (+ 1 m² dźwig towarowy „brudny”).

Koszty dzierżawy rozliczane będą na zasadzie:

- miesięczna stawka czynszu dzierżawnego liczona będzie na podstawie zarządzenia Nr 459/2014/13 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 25 października 2013 r. w sprawie określenia warunków dzierżawy oraz najmu nieruchomości lub ich części i obiektów budowlanych stanowiących własność Miasta Koszalina wydierżawianych lub wynajmowanych na cele nierolnicze oraz wysokości i zasad stosowania stawek czynszu dzierżawnego i czynszu za najem, z zastrzeżeniem, że ustalona stawka czynszu nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w § 2 ust. 3, tj. 3,36 zł/m² netto.
- rozliczanie kosztów ogrzewania nastąpi zgodnie z udziałem procentowym zajmowanej powierzchni kuchni w stosunku do ogólnej powierzchni DPS, tj. dla pow. 260,00m² (tj. powierzchnia, dla której zamontowano grzejniki) – 6,08%. Podstawę obciążenia stanowi faktura VAT, wystawiana przez Miejską Energetykę Ciepłą Sp. z o.o. w Koszalinie, w miesięcznych okresach rozliczeniowych
- rozliczanie zużycia gazu nastąpi na podstawie faktury. Dzierżawca upoważniony będzie do zawarcia umowy z Gazownią – we własnym zakresie (gaz wykorzystywany jest w obiekcie wyłącznie na potrzeby kuchni, do przygotowywania posiłków)
- rozliczanie zużycia energii elektrycznej oraz poboru wody i odprowadzonych ścieków nastąpi na podstawie odczytu liczników (ciepła woda doprowadzana jest z Miejskiej Energetyki Ciepłej Sp. z o.o. w Koszalinie, zimna woda – z Miejskich Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Koszalinie).

W okresie ostatnich 12 m-cy ogólne koszty dzierżawy wyniosły:

Lp.	Miesiąc	Koszt ogólny (czynsz: w 2017 r. dla pow. 379,00m ² , w 2018 r. dla pow. 298,00m ² ; energia elektryczna; woda ciepła, zimna oraz ścieki; ogrzewanie)
1	Listopad 2017	4707,63
2	Grudzień 2017	4881,07

3	Styczeń 2018	5319,22
4	Luty 2018	4941,48
5	Marzec 2018	5207,25
6	Kwiecień 2018	4238,75
7	Maj 2018	3670,84
8	Czerwiec 2018	3508,28
9	Lipiec 2018	3791,51
10	Sierpień 2018	3787,78
11	Wrzesień 2018	2176,12
12	Październik 2018	3988,27
Łącznie:		50218,20

Ww. koszty nie uwzględniają zużycia gazu w urządzeniach kuchennych, który pokrywa wykonawca, we własnym zakresie (2015 r. koszt paliwa gazowego dla urządzeń w kuchni wyniósł: 2838,38 zł), kosztów rozliczeń podatkowych z tytułu dzierżawy, zakupu środków czystości, zakupu usługi wywozu odpadów i innych kosztów prowadzenia działalności, które wykonawca powinien uwzględnić w cenie oferty.

Koszty składowe:

Lp.	Rodzaj	Charakter
1	Czynsz	stały
2	Energia elektryczna	stały
3	Woda ciepła, zimna oraz ścieki	stały
4	Ogrzewanie	Sezonowy (sezon grzewczy: styczeń-kwiecień/maj; wrzesień/październik-grudzień)

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany stawek opłat, w sytuacji ustalenia w trakcie roku nowych stawek przez właściwe organy i/lub dostawców. W 2018 r. nastąpiła zmiana stawki jednostkowej za energię elektryczną z powodu zmiany sprzedawcy, oraz zmiana stawki jednostkowej za wodę i ścieki.

Wykonawca zawrze umowę na odbiór wytworzonych przez siebie nieczystości stałych i odpadów gastronomicznych oraz uzyska decyzję zatwierdzającą prowadzony przez siebie zakład obrotu żywnością w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Zamawiający przewiduje możliwość prowadzenia przez Wykonawcę działalności cateringowej dla podmiotów i osób fizycznych, na bazie pomieszczeń kuchennych DPS.

4.2. Zadanie nr 2 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

Zadanie nr 2 obejmuje przygotowywanie i dostarczanie posiłków jednodaniowych do Dziennego Domu Pomocy "Złoty Wiek" przy ul. Piłsudskiego 64.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe:
1) obiad jednodaniowy z kompotem: godz. 13:30 - przez obiad jednodaniowy rozumie się tygodniowe, naprzemiennie podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:

- w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,
- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,
- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),

z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2,

2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego).

Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 7530 posiłków: 1 posiłek dziennie dla 30 osób przez 251 dni. Podana szacunkowa ilość posiłków może ulec zmniejszeniu w stosunku do ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków o ok. 3%.

Planowana liczba uczestników do końca grudnia 2018	Średnio do wyżywienia	Plan na 2019	Realizacja w 2019 (wg średniej)	Różnica
30	29	100%	97%	3%

Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia może okresowo zmieniać się w zależności od frekwencji. Ilości posiłków do wydania w danym dniu Zamawiający będzie zgłaszał do godz. 9:00 danego dnia.

Stan podopiecznych na dzień 20.11.2018 r. wynosi: 30 osób (100%).

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C,
- gorące drugie danie - minimum 63 °C.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet w zależności od zgłoszonych potrzeb (w 2018 r. obowiązuje dieta zwykła – 80%, dieta cukrzycowa – 20%) oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 4,00 zł.

Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Posiłki powinny być urozmaicone – maksymalnie do 2 na 3 drugie dania w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony). Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).

Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków,
- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,
- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami

żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety.

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- 1) dostarczanie posiłków własnym transportem, we własnych termosach (na wymianę) do siedziby Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek przy ul. Piłsudskiego 64 oraz porcjowanie i wydawanie dostarczonych posiłków;
- 2) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych dla podopiecznych, jako świąteczny poczęstunek uroczysty, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupe grzybowa/zupe rybna, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);
- 3) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;
- 4) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;
- 4) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;
- 5) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, a jadłospis na poniedziałek – w piątek. Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień;
- 6) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
- 7) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

4.3. zadanie nr 3 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków.

Zadanie nr 3 obejmuje przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, o ustalonych porach dnia posiłki:

- 1) drugie śniadanie: do godz. 10:00 - przez drugie śniadanie rozumie się stosunkowo lekki posiłek, składający się z lekkich potraw (np. zupa mleczna) czy przekąsek w rodzaju jogurtu lub twarożku homogenizowanego,
- 2) obiad jednodaniowy z kompotem: do godz. 14:15 - przez obiad jednodaniowy rozumie się

tygodniowe, naprzemienne podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:

- w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,
- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,
- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),

z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2, 2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego).

Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem wynosi 15060 posiłków, tj. 7530 osobodni (osobodzień obejmuje 2 posiłki dziennie liczone łącznie dla jednej osoby):

- 2 posiłki dziennie dla 30 osób przez 251 dni.

Podana szacunkowa ilość posiłków może ulec zmniejszeniu w stosunku do ilości rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków o ok. 20%.

Planowana liczba uczestników do końca grudnia 2018	Średnio do wyżywienia	Plan na 2019	Realizacja w 2019 (wg średniej)	Różnica
30	24	100%	80%	20%

Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych do wyżywienia może okresowo zmieniać się w zależności od frekwencji. Ilość posiłków do wydania w danym dniu, z uwzględnieniem zmian, Zamawiający będzie zgłaszał do godz. 9:30 dnia bieżącego.

Stan podopiecznych na dzień 20.11.2018 r. wynosi: 29 osób (97%).

Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C,
- gorące drugie danie - minimum 63 °C.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, w zależności od zgłoszonych potrzeb (w 2018 r. obowiązuje dieta: zwykła – 80%, cukrzycowa – 10%) oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 6,00 zł.

Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).

Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków,
- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,
- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury i temperatury.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. Maksymalnie do 2 na 3 drugie dania w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony). Jeżeli do drugiego śniadania podawane będzie pieczywo, powinno być ono zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże (z wyłączeniem produktów masłopodobnych) lub margarynę do smarowania, jeżeli wymaga tego dieta oraz sery (z wyłączeniem produktów seropodobnych) i wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszykach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku.

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- 1) wydawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” na stołówce, w siedzibie Zamawiającego;
- 2) zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucce, dzbanki, szklanki itp. - w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia), wykonanej z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;
- 3) sukcesywne mycie i wyparzanie zastawy stołowej;
- 4) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania) oraz sprzątanie – po zakończeniu posiłków;
- 5) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych dla podopiecznych, jako świąteczny poczęstunek uroczysty, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące drugie śniadanie i obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp. Menu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym);
- 6) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu Pomocy (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, zapewnieniem naczyń i sztuców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;
- 7) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni tego dnia nie będą spożywać (spożywane tego dnia będzie wyłącznie drugie śniadanie). Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

- 8) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;
- 9) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, a jadłospis na poniedziałek – w piątek. Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień, w którym jadłospis będzie aktualny ;
- 10) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
- 11) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

IV. Termin wykonania zamówienia:

Dla zadania nr 1: do 31.12.2019

Dla zadania nr 2: do 31.12.2019

Dla zadania nr 3: do 31.12.2019

V. Oferty częściowe/oferty wariantowe/podwykonawcy/zatrudnienie na umowę o pracę

1. Zamawiający **dopuszcza składanie odrębnych ofert na poszczególne zadania.**
2. Zamawiający nie dopuszcza składania przez wykonawców ofert wariantowych.
3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem firm podwykonawców oraz, w celu wykazania istnienia wobec nich braku podstaw do wykluczenia z postępowania, informacje o tych podwykonawcach - w oświadczeniu, stanowiącym załącznik nr 2 do ogłoszenia. W przypadku, gdy wykonawca nie zamierza powierzyć części zamówienia podwykonawcom, informacje, o których mowa należy pominąć w ww. formularzach lub oznaczyć „nie dotyczy”.
4. Dla zadania nr 1 Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) zamawianie i odbiór towarów, organizacja pracy kuchni, bieżąca kontrola produkcji, higieny i porządków, pomoc w pracach kuchni podczas dużego nasilenia pracy, tworzenie jadłospisów, inwentaryzacja produktów spożywczych, sprzętu i wyposażenia (szef kuchni) – 1 osoba,
 - 2) przygotowywanie posiłków zgodnie z jadłospisem, przy użyciu artykułów spożywczych wydanych do kuchni, dbanie o jakość i smak przygotowywanych posiłków, porcjowanie i wydawanie posiłków (kucharz) – 1 osoba,
 - 3) obróbka wstępna warzyw, owoców oraz wszelkich surowców do produkcji posiłków, w tym mycie, obieranie, czyszczenie, rozdrabnianie warzyw, owoców i innych surowców, przygotowywanie potraw zgodnie z wytycznymi kucharza, pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków, gospodarowanie produktami spożywczymi i sprzętem, mycie naczyń i sprzętu kuchennego, doraźne zastępowanie kucharza (pomoc kuchenna) – 1 osoba,
 - 4) przygotowanie sali konsumpcyjnej, obsługa sali (kelner) – 1 osoba.

Zapis ten dotyczy sytuacji, gdy osoby skierowane przez wykonawcę lub podwykonawcę do realizacji zamówienia, wykonywać będą, w sposób powtarzalny, z góry określone zadania, na podstawie harmonogramu, w stosunku podporządkowania, pod kierownictwem oraz w wyznaczonym miejscu i czasie, tj. zastosowanie znajdzie tu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Wówczas wykonawca lub podwykonawca powinien zatrudnić te osoby na podstawie umowy o pracę. Zapis ten nie dotyczy wykonawcy lub podwykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą, który sam będzie wykonywał dane zadania, a także wykonawcy, który jednorazowo zleci

wykonanie tych zadań osobie lub osobom, a sytuacja tych osób nie wyczerpie znamion stosunku pracy: miejsca, czasu, podporządkowania oraz powtarzalności wykonania.

UWAGA:

W okresie realizacji umowy na zadanie nr 1 wykonawca będzie dokumentował spełnianie warunku określonego w dziale VI pkt 1.2) lit. a - dysponowanie co najmniej:

- 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni,
- 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,
- 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,
- 1 osobą pełniącą funkcję kelnera

(co najmniej 1 osoba powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza),

w postaci prowadzenia „Wykazu Pracowników”, stanowiącego załącznik do umowy. Pierwszy wykaz wykonawca złoży przed podpisaniem umowy. Każda zmiana kadrowa u wykonawcy wymagać będzie aktualizacji wykazu i przedłożenia Zamawiającemu. Aktualizacja wykazu oznacza, że w miejsce osoby wskazanej do wykonania czynności, zgłaszana jest inna osoba. Zamawiający zastrzega prawo do kontroli spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę ww. wymagań.

VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

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

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) Zadanie nr 1

- zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca składający ofertę spełni ww. warunek, jeżeli wykaże, że:

- **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej **1 usługę gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 150.000,00 zł** (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy 00/100);
- **dysponuje osobami** skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi, w tym co najmniej:
 - 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni,
 - 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,
 - 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,
 - 1 osobą pełniącą funkcję kelnera.

Co najmniej 1 osoba powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza.

- sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

- **jest ubezpieczony** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 200 000 zł.

b) zadanie nr 2

- zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca składający ofertę spełni ww. warunek, jeżeli wykaże, że:

- **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej **1 usługę gastronomiczną**

polegającą na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 20.000,00 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy 00/100);

- **dysponuje osobami** skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi, w tym co najmniej:

- 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,
- 1 osoba odpowiedzialna za dowóz i wydawanie.

- sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

- **jest ubezpieczony** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 20 000 zł.

c) zadanie nr 3

- zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca składający ofertę spełni ww. warunek, jeżeli wykaże, że:

- **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej **1 usługę gastronomiczną polegającą na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 20.000,00 zł** (słownie: dwadzieścia tysięcy 00/100);

- **dysponuje osobami** skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi, w tym co najmniej:

- 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,
- 1 osoba odpowiedzialna za dowóz i wydawanie.

- sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

- **jest ubezpieczony** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 20 000 zł.

d) Warunki udziału w przypadku złożenia przez wykonawcę oferty na więcej niż jedno zadanie:

PRZYKŁAD:

Jeżeli Wykonawca złoży ofertę na wykonanie np. zadania nr 1 i zadania nr 2 łącznie lub zadania nr 1 i zadania nr 3 łącznie, winien spełnić następujące warunki, dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

posiada doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej:

- **1 usługę gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 150.000,00 zł** (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy 00/100);

- **1 usługę gastronomiczną polegającą na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 20.000,00 zł** (słownie: dwadzieścia tysięcy 00/100);

dysponuje osobami skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi, co najmniej:

- 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni,
 - 2 osoby pełniące funkcję kucharza,
 - 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,
 - 1 osobą pełniącą funkcję kelnera,
 - 1 osoba odpowiedzialna za dowóz i wydawanie.
- Co najmniej 1 osoba powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza.

2) sytuacji ekonomicznej i finansowej. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 220 000 zł (słownie: dwieście dwadzieścia tysięcy 00/100).

PRZYKŁAD:

Jeżeli Wykonawca złoży ofertę na wykonanie zadania nr 2 i zadania nr 3 łącznie, winien spełnić następujące warunki, dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

posiada doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej:

2 usługi gastronomiczne polegające na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 40.000,00 zł (słownie: czterdzieści tysięcy 00/100);

2) sytuacji ekonomicznej i finansowej. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 40 000 zł (słownie: czterdzieści tysięcy 00/100).

W przypadku złożenia przez Wykonawcę oferty na wszystkie zadania, powyższe zapisy stosuje się odpowiednio.

2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia- nie spełnia” w oparciu o informacje złożone przez wykonawców, zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych poniżej.

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

4. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków udziału w postępowaniu powinien spełniać co najmniej jeden z tych wykonawców albo wszyscy wykonawcy łącznie.

5. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, może polegać na zdolności zawodowej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Zamawiający informuje, że „stosowna sytuacja” nastąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

1) wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów udowodni zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

2) w odniesieniu do warunku dotyczącego doświadczenia, wykonawca może polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeżeli podmioty te realizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

6. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i ust. 5 ust. 1-2 ustawy PZP.

VII. Podstawy wykluczenia

Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawcę, wobec którego zajdą przesłanki wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy PZP. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1-2 ustawy PZP.

VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie muszą dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia.

1. Do oferty każdy wykonawca dołącza:

- 1) formularz ofertowy wypełniony wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do ogłoszenia,
- 2) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia,
- 3) pełnomocnictwo (oryginał lub uwierzytelniony odpis) - w przypadku składania oferty przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia lub, gdy oferta podpisana jest przez osobę (osoby) uprawnioną (uprawnione) do reprezentowania na zewnątrz posiadającą (posiadające) stosowne pełnomocnictwo.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1.2 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełniania warunków - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby – warunków udziału w postępowaniu składa także oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, dotyczące tych podmiotów.

4. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 w pkt 2, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu oraz konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

IX. Inne dokumenty

1. Wykonawca przedłoży wraz z ofertą na dane zadanie jadłospis 10-dniowy dla diety zwykłej, obejmujący:

- dla zadania nr 1: co najmniej 3 posiłki dziennie,
- dla zadania nr 2: co najmniej 1 posiłek dziennie,
- dla zadania nr 3: co najmniej 2 posiłki dziennie.

2. Zawartość załączonych do oferty jadłospisów jest dla wykonawcy wiążąca w trakcie realizacji

zamówienia, w tym urozmaicenie rozumiane jako:

- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja przez 5 dni następujących po sobie,
- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja przez 10 dni następujących po sobie,
- proponowane przez wykonawcę dodatkowe posiłki, ponad minimalne wymagania Zamawiającego: drugie śniadanie/podwieczorek.

3. Jeżeli wykonawca zaoferuje dodatkowy posiłek (ponad zakres podstawowy), w postaci drugiego śniadania lub/i podwieczorku, powinien zamieścić taką informację w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia. W takim przypadku zapewni codzienne podawanie zadeklarowanego posiłku dodatkowego, przez cały okres realizacji umowy, jako stały element jadłospisu. Podobnie, w przypadku zadeklarowania ww. niepowtarzalności posiłków, stanowiących zakres podstawowy zamówienia.

X. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami:

1. W korespondencji kierowanej do zamawiającego wykonawca winien posługiwać się numerem ewidencyjnym postępowania, wskazanym w ogłoszeniu.

2. Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywać się będzie za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75-206 Koszalin.

4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: dps@dpskoszalin.pl, a faksem - na numer 94 717 08 99.

5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają, na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.

6. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez wykonawcę, Zamawiający domniemywa, iż pismo wysłane przez zamawiającego na numer faksu lub adres poczty elektronicznej, zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z treścią pisma.

7. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści niniejszego ogłoszenia. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści ogłoszenia, zostanie odrzucona.

8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia.

9. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynie na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, zamawiający może pozostawić wniosek bez rozpoznania. Wniosek, który wpłynie do zamawiającego w terminie składania ofert, pozostawiony będzie bez rozpoznania.

10. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią ogłoszenia, a treścią udzielonych wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść udzielonych wyjaśnień.

11. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści w Biuletynie Informacji Publicznej Zamawiającego.

12. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę treści Ogłoszenia o zamówieniu Zamawiający zamieści w Biuletynie Informacji Publicznej Zamawiającego.

13. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i informację o tym zamieści w Biuletynie Informacji Publicznej.

14. Osobą uprawnioną przez zamawiającego do porozumiewania się z wykonawcami w kwestiach formalnych i merytorycznych jest:

- Irena Karasiewicz,
- Monika Jankowska.

15. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych informacji, ani wyjaśnień.

XI. Termin związania ofertą.

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia;
 - 2) oświadczenie własne wykonawcy zgodnie z załącznikiem nr 2 do ogłoszenia;
 - 3) jadłospis dla diety zwykłej, obejmujący okres 10 kolejnych dni (na każde zadanie oddzielnie).
2. Złożenie oferty wyraża stanowczą wolę wykonawcy do zawarcia umowy na warunkach określonych w projekcie umowy.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z dokumentem rejestrowym (ewidencyjnym) wykonawcy i wymogami ustawowymi, i zaciągania zobowiązań wysokości odpowiadającej cenie oferty.
4. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to z jego treści musi jednoznacznie wynikać uprawnienie tej osoby do podpisania oferty.
5. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestrowym (ewidencyjnym) wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczoną notarialnie.
6. Z treści oświadczeń składanych przez pełnomocnika wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego musi wynikać, w przypadku oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, że pełnomocnik składa je w imieniu wykonawcy lub wykonawców spełniających wspólnie ww. warunki, a w przypadku oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, musi wynikać, że pełnomocnik składa je w imieniu każdego z tych wykonawców.
7. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
8. Zaleca się, żeby wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami były ponumerowane i spięte w trwały sposób.
9. Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny, niezmywalnym tuszem. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (również przy użyciu korektora) muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
10. W przypadku sporządzania oferty i załączników na innych drukach niż formularze załączone do niniejszej specyfikacji, należy zachować jednolity układ oraz pełen zakres wymaganej przez

Zamawiającego treści.

11. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (kopercie) w sposób uniemożliwiający odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania i opatrzyć nazwą i dokładnym adresem wykonawcy oraz oznakować następująco:

„Oferta na Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r. – zadanie nr - nie otwierać przed upływem terminu otwarcia ofert - nr sprawy DAG.261.35.2018”

12. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy PZP oferty składane w postępowaniu w sprawie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), jeśli wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

13. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

14. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem (uchwała SN z dnia 20 października 2005 sygn. III CZP 74/05).

15. Do przeliczenia na PLN wartości wskazanej w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, wyrażonej w walutach innych niż PLN, zamawiający przyjmie średni kurs publikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia wszczęcia postępowania.

16. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75- 206 Koszalin (sekretariat) w nieprzekraczalnym terminie do dnia **11.12.2018 r. do godziny 9:00.**

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu, w którym upływa termin składania ofert, tj. **11.12.2018 r. o godzinie 9:30**, w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75- 206 Koszalin (pok. 31).

3. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może:

1) wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „zmiana”. Koperty oznaczone w ten sposób zostaną otwarte przy otwarciu oferty wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty;

2) wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad, jak wprowadzenie zmian i poprawek, z napisem na kopercie „wycofanie”. Koperty oznaczone w ten sposób, po potwierdzeniu poprawności procedury wycofania oferty i zgodności z danymi zamieszczonymi na opakowaniu oferty tego wykonawcy, nie będą otwierane.

3. podczas otwarcia ofert podaje się kwotę jaką Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia, imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty;

4. niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informację, o których mowa pkt 3.

5. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści ogłoszenia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona.
6. Zamawiający poprawi w treści oczywiste omyłki pisarskie, rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowy dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca określa cenę oferty poprzez wskazanie w formularzu ofertowym łącznej ceny ofertowej brutto za realizację zamówienia oraz w podziale na części.
2. Wykonawca podaje w ofercie ceny jednostkowe – osobodzień, dla każdego zadania i diety (jeżeli dotyczy).
3. Cena za wykonanie poszczególnych zadań jest iloczynem ceny jednostkowej, ilości osób oraz ilości dni w okresie trwania zamówienia: cena jednostkowa dla zadania x ilość osób x ilość dni = cena zadania. W przypadku zadania nr 1 cena jednostkowa uwzględnia podział na diety: zwykłą/lekkostrawną oraz cukrzycową. W przypadku zadania nr 3 cena jednostkowa uwzględnia podział na posiłki.
4. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy.
5. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
6. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
7. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę usługi, której świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty/sposób oceny ofert.

1. OCENA OFERT

Zamawiający przyjmuje następujące kryteria oceny ofert:

- Cena – 60
- Sposób realizacji zamówienia – 30
- Doświadczenie – 10

1) Cena - wykonawca może otrzymać w niniejszym kryterium maksymalnie 60 punktów.

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

najniższa cena

cena = ----- x 100 x 60%

cena oferty badanej

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2) sposób realizacji zamówienia - wykonawca może otrzymać w niniejszym kryterium maksymalnie 30 punktów.

W kryterium sposób realizacji zostaną ocenione przykładowe jadłospisy 10-dniowe dla diety zwykłej, załączone do ofert, przygotowane dla każdego zadania oddzielnie (w zależności, na które zadanie wykonawca złoży ofertę).

Wymagany ilościowo przez Zamawiającego zakres podstawowy posiłków obejmuje:

- dla zadania nr 1: 3 posiłki (śniadanie, obiad i kolacja),
- dla zadania nr 2: 1 posiłek (obiad jednodaniowy),
- dla zadania nr 3: 2 posiłki (drugie śniadanie, obiad jednodaniowy).

Zasady punktacji (do każdego zadania należy stosować odpowiednio):

1) dodatkowy posiłek ponad zakres podstawowy: **6 pkt** (za każdy dodatkowy posiłek); brak dodatkowego posiłku: **0 pkt**

Maksymalnie oceniane będą 2 posiłki ponad zakres podstawowy, np.:

- drugie śniadanie - przez drugie śniadanie rozumie się stosunkowo lekki posiłek, składający się np. z kanapek, lekkich potraw (np. zupa mleczna) czy przekąsek w rodzaju jogurtu lub twarogu homogenizowanego.

- podwieczorek – przez podwieczorek rozumie się lekką przekąskę składającą się np. z owoców lub kompozycji z owoców, deserów powstałych z połączenia owoców z kleikiem lub kaszką, kisieli owocowych, potrawy z białego sera, twarogu homogenizowane, potrawy z jaj (np. omlety, naleśniki).

2) urozmaicenie jadłospisu:

- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja przez 5 dni następujących po sobie: **3 pkt** za każdy posiłek,

- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja) przez 10 dni następujących po sobie: **3 pkt** za każdy posiłek.

Przykład:

Zawartość jadłospisu	Oferta 1	Oferta 2
dodatkowy posiłek ponad zakres podstawowy	6 pkt	12 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: śniadanie przez 5 dni kolejnych dni	3 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: śniadanie przez 10 dni kolejnych dni	3 pkt	0 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: obiad przez 5 kolejnych dni	3 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: obiad przez 10 kolejnych dni	0 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: kolacja przez 5 kolejnych dni	3 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: kolacja przez 10 kolejnych dni	3 pkt	3 pkt
łącznie:	21 pkt	27 pkt

3) Doświadczenie - wykonawca może otrzymać za niniejsze kryterium maksymalnie 10 punktów.

W kryterium doświadczenie Zamawiający oceni ilość usług wykonanych przez Wykonawcę, odpowiednio dla każdego zadania:

- zadanie nr 1: polegających na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków przez okres co najmniej 6 m-cy na kwotę co najmniej 150.000,00 zł,

- zadanie nr 2 oraz zadanie nr 3: polegających na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 20.000,00 zł

Minimalny wymóg Zamawiającego został określony w dziale V pkt 1.2) ogłoszenia.

Ocenie poddane zostanie wyłącznie doświadczenie wykazane przez wykonawcę w oświadczeniu, stanowiącym załącznik do oferty, spełniające minimalny wymóg zamawiającego.

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

Zadeklarowana ilość usług w ofercie badanej

----- x 100 x 10%

Największa zadeklarowana ilość usług w złożonych ofertach

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom zamawiającego i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o zasady punktacji.

3. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych. Kryterium oceny ofert dodatkowych: cena.

XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy.

1. Osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentu rejestrowego lub dokumentów załączonych do oferty.

2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przedstawienia umowy regulującej współpracę tych wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi) oraz wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregośkolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

3. W przypadku, gdy Wykonawca korzystał z kryterium społecznego, opisanego w dziale XII, przed podpisaniem umowy przedłoży Zamawiającemu Wykaz pracowników, skierowanych do realizacji zamówienia, zatrudnionych na umowę o pracę.

4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną odpowiednio do zadania, na które wykonawca złożył ofertę. Jeżeli termin objęcia ochroną ubezpieczeniową upływa w trakcie realizacji umowy o zamówienie publiczne, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu polisy lub innego dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kolejny okres, na warunkach, określonych przez Zamawiającego w przedmiotowym postępowaniu.

5. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia nastąpi zgodnie ze wzorem zamawiającego.

6. W przypadku, gdy wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ustawy PZP.

XVII. Załączniki do ogłoszenia.

- formularz ofertowy załącznik nr 1 do ogłoszenia ;
- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do ogłoszenia;
- projekt umowy – załącznik nr 3 do ogłoszenia.

XVIII. Klauzula informacyjna*

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: dps@dpskoszalin.pl, tel. 94 717 08 90;
- inspektorem ochrony danych osobowych w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie jest Pan Przemysław Chojnowski, adres e-mail: iodo@dpskoszalin.pl;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, np. **Świadczenie usług ochrony dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r., nr postępowania DAG.261.35.2018**, prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy Pzp;
- 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 z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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:** Klauzula informacyjna skierowana jest do osób, których administratorem danych osobowych będzie Zamawiający w wyniku prowadzonego postępowania:

- wykonawcy będącego osobą fizyczną,
- wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą
- pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
- członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
- osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

** **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 oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** **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.

Dyrektor Domu Pomocy Społecznej
Grażyna Sienkiewicz/-/

Załącznik 1 do ogłoszenia

Nazwa i adres Wykonawcy	FORMULARZ OFERTOWY Dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie na realizację zamówienia publicznego
-------------------------	--

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu:

Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej
„Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 roku

Ja/ my niżej podpisany/ podpisani

.....

działając w imieniu (Nazwa i adres Wykonawcy)

.....

NIP REGON

Osoba do kontaktów z Zamawiającym

Tel Fax

Adres e-mail:

WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:

.....
.....

(1) SKŁADAM/SKŁADAMY OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

(2) OŚWIADCZAM/OŚWIADCZAMY, że:

- zapoznałem/zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia, postanowieniami umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń, w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do realizacji zamówienia na określonych warunkach,
- zdobyłem/zdobyliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania niniejszej oferty,
- oferowana cena obejmuje wszelkie koszty z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia,
- akceptuję warunki płatności 14 dni od przedłożenia Zamawiającemu faktury
- termin związania ofertą wynosi 30 dni

(3) OFERUJĘ/OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:..... zł brutto łącznie (słownie złotych:.....), w tym:

1. Dla **zadania nr 1 świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS** -

cenę cenę:..... zł brutto łącznie (słownie złotych:.....)

Cena ta obejmuje cenę jednostkową za osobodzień w wysokości:

1)zł brutto (diety zwykła/lekkostrawna) .

2)zł brutto (dieta cukrzycowa/inne) .

2. Dla **zadania nr 2 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych DDP „Złoty Wiek”** -cenę cenę:..... zł brutto łącznie (słownie złotych:.....)

Cena ta obejmuje cenę jednostkową za 1 posiłek w wysokości:

-zł brutto (obiad jednodaniowy).

3. Dla **zadania nr 3 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych DD „Pogodna Jesień SENIOR+”** -

cenę cenę:..... zł brutto łącznie (słownie złotych:.....)

Cena ta obejmuje cenę jednostkową za 1 posiłek w wysokości:

-zł brutto (drugie śniadanie).

-zł brutto (obiad jednodaniowy).

Ponadto oferuję/jemy, jako stały element jadłospisu:

1) dodatkowy posiłek dla diety zwykłej (ponad zakres podstawowy):

- drugie śniadanie w godz.

- podwieczorek w godz.

2) niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego przez 5 dni następujących po sobie:

- (należy wpisać właściwy posiłek lub posiłki:

śniadanie/obiad/kolacja)

3) niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego przez 10 dni następujących po sobie:

- (należy wpisać właściwy posiłek lub posiłki:

śniadanie/obiad/kolacja),

co potwierdza treść jadłospisu załączonego do oferty.

Ponadto oferuję/jemy, że w okresie realizacji zamówienia zatrudniać będę/będziemy dysponować osobami, odpowiedzialnymi za realizację zamówienia, w tym:

- osoba/y pełniący funkcję szefa kuchni,

- osoba/y pełniący funkcję kucharza,

- osoba/y pełniący funkcję pomocy kuchennej,

- Osoba/y pełniący funkcję kelnera.

Wypełnić w przypadku składania oferty dla zadania nr 1, jeżeli wykonawca posiada taki zasób na etapie składania oferty.

(4) **PODWYKONAWCY**

Podwykonawcom zamierzam powierzyć:

Część zamówienia, którą wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Firma/nazwa i adres podwykonawcy, któremu wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia

(5) **Spis treści:**

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

.....

..... dnia2018 r.

(podpis Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WŁASNE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENI I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
Przystępując do postępowania na Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 roku
Działając w imieniu wykonawcy: (podać nazwę i adres wykonawcy) Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.
W przedmiotowym postępowaniu zamawiający, zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy PZP wykluczy: - wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw do wykluczenia; - wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo: a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny, c) skarbowe, d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej; - wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za ww. wykroczenie; - wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności; - wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;

- wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
- wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

Ponadto zamawiający przewiduje możliwość wykluczenia wykonawcy:

- w stosunku, do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 25 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba, że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe;
- który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązku zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych.

Wykonawca ubiegający się o przedmiotowe zamówienie musi spełniać warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej.

- doświadczenie – *warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej:*

- *Zadanie nr 1: 1 usługę gastronomiczną polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 150.000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy 00/100),*
- *Zadanie nr 2 oraz zadanie nr 3: 1 usługę gastronomiczną polegającą na codziennym, stałym przygotowywaniu i dostarczaniu gotowych posiłków w okresie co najmniej 6 miesięcy, na kwotę 20.000,00 zł*

Oświadczam/oświadczamy, że reprezentowana przez nas firma zrealizowała w okresie ostatnich trzech

lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, następujące usługi:

Lp.	Przedmiot usługi	Wartość	Data wykonania	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonania

- dysponowanie osobami skierowanymi do realizacji zamówienia - *warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej:*

Zadanie nr 1:

- 1 osobą pełniącą funkcję szefa kuchni,
- 1 osobą pełniącą funkcję kucharza,
- 1 osobą pełniącą funkcję pomocy kuchennej,
- 1 osobą pełniącą funkcję kelnera.

Co najmniej 1 osoba powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza.

Zadanie nr 2 oraz zadanie nr 3:

- 1 osobą pełniącą funkcję kucharza,
- 1 osoba odpowiedzialna za dostarczanie i wydawanie posiłków.

Oświadczam/ oświadczamy, że dysponuję/dysponujemy osobami skierowanymi do realizacji zamówienia, odpowiadającymi za świadczone usługi oraz w okresie realizacji zamówienia będą one zatrudnione na umowę o pracę:

[illegible]

2) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

- ubezpieczenie - Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej:

Zadanie nr 1: 200 000 zł.

Zadanie nr 2 oraz zadanie nr 3: 20.000,00 zł

Oświadczam/oświadczamy, że jestem ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną w wysokości

numer dokumentu

termin objęcia ochroną ubezpieczeniową

Informacja w związku z poleganiem na zasobach innego podmiotu

Oświadczam, że

1) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, dotyczących:

....., określonych przez Zamawiającego, polegam na zasobach następujących podmiotów

.....

W następującym zakresie:

.....

2) w stosunku do ww. podmiotów, na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania.

3) w stosunku do następujących podmiotów, będących podwykonawcami:

.....

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania.

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 podawaniu tych informacji.

....., dnia

miejsowość

.....

pieczęć wykonawcy

Wzór umowy zawiera warunki dla każdego zadania (należy czytać odpowiednio, w zależności, na które zadanie wykonawca złoży ofertę)

UMOWA

zawarta w dniu w Koszalinie pomiędzy:

Gminą Miasto Koszalin ul. Rynek Staromiejski 6-7, 75-007 Koszalin NIP: 6692385366 – **Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie** z siedzibą ul. Leonida Teligi 4, 75-235 Koszalin, reprezentowany przez:

Grażynę Sienkiewicz – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, działającego na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Koszalina, zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

....., z siedzibą, NIP, w imieniu i na rzecz, której działa:, zwanym dalej „Wykonawcą”,
zaś wspólnie zwanymi w dalszej części umowy „stronami”,

w rezultacie dokonania wyboru oferty Wykonawcy, złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Nazwa nadana zamówieniu: „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 r.”
2. Zamawiający zleca, a wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków w siedzibie zamawiającego oraz ich podawaniu mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej w Koszalinie (zwanym dalej DPS), dostarczaniu podopiecznym Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek” i Dziennego Domu Pogodna Jesień Senior+ (dalej: „przedmiot umowy”).
3. Wykonawca zapewnia, że będzie przygotowywał posiłki w siedzibie Zamawiającego.
4. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przedmiotem zamówienia i nie wnosi zastrzeżeń co do jego zakresu oraz, że uwzględnił w cenie oferty wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.

§ 2

Zadanie nr 1 Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS

1. Dla zadania nr 1 świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu co najmniej trzy posiłki, o ustalonych porach dnia (w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r. – 365 dni), z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, zaleconych przez lekarza oraz obowiązkowych dodatkowych posiłków (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek):

- 1) śniadanie: godz. 8:00 – 10:00,
- 2) obiad: godz. 13:00 – 15:00,
- 3) kolacja: godz. 17:00 – 19:00.

1.1. Zgodnie z ofertą z dnia Wykonawca zapewni dla diety zwykłej:

1) następujący posiłek podstawowy nie będzie powtarzał się treściowo przez 5 kolejnych dni:

-,

2) następujący posiłek podstawowy nie będzie powtarzał się treściowo przez 10 kolejnych dni:

-

2. Posiłki uwzględniać będą:

- 3 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc,
- 3 razy w tygodniu deser do obiadu,

- 1 raz w tygodniu ciasto (niedziela),
 - do każdego obiadu podawane będą: kompot oraz 2 surówki do wyboru (drobno starte na tarce o małych oczkach – w szczególności dotyczy to surówek z warzyw twardych, np. kapusta).
3. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 11,40 zł.
4. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
- zupy - minimum 75 °C,
 - gorące drugie danie - minimum 63 °C.
5. Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania wyżywienia odpowiadającego poszczególnym dietom zgłaszanym przez Zamawiającego. Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności potrzeb.
6. Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki w sposób estetyczny, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.
7. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami i zasadami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
8. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Posiłki powinny być urozmaicone – maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu (dla diety zwykłej/lekkostrawnej) będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).
9. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców).
10. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).
11. Do smarowania pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże (z wyłączeniem produktów masłopodobnych) lub margarynę do smarowania, jeżeli wymaga tego dieta oraz sery (z wyłączeniem produktów seropodobnych) i wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszykach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Ponadto pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte, w szczególności surówki z kapusty (nie używać tarki o dużych oczkach). Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie.
12. Mieszkańcom należy zapewnić odpowiednią ilość płynów między posiłkami.
13. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy także:
- 1) zapewnienie całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, płatki, masło, mleko, herbata, ser lub wędlina itp.), w które wyposażać będzie sukcesywnie łącznie trzy „kuchnie podręczne” znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i są wyposażone m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę) - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej;
 - 2) zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kiełbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupeł grzybowa/zupeł rybna, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.), jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;
 - 3) zapewnienie 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kiełbaska z rusztu i sztuka mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) na imprezę okolicznościową organizowaną dla mieszkańców Domu i zaproszonych gości – dla ok. 180 osób. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

- 4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucze używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucze, dzbanki, szklanki itp. - w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia), wykonane z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;
 - 5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny znajdować się chusteczki/serwetki do wycierania);
 - 6) sukcesywne mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztuców;
 - 7) sukcesywne mycie wózków;
 - 8) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i sprzątanie pomieszczenia po zakończonych posiłkach;
 - 9) rozwożenie posiłków na piętra (bez rozdawania) dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie zwrot wózków bemarowych z brudnymi naczyniami bądź termosami.
- Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie pracownik Zamawiającego;
- 10) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;
 - 11) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu, obejmującego wszystkie posiłki, z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;
 - 12) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem (po kolacji), a jadłospis na poniedziałek – w piątek (po kolacji).
- Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień.

§ 3

Zadanie nr 2 Świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”

1. Dla zadania nr 2 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek” Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, codziennie przez pięć dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych (w okresie 02.01.2019 do 31.12.2019 – 251 dni), o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe jednodaniowe z kompotem - przez obiad jednodaniowy rozumie się tygodniowe, naprzemienne podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:
 - w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,
 - w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,
 - w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2, 2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego). Obiad jednodaniowy podawany będzie o godz. 13:30.
2. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 4,00 zł.
3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
 - zupy - minimum 75°C,
 - gorące drugie danie - minimum 63°C.
4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, w zależności od zgłoszonych potrzeb Zamawiającego. Posiłki powinny być urozmaicone – maksymalnie do 2 na 3

drugie dania w tygodniu podawane będą ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).

5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.

6. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami i zasadami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

7. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze, tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców). Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole.

8. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Pieczywo należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszykach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Ponadto pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki).

9. Regularne serwowanie będą potrawy mączne takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek.

10. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy także:

1) dostarczanie posiłków własnym transportem, we własnych termosach (na wymianę) do siedziby Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek przy ul. Piłsudskiego 64 oraz porcjowanie i wydawanie dostarczonych posiłków;

2) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych dla podopiecznych (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kielbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupe grzybową/zupe rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.), jako świąteczny poczęstunek uroczysty, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

3) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

4) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kielbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/salatkę) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej w siedzibie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

5) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;

6) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, a jadłospis na poniedziałek – w piątek. Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek

poprzedzający tydzień;

7) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez Wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;

8) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

§ 4

Zadanie nr 3 Świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu „Pogodna Jesień SENIOR +”

1. Dla zadania nr 3 świadczenie usług gastronomicznych dla podopiecznych Dziennego Domu „Pogodna Jesień SENIOR+” Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać, codziennie przez pięć dni w tygodniu, z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych (02.01.2019 do 31.12.2019 – 251 dni), o ustalonych porach dnia posiłki:

1) drugie śniadanie: godz. 10:00 - przez drugie śniadanie rozumie się stosunkowo lekki posiłek, składający się z lekkich potraw (np. zupa mleczna) czy przekąsek w rodzaju jogurtu lub twarogu itp.,

2) obiad jednodaniowy z kompotem): godz. 14:15 – przez obiad jednodaniowy rozumie się tygodniowe, naprzemienne podawanie posiłków obiadowych jednodaniowych w następującym zestawieniu:

- w pierwszym tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką,

- w drugim tygodniu: 2 razy zupa oraz 3 razy drugie danie z surówką,

- w trzecim tygodniu: 3 razy zupa oraz 2 razy drugie danie z surówką (itd.),

z zastrzeżeniem, że surówki powinny być zróżnicowane, tj. wykonawca nie będzie podawał stale tego samego zestawu surówek; surówki powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności w przypadku warzyw twardych, np. kapusta), dla ok. 30 osób dziennie, przez pięć dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do piątku). Naprzemienność podawania posiłków (3x2, 2x3, 3x2 itd.) powinna być zachowana, bez względu na różne nagłe sytuacje u wykonawcy (wykonawca nie decyduje o zmianach kolejności. Zmiana może nastąpić na prośbę Zamawiającego).

2. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 6,00 zł.

3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 °C,

- gorące drugie danie - minimum 63 °C.

4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, w zależności od zgłoszonych potrzeb Zamawiającego. Posiłki powinny być urozmaicone – maksymalnie do 2 na 3 drugie dania w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).

5. Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki w sposób estetyczny, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego.

6. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami i zasadami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

7. Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców).

8. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.).

9. Jeżeli do drugiego śniadania podawane będzie pieczywo, powinno być ono świeże i zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Do smarowania pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże (z wyłączeniem produktów masłopodobnych) lub margarynę do smarowania, jeżeli wymaga tego dieta oraz sery (z wyłączeniem produktów seropodobnych) i wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać pokrojone

i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy, które powinny stać na każdym stole.

10. Regularne serwowanie będą potrawy mączne takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek.

11. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy także:

1) wydawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” na stołówce, w siedzibie Zamawiającego;

2) zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztucce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucce, dzbanki, szklanki itp. - w trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia), wykonanej z innych materiałów niż tworzywa sztuczne;

3) sukcesywne mycie i wyparzanie zastawy stołowej;

4) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania) oraz jej sprzątanie – po zakończeniu posiłków;

5) przygotowanie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych dla podopiecznych, jako świąteczny poczęstunek uroczysty (Śniadanie Wielkanocne może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kielbasa, śledź, jaja, wędliny, wielkanocne baby itp.; Kolacja Wigilijna może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.), w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące drugie śniadanie i obiad jednodaniowy, którego podopieczni nie będą tego dnia spożywać. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

6) dostarczenie podopiecznym 1 raz w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu (np. „Majówka” lub „Grzybobranie”), własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego, z zapewnieniem naczyń i sztuców jednorazowych, a w przypadku pozostałych wyjazdów części podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za nieskonsumowany posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu Zamawiającego;

7) przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków (np. zupa i bigos oraz kielbaska z rusztu i porcja mięsa, np. pierś z kurczaka oraz ciasto, owoce i napoje, a także surówki/sałatki) i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej, organizowanej w siedzibie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za codzienne wyżywienie obejmujące obiad jednodaniowy, którego podopieczni tego dnia nie będą spożywać (spożywane tego dnia będzie wyłącznie drugie śniadanie). Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym;

8) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu, obejmującego wszystkie posiłki, z co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem. O ewentualnych zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego;

9) regularne wywieszanie w miejscu wydawania posiłków lub dostarczanie Zamawiającemu aktualnych na dany dzień jadłospisów, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego, z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem, a jadłospis na poniedziałek – w piątek. Jeżeli wykonawca dostarczy jadłospis tygodniowy, powinien on uwzględnić, że jego wywieszenie powinno nastąpić nie później niż w piątek poprzedzający tydzień;

10) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;

11) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

§ 5

Termin wykonania przedmiotu umowy: do 31 grudnia 2019 r.

§ 6

1. łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty z dnia, nie przekroczy kwoty **zł brutto** łącznie za wszystkie części (słownie: 00/100), z zastrzeżeniem ust. 8-9, w tym:
 - 1.1. za wykonanie zadania nr 1: **zł brutto** (słownie: 00/100),
 - 1.2. za wykonanie zadania nr 2: **zł brutto** (słownie: 00/100),
 - 1.3. za wykonanie zadania nr 3: **zł brutto** (słownie: 00/100).
2. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej.
3. Ustala się następujące ceny jednostkowe:
 - 3.1. dla zadania nr 1 – za osobodzień:
 -**zł brutto** – dieta zwykła/lekkostrawna;
 - **zł brutto** – dieta cukrzycowa i inne.
 - 3.2. dla zadania nr 2:
 - obiad jednodaniowy: **zł brutto**/1 osobę.
 - 3.3. dla zadania nr 3:
 - drugie śniadanie:**zł brutto**/1 osobę,
 - obiad jednodaniowy: **zł brutto**/1 osobę.
4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 13 pkt 2 i 3 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej za osobodzień, określonej w ust. 3.1 i ilości mieszkańców DPS zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia. Dodatkowy koszt wyżywienia zaproszonych gości podczas imprezy okolicznościowej (§ 2 ust. 13 pkt 3) stanowi przedmiot zamówienia. Koszt ten zawiera się w cenie oferty Wykonawcy. Oznacza to, że Wykonawca przygotowuje opisany posiłek dla ok. 180 osób (w tym mieszkańcy zgłoszeni do wyżywienia), a Zamawiający nie poniesie dodatkowych kosztów z tym związanych, ponad koszt wyżywienia mieszkańców zgłoszonych do wyżywienia.
5. W przypadku, o którym mowa w § 3 ust. 10 pkt 2 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3.2 i ilości podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia. Koszt wyżywienia zaproszonych gości na poczęstunek organizowany w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych nie stanowi przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie ponosi dodatkowych kosztów z tym związanych.
6. W przypadku, o którym mowa w § 3 ust. 10 pkt 4 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3.2 i ilości podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia.
7. W przypadku, o którym mowa w § 4 ust. 11 pkt 5 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3.3 (za drugie śniadanie i obiad jednodaniowy łącznie) i ilości podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia. Koszt wyżywienia zaproszonych gości na poczęstunek organizowany w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych nie stanowi przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie ponosi dodatkowych kosztów z tym związanych.
8. W przypadku, o którym mowa w § 4 ust. 11 pkt. 6 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w ust. 3.3 (za obiad jednodaniowy) i ilości podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia.
9. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty stanowi maksymalne wynagrodzenie wykonawcy, płatne na podstawie wszystkich wykonanych usług w ramach umowy.
10. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz Wykonawcy miesięcznie wg ceny jednostkowej, o której mowa w ust. 3, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu.

11. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę, w terminie 14 dni od daty złożenia przez wykonawcę miesięcznego zestawienia, o którym mowa w ust. 12 i doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zastrzeżeniem, że za wykonanie każdej części Wykonawca przedstawi oddzielne faktury.
12. Załącznikiem do faktury będzie miesięczne zestawienie zawierające dzienne ilości dostarczonych posiłków potwierdzone przez upoważnionego pracownika zamawiającego.
13. Kwota podatku należnego wyliczona zostanie zgodnie z aktualnie obowiązującą stawką wynikającą z ustawy o VAT.
14. Strony ustalają, iż za dzień zapłaty będą traktować dzień obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.
15. Strony ustalają, iż Zamawiający może potrącić z wynagrodzenia wszelkie należności pieniężne, należne od Wykonawcy na podstawie niniejszej umowy, w tym w szczególności kary umowne, przy czym potrącenie umowne nie ogranicza w żaden sposób prawa zamawiającego do potrącenia ustawowego.
16. Strony ustalają, że Zamawiający może potrącić z wynagrodzenia wszelkie należności pieniężne, należne od Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy z dnia, zawartej w związku ze świadczeniem usług gastronomicznych przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że ma wystarczające doświadczenie i kompetencje do realizacji przedmiotu umowy oraz zobowiązuje się należycie wykonać niniejszą umowę.
2. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przestrzegania przepisów dotyczących warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych, obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i dostarczaniu żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych, stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia;
 - 2) zapewnienia odbioru i zagospodarowania odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami,
 - 3) prowadzenia ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:
 - 1) kontroli produktów do przetworzenia,
 - 2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowywanych posiłków,
 - 3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
 - 4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
 - 5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.
 2. Przygotowane posiłki mogą zostać, przed wydaniem, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:
 - 1) ocenę jakości przygotowania i podawanie posiłków,
 - 2) możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,
 - 3) sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
 - 4) sprawdzenie gramatury i temperatury.
- Zakwestionowane przez pracownika zamawiającego posiłki pod względem jakości i ilości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.
3. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w umowie, kosztami

badania posiłku zamawiający obciąży wykonawcę.

§ 9

1. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy siłami własnymi, za pomocą zasobów osobowych, będących w jego dyspozycji bądź wykonanie części zamówienia: powierzy podwykonawcy, zgodnie z ofertą z dnia Powierzenie części zamówienia podwykonawcy nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za jego realizację. Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia nastąpi zmiana podwykonawcy, wykonawca powinien uzyskać zgodę zamawiającego na taką zmianę i przedłożyć do akceptacji zamawiającego projekt umowy z podwykonawcą. Podwykonawca powinien spełniać te same warunki, które Zamawiający postawił wobec wykonawcy na etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

2. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

3. Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację niniejszej umowy oraz do współdziałania z Zamawiającym przy opracowywaniu przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

4. Wykonawca będzie realizował umowę przy pomocy osób wskazanych w załączniku nr 1 do umowy „Wykaz pracowników”, zwanych dalej pracownikami.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że w okresie realizacji umowy będzie dokumentował spełnianie warunku udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, określonego w dziale VI pkt 1.2) lit. a Ogłoszenia o zamówieniu - dysponowanie co najmniej:

- 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni,
- 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,
- 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,
- 1 osobą pełniącą funkcję kelnera

(co najmniej 1 osoba powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza),

w postaci prowadzenia „Wykazu Pracowników”, stanowiącego załącznik do umowy.

Jeżeli osoby skierowane przez wykonawcę lub podwykonawcę do realizacji zamówienia, wykonywać będą, w sposób powtarzalny, z góry określone czynności, na podstawie harmonogramu, w stosunku podporządkowania, pod kierownictwem oraz w wyznaczonym miejscu i czasie, tj. zastosowanie znajdzie tu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy, wówczas wykonawca lub podwykonawca powinien zatrudnić te osoby na podstawie umowy o pracę.

Nie dotyczy wykonawcy lub podwykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą działalność gospodarczą, który sam będzie wykonywał dane czynności lub jednorazowo zleci wykonanie tych czynności osobie lub osobom, a sytuacja tych osób nie wyczerpie znamion stosunku pracy: miejsca, czasu, podporządkowania oraz powtarzalności wykonania.

6. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, we wskazanym terminie, wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez wykonawcę z pracownikami lub raport stanu zatrudnienia, w formie „Wykazu pracowników”.

7. Nie przedłożenie przez wykonawcę, w terminie wskazanym przez zamawiającego kopii umów lub raportu, o którym mowa w ust. 6, lub, jeśli z przedłożonego raportu wynikać będzie, że wykonawca nie spełnia warunku dysponowania osobami, o którym mowa w ust. 5, również w chwili rozpoczęcia realizacji niniejszej umowy, będzie traktowane jako niedopełnienie tego obowiązku.

§ 10

1. Wykonawca nie może udostępniać nikomu wiadomości i informacji powziętych przy wykonywaniu przedmiotu umowy, w tym. informacji technicznych i organizacyjnych dotyczących drugiej strony, niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła. Informacje te stanowią informacje poufne i nie mogą być udostępniane również po zakończeniu realizacji niniejszej umowy.

2. 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”, Zamawiający, że:

1) Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, ul. Leonida Teligi 4, 75-206 Koszalin, e-mail: dps@dpskoszalin.pl, będący administratorem danych osobowych przetwarza dane osobowe dla celów ogłoszenia, przeprowadzenia i realizacji zamówienia publicznego

2) W każdej sprawie dotyczącej Państwa danych osobowych można się skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych za pośrednictwem adresu e-mail: iodo@dpskoszalin.pl.

3) Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust 1 lit. c) RODO). Oznacza to, że Pani/Pana dane są przetwarzane w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze danych.

4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być jedynie podmiotom mające podstawę prawną otrzymania takich informacji oraz osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z przepisami kancelaryjno-archiwalnymi, obowiązującymi u Zamawiającego, przez okres 10 lat.

6) Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do tych danych i ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania a także prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.

7) Obowiązek podania 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

8) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO, a także informuję, iż dane nie są przekazywane do państw trzecich.

4. Zmiany danych zawartych w klauzuli informacyjnej będą zamieszczane na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

§ 11

1. Wykonawca ma obowiązek sporządzać i przedkładać Zamawiającemu do uzgodnienia jadłospis, z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności dostarczanych posiłków, na okres co najmniej 10 dni roboczych, w celu zatwierdzenia przez Zamawiającego, nie później niż na 2 dni przed okresem jego obowiązywania. Wykonawca ma także obowiązek regularnego wywieszania w okolicy podawania posiłków, po zatwierdzeniu przez zamawiającego, aktualnych na dany dzień jadłospisów, zgodnie z zapisem § 2 ust. 13 pkt 12, § 3 ust. 10 pkt 6 oraz § 4 ust. 11 pkt 9.

2. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. O ewentualnych zmianach w jadłospisie wykonawca zawiadamia niezwłocznie zamawiającego.

3. W trakcie wykonywania przedmiotu umowy informacje o ilości posiłków do wydania, z podziałem na diety przekazywane będą wykonawcy przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego:

- dla zadania nr 1 - do godz. 11:00 dnia poprzedniego i korygowane do godziny 8:00 dnia bieżącego,
- dla zadania nr 2 – do godz. 9:00 dnia bieżącego,
- dla zadania nr 3 - do godz. 9:30 dnia bieżącego.

§ 12

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom trzecim podczas lub w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy przez Wykonawcę lub jego pracowników.
2. Odpowiedzialność Wykonawcy dotyczy szkód rzeczywistych w mieniu Zamawiającego lub innych osób, albo osób trzecich, będących normalnymi następstwami naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, z własnej winy bądź z winy pracowników wykonawcy.
3. Wykonawca przyjmuje na siebie odpowiedzialność cywilną z tytułu zdarzeń losowych oraz z tytułu szkód wyrządzonych osobom lub w mieniu osób trzecich, powstałych podczas, w związku lub przy okazji wykonywania przedmiotu umowy i zobowiązuje się do wypłaty odszkodowania z tego tytułu w pełnej wysokości.
4. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę wartością powstałej szkody, a Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów szkody.
5. Wycena szkody nastąpi na podstawie cen obowiązujących w dniu jej powstania, na podstawie protokołu z przeprowadzonego uprzednio postępowania wyjaśniającego, z udziałem przedstawiciela wykonawcy, opisującego przedmiot i zakres strat.
6. Zamawiający zastrzega prawo potrącenia kosztów szkody z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy, na co wykonawca wyraża zgodę.
7. Wypłata odpowiedniego świadczenia odszkodowawczego może nastąpić z ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy, przy czym, jeżeli wysokość szkody w mieniu Zamawiającego lub innych osób, albo szkody wyrządzonej na osobie trzeciej, przewyższa wartość odszkodowania, otrzymaną z zakładu ubezpieczeń, a szkoda powstała z wyłącznej winy wykonawcy lub jego pracowników, wykonawca pokrywa pełną wysokość szkody.
8. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej polisa nr z dnia Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, przez cały okres realizacji niniejszej umowy, na sumę gwarancyjną nie mniejsza niż 200.000,00 zł.
9. Jeżeli okres objęcia ochroną ubezpieczeniową upływa w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kolejnej polisy lub innego dokumentu, potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia na warunkach, o których mowa w ust. 8.
10. Zamawiający oświadcza, że mienie pozostawione w obiekcie jest objęte ubezpieczeniem.

§ 13

1. Stronom przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności gdy Wykonawca, pomimo wezwania Zamawiającego:
 - 1) nie przystąpił do realizacji umowy lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:
 - nie wydaje posiłków o ustalonych porach,
 - wydaje posiłki niezgodnie z przedstawionym menu,
 - wydaje posiłki niezgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,
 - nie przestrzega przepisów sanitarnych lub nie uzyskał pozytywnej oceny właściwego Inspektora Sanitarnego dla prowadzonego przez siebie w DPS zakładu obrotu żywnością,
 - 2) zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie;
 - 3) nie wykonał obowiązku, o którym mowa w § 12 ust. 9, we wskazanym terminie;
 - 4) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy,
 - 5) nie wykazał spełniania warunku dysponowania osobami, o którym mowa w § 9 ust. 5.
3. W przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego.

4. W przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym Zamawiający może zlecić wykonanie usługi innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
5. W przypadku wypowiedzenia umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za zrealizowaną usługę do upływu terminu wypowiedzenia.

§ 14

1. W przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 10.000,00 zł.
2. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę bez ważnej przyczyny, Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 5.000,00 zł.
3. W przypadku nie wykonania przez Wykonawcę obowiązków określonych w niniejszej umowie, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 50,00 zł, za każdy stwierdzony przypadek.
4. Karę umowną Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
5. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

§ 15

1. Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Jeżeli postanowienia niniejszej Umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub umowa zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość Umowy bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.
4. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta wykonawcy złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa dla zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

WYKAZ PRACOWNIKÓW

Lp.	Imię i nazwisko pracownika	Powierzone czynności/funkcja	Okres trwania umowy o pracę i termin zawarcia

oświadczenie wykonawcy/podwykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu realizacji umowy na wykonanie zamówienia publicznego pn. Świadczenie usług w miejscu zamieszkania podopiecznych w 2018 r.

.....dnia2018 r.

.....
(data i podpis wykonawcy/podwykonawcy)

* Do obowiązków wykonawcy lub podwykonawcy wynikających z RODO należy w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w **art. 13 RODO** względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4). Ponadto wykonawca wypełnia obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej

jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

UMOWA
DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH
ORAZ URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
zawarta w dniu, w Koszalinie, pomiędzy:

Gminą Miasto Koszalin ul. Rynek Staromiejski 6-7, 75-007 Koszalin NIP: 6692385366 – Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z siedzibą ul. Leonida Teligi 4, 75-206 Koszalin, reprezentowany przez:

Grażynę Sienkiewicz – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, działającego na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Koszalina,

zwanym w dalszej części umowy **"Wydzierżawiającym"**,

a

....., z siedzibą, NIP, reprezentowaną przez:,
zwanym w dalszej części umowy **"Dzierżawcą"**.

Niniejsza umowa dzierżawy zostaje zawarta w związku z udzieleniem zamówienia Wykonawcy, zwanego w dalszej części umowy „Dzierżawcą”, na „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2019 roku”.

Przedmiot umowy

§ 1

1. Wydierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania zespół pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 298,00 m² mieszczący się w Domu Pomocy Społecznej „Zielony taras” w Koszalinie, wraz z wyposażeniem (z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m² dzierżawionej powierzchni uważa się za pełny).
2. Dzierżawiona powierzchnia oraz urządzenia wykorzystywane będą przez Dzierżawcę wyłącznie w celu świadczenia usług gastronomicznych.

Oświadczenie Wydierżawiającego

§ 2

1. Wydierżawiający oświadcza, że budynek Domu Pomocy Społecznej „Zielony taras” w Koszalinie przy ul. Teligi 4, zwany dalej Domem, jest własnością Miasta i Gminy Koszalin, a Wydierżawiający sprawuje nad nim zarząd.
2. Wydierżawiający oświadcza, że w budynku Domu znajduje się zespół pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem, zwany w dalszej części umowy „Kuchnią”.
3. Dzierżawie podlegają
 - 1) pomieszczenia Kuchni:
 - a) Parter o pow. 135,1 m²:
 - aneks kelnerski o pow. 8,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
 - ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,

- kuchnia o pow. 46,9 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażona w umywalki, stoły produkcyjne z wmontowanymi zlewozmywakami jednokomorowymi z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, piec konwekcyjny, zestaw kociołków przechylnych, kotły gazowe, kuchnię i patelnię gazową, szafę chłodniczą, szafę mroźniczą, zmywarko-wyparzarękę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),
- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m² wyposażona w maszynę do mycia i wyparzania naczyń, szafę przelotową na naczynia czyste, stół z wmontowanym dwukomorowym zlewozmywakiem i umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół z otworem na odpadki,
- magazyn artykułów sypkich o pow. 9,3 m² wyposażony w regały i palety,
- przedmagazyn o pow. 20,5 m² (+ 1m² dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny”),
- pomieszczenie gospodarcze o pow. 2,6 m² wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykane szafki,
- pomieszczenie kierownika stołówki o pow. 8,8 m² wyposażone w stół i krzesła,
- komunikacja o pow. 14,7 m².

b) Piwnica o pow. 162,4 m²:

- obieralnia warzyw (przygotowalnia wstępna) o pow. 11,8 m² wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną,
- magazyn jaj o pow. 6,3 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj,
- pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę,
- pomieszczenie wypieku ciast o pow. 13,6 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażone w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny,
- przedmagazyn o pow. 8,0 m² wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym”,
- pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m²,
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi o pow. 21,3 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania,
- magazyn o pow. 10,8 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, podesty,
- magazyn sprzętu o pow. 13,4 m² wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną,
- szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m², z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież,
- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,
- komunikacja o pow. 36,60 m² (+ 1 m² dźwig towarowy „brudny”).

14. wyposażenie: urządzenia, meble, pozostałe, określone szczegółowo w załączniku nr 1 do niniejszej umowy – protokół zdawczo-odbiorczy.

Oświadczenia Dzierżawcy

§ 3

Dzierżawca oświadcza, iż przed podpisaniem umowy zbadał pomieszczenia kuchni, jej urządzenia i wyposażenie, sprawdził ich prawidłowe funkcjonowanie i nie wnosi w tym zakresie żadnych zastrzeżeń.

Prawa i obowiązki Wydierżawiającego

§ 4

Wydierżawiający zobowiązuje się:

- 1) wydać Dzierżawcy Kuchnię niezwłocznie, ale nie później niż w terminie 7 dni od dnia podpisania niniejszej umowy. Wydanie nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
 - 2) wskazać miejsca poboru wody, energii elektrycznej oraz gazu, w terminie, o którym mowa w ust. 1.
2. Wydierżawiający uprawniony jest do
- 1) naliczania i pobierania od Dzierżawcy czynszu dzierżawnego oraz pozostałych kosztów z tytułu niniejszej umowy.
 - 2) przeprowadzania w każdym czasie kompleksowej kontroli stanu dzierżawionej powierzchni, wyposażenia oraz urządzeń, a także żądania wglądu do protokołów pokontrolnych wydanych w następstwie kontroli uprawnionych organów, przeprowadzonej w dzierżawionych pomieszczeniach.

Prawa i obowiązki Dzierżawcy

§ 5

1. Dzierżawca zobowiązuje się do:

- 1) użytkowania przedmiotu dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w szczególności przy przestrzeganiu przepisów przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych i żywieniowych oraz do dbałości o przedmiot dzierżawy z należytą starannością. Dzierżawca nie może dokonywać zmian w przedmiocie dzierżawy, prac adaptacyjnych lub przeróbek, bez pisemnej zgody Wydierżawiającego;
- 2) nie udostępniania osobom trzecim przedmiotu dzierżawy do użytkowania, ani go nie podnajmować, nawet nieodpłatnie, bez pisemnej zgody Wydierżawiającego;
- 3) zawarcia we własnym zakresie umowy usuwania odpadów i nieczystości;
- 4) opłacenia należnych podatków;
- 5) comiesięcznego opłacania czynszu dzierżawnego w ustalonych terminach, a także ponoszenia pozostałych kosztów z tytułu niniejszej umowy;
- 6) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie porządku i czystości na terenie Kuchni, a także przyległej stołówki, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami Wydierżawiającego;
- 7) posiadania przez okres trwania umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu wyrządzonych szkód w mieniu Wydierżawiającego lub osób trzecich oraz w związku ze świadczeniem usług gastronomicznych na rzecz Wydierżawiającego oraz osób trzecich. Na żądanie Wydierżawiającego Dzierżawca przedstawi kopię opłaconej polisy ubezpieczeniowej OC;
- 8) przystosowania na własny koszt Kuchni oraz urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych, w szczególności odpowiednio do przepisów sanitarno-epidemiologicznych;
- 9) uzyskania na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich dokumentów oraz zezwoleń związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych;
- 10) podejmowania działań mających na celu zminimalizowanie nieprzyjemnych zapachów z Kuchni, w tym m.in. poprzez zapewnienie nieprzerwanej pracy klimatyzatorów w trakcie przygotowywania posiłków;
- 11) zwrócenia przedmiotu dzierżawy, po zakończeniu dzierżawy, w stanie niepogorszonym ponad zużycie wynikające z normalnej eksploatacji, uporządkowanym i czystym. Stan przedmiotu umowy na dzień jego zwrócenia przez Dzierżawcę zostanie określony protokołem zdawczo-odbiorczym, który będzie stanowił podstawę do rozliczeń między stronami.

2. Dzierżawca zobowiązany jest także do:

- 1) przeprowadzania na własny koszt niezbędnych przeglądów technicznych urządzeń będących przedmiotem dzierżawy, zgodnie z obowiązującymi przepisami i zaleceniami producentów. Protokoły

przeglądów Dzierżawca przedłoży Wydzierżawiającemu. W trakcie przeglądu może być obecny pracownik Wydzierżawiającego;

2) dokonywania we własnym zakresie bieżących napraw i konserwacji przedmiotu dzierżawy, wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody Wydzierżawiającego, a w przypadku uzyskania takiej zgody – dokonywać wyłącznie napraw niezbędnych do zachowania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym;

3) niezwłocznego zgłaszania Wydzierżawiającemu ujawnionych wad i usterek w przedmiocie dzierżawy, nie później jednak niż w terminie 2 dni od dnia ich ujawnienia;

4) ponoszenia pełnej odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie i w związku z użytkowaniem Kuchni oraz urządzeń i wyposażenia stanowiących przedmiot dzierżawy. Jeżeli szkody w przedmiocie dzierżawy powstały z winy Dzierżawcy Wydzierżawiający może dokonać niezbędnych napraw na jego koszt oraz obciążyć go za utracone mienie. Wydzierżawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kosztów z wynagrodzenia należnego Dzierżawcy na podstawie umowy na świadczenie usług gastronomicznych z dnia, w związku z realizacją której została zawarta niniejsza umowa.

4. Dzierżawca uprawniony jest do:

1) wykorzystywania przedmiotu dzierżawy na cele związane ze świadczeniem usług żywieniowych;

2) korzystania z Kuchni codziennie, w godzinach uzgodnionych z Wydzierżawiającym;

3) wyposażenia Kuchni własnym staraniem i na własny koszt, a w szczególności zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie naczynia i sztuce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztuce, dzbanki, szklanki itp.), bielizny stołowej (obrussy, serwety), innych naczyń i dodatkowego sprzętu kuchennego.

5. Zabrania się Dzierżawcy:

1) sprzedawania alkoholu, wyrobów tytoniowych oraz innych produktów uznanych za szkodzące zdrowiu;

2) wpuszczania na teren Wydzierżawiającego pojazdów niezgłoszonych do Wydzierżawiającego.

Czynsz dzierżawny

§ 6

1. Strony ustalają czynsz dzierżawny w wysokości 3,36 zł/ m² netto (słownie: trzy złote 36/100 za m²) miesięcznie, zgodnie z Zarządzeniem Nr 459/2014/13 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 25.10.2013 r.

2. Wydzierżawiający zastrzega sobie prawo waloryzacji wysokości czynszu w trakcie realizacji niniejszej umowy, w przypadku zmiany wysokości stawek, określonych Zarządzeniem Prezydenta Miasta Koszalina. Zmiana wysokości czynszu nie wymaga zmiany umowy w formie aneksu. O zmianie wysokości czynszu Wydzierżawiający powiadomi Dzierżawcę na piśmie z 14 dniowym wyprzedzeniem. Zapis ust. 3 stosuje się odpowiednio.

3. Stawka czynszu, o której mowa w ust. 1 nie obejmuje należnej stawki VAT. Kwota podatku należnego wyliczona zostanie zgodnie z aktualnie obowiązującą stawką, wynikającą z ustawy o VAT.

4. Zapłata czynszu oraz kosztów, o których mowa w § 7, za dany miesiąc, następować będzie w terminie 14 dni, od otrzymania faktury VAT wystawionej przez Wydzierżawiającego.

5. Wydzierżawiający zobowiązuje się przedkładać Dzierżawcy rozliczenie wraz z zestawieniem kosztów, do dnia 5 każdego miesiąca, za miesiąc poprzedni, a Dzierżawca zobowiązuje się regulować należności z tego tytułu w terminie, z wyłączeniem kosztów, które Dzierżawca regulować będzie we własnym zakresie.

6. Wydzierżawiający dopuszcza możliwość kompensaty kosztów.

Koszty dodatkowe

§ 7

1. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem lokalu, o którym mowa w § 1 w tym:

- a) dostawa energii elektrycznej – wg wskazań licznika oraz aktualnych cen dostawcy energii elektrycznej,
- b) zużycie gazu – na podstawie faktury wystawionej przez Gazownię (Wydierżawiający dopuszcza możliwość zawarcia umowy z Gazownią przez Dzierżawcę we własnym zakresie),
- c) dostawa ciepłej i zimnej wody - wg wskazań wodomierzy oraz aktualnych cen dostawy wody realizowanej przez MWiK Sp. z o.o. w Koszalinie,
- d) usługi odprowadzania ścieków - wg wskazań wodomierzy, na podstawie zużytej wody, oraz aktualnych cen za odprowadzenie ścieków, realizowane przez MWiK Sp. z o.o. w Koszalinie,
- e) ogrzewanie – dla pow. 260,00 m² (tj. powierzchni, dla których zamontowano grzejniki, w tym: Parter: 121,20m² oraz Piwnica: 138,40m², z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m² powierzchni dzierżawionej uważa się za pełny), na podstawie udziału procentowego zajmowanej powierzchni ogrzewanej w stosunku do ogólnej powierzchni DPS:
260,00 m² to 6,08% z 4279,40 m². Podstawę rozliczenia ogrzewania stanowić będą faktury VAT wystawiane dla DPS przez MEC Sp. z o.o. w Koszalinie, w miesięcznych okresach rozliczeniowych. Koszty Dzierżawcy naliczane będą zgodnie z zasadą: koszt ogólny DPS (Dział 85202) razy 6,08%.
- f) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (Dzierżawca we własnym zakresie podpisze umowę z wykonawcą usługi na odbiór odpadów i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na jego rzecz, a zamówiony pojemnik/kontener na odpady nie będzie mniejszy niż 1100 l),
- g) koszty serwisowania i naprawy urządzeń,
- h) podatek od nieruchomości oraz innych świadczeń publicznoprawnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Okres trwania umowy

§ 8

Umowa zostaje zawarta na okres 12 m-cy: do dnia 31.12.2019 r.

Wypowiedzenie umowy

§ 9

1. Umowa może zostać wypowiedziana przez strony w każdym czasie, z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Wydierżawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, w przypadku naruszenia przez Dzierżawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:
 - 1) poważnego naruszenia przez Dzierżawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w tym:
 - a) nieprzestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie żywienia;
 - b) korzystania z Kuchni w sposób sprzeczny z jej przeznaczeniem lub nienależytego korzystania z jej wyposażenia, urządzeń, stwierdzonego przez Wydierżawiającego co najmniej dwukrotnie;
 - 2) zalegania z zapłatą czynszu oraz innych opłat, określonych w umowie za dwa okresy płatności,
 - 3) udostępniania Kuchni do użytkowania osobom trzecim bez zgody Wydierżawiającego,
 - 4) nie dopełnienia przez Dzierżawcę obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym, ponad stan bieżącego zużycia, co zostało stwierdzone podczas kontroli Wydierżawiającego, w tym w szczególności:
 - spowodowania uszkodzeń w strukturze ścian, podłóg itp.,
 - zniszczenia lub utraty wyposażenia,
 - nie stosowania się do obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w czystości,

w przypadku, gdy Dzierżawca nie usunął spowodowanych szkód, pomimo wezwania Wydierżawiającego.

5) wypowiedzenia przez Wydierżawiającego umowy na „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony taras” w Koszalinie”.

Kary umowne

§ 10

1. W przypadku nie przestrzegania postanowień niniejszej umowy przez Dzierżawcę, w szczególności zapisów § 5, z zastrzeżeniem ust. 4, co Wydierżawiający stwierdzi w wyniku kontroli, a Dzierżawca nie usunie nieprawidłowości pomimo dwukrotnego wezwania, Wydierżawiający naliczy karę umowną w wysokości 10% wartości czynszu dzierżawnego, należnego za 1 miesiąc.

2. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Wydierżawiającego z przyczyn określonych w § 9 ust. 2, Wydierżawiający naliczy karę umowną w wysokości 20% wartości czynszu dzierżawnego, należnego za cały okres trwania umowy (12 m-cy).

3. W przypadku wypowiedzenia umowy z przyczyn określonych w § 9 i niedokonania przez Dzierżawcę protokolarnego zwrotu przedmiotu dzierżawy Wydierżawiającemu, na dzień, w którym jej wypowiedzenie stanie się skuteczne, Dzierżawca będzie zobowiązany do zapłacenia na rzecz Wydierżawiającego kary za dalsze korzystanie z przedmiotu umowy, w wysokości dwukrotnej wartości ostatnio płaconego czynszu, za każdy rozpoczęty miesiąc korzystania.

4. W przypadku zwłoki w terminie zapłaty czynszu dzierżawnego wraz z pozostałymi kosztami, należnymi od Dzierżawcy, Wydierżawiający naliczy odsetki maksymalne za opóźnienie.

5. Kary umowne podlegają sumowaniu.

6. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

7. Wydierżawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar z wynagrodzenia należnego Dzierżawcy na podstawie umowy na świadczenie usług gastronomicznych z dnia, w związku z realizacją której została zawarta niniejsza umowa.

Klauzula informacyjna

§ 11

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”, Zamawiający, że:

1) Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, ul. Leonida Teligi 4, 75-206 Koszalin, e-mail: dps@dpskoszalin.pl, będący administratorem danych osobowych przetwarza dane osobowe dla celów ogłoszenia, przeprowadzenia i realizacji zamówienia publicznego

2) W każdej sprawie dotyczącej Państwa danych osobowych można się skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych za pośrednictwem adresu e-mail: iodo@dpskoszalin.pl.

3) Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust 1 lit. c) RODO). Oznacza to, że Pani/Pana dane są przetwarzane w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze danych.

4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być jedynie podmiotom mające podstawę prawną otrzymania takich informacji oraz osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z przepisami kancelaryjno-archiwalnymi,

obowiązującymi u Zamawiającego, przez okres 10 lat.

6) Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do tych danych i ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania a także prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.

7) Obowiązek podania 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

8) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO, a także informuję, iż dane nie są przekazywane do państw trzecich.

4. Zmiany danych zawartych w klauzuli informacyjnej będą zamieszczane na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Postanowienia końcowe

§ 12

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej, z zastrzeżeniem § 6 ust. 2.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą mieć przepisy kodeksu cywilnego.

3. Właściwym do rozstrzygania sporów mogących wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Wyzierżawiającego.

4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
Wyzierżawiający

.....
Dzierżawca