

**Ogłoszenie o zamówieniu - usługi społeczne:**

**„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej**

**„Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 r.”**

**data zamieszczenia: 08.12.2020 r.**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Podstawa prawna:** art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. 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](mailto:dps@dpskoszalin.pl)

adres strony internetowej, na której dostępne będą dokumenty postępowania:

dps.koszalin.ibip.pl

kategoria *Zamówienia publiczne* zakładka *Przetargi*

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 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą PZP” - zamówienie na usługi społeczne o wartości nie przekraczającej kwoty określonej w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy PZP, tj. 750 000 euro, oraz na podstawie Zarządzenia Nr 46/2019 Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie z dnia 12 grudnia 2019 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu postępowania przy udzielaniu zamówień publicznych na usługi społeczne.

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 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,

55.40.00.00-4 – Usługi podawania napojów.

4. Zakres przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków i ich wydawaniu mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Domu Pomocy Społecznej przeznaczony jest dla maksymalnie 89 mieszkańców. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo w zależności od stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlop itp.

**Stan na dzień 30 listopada 2020 r.: 76 mieszkańców (ponad 85%).** Brak osób całkowicie wyłączonych ze zbiorowego żywienia (PEG). Liczba osób żywionych w systemie PEG może ulec zmianie.

Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem podstawowym wynosi co najmniej 97.455 posiłki, tj. 32.485 osobodni:

- co najmniej 3 posiłki dziennie dla maksymalnie 89 osób przez okres 365 dni,
  - posiłki dodatkowe, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych zaleconych przez lekarza (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek) oraz oferowane przez wykonawcę dla diety zwykłej/lekkostrawnej – w cenie oferty,
- w okresie od 01.01.2021 do 31.12.2021, z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 2%.

<b>Planowana liczba mieszkańców na dzień 01.01.2021</b>	<b>Średnio do żywienia</b> <i>(na podstawie danych z 2019 r.)</i>	<b>Plan w okresie realizacji zamówienia</b>	<b>Realizacja (wg średniej) – w zaokrągleniu</b>	<b>Różnica</b>
89	87	100%	98%	2%

Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków, z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć ceny oferty, bez względu na różnice w ilości osób do żywienia oraz liczby diet przyjętych przez wykonawcę do kalkulacji ceny oferty w stosunku do danych faktycznych.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla mieszkańców Domu co najmniej 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 owoc, z uwzględnieniem sezonowości,
- 3 razy w tygodniu deser (deser rozumiany jako słodkie danie na koniec posiłku),
- 1 raz w tygodniu (niedziela) ciasto (rozumiane jako oparte na bazie pieczenia przetworów zbożowych - przede wszystkim mąki - cukru, jajek, tłuszczów i wody).

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki oraz kompot:

- surówki powinny być przyrządzane z surowych warzyw lub owoców, dobrych jakościowo, świeżych, zdrowych i nieuszkodzonych, jak również blanszowanych, kwaszonych itp. Powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności dotyczy to warzyw twardych, np. kapusta; nie dotyczy miksów przecieranych.

- kompot powinien być przyrządzany z gotowanych owoców: świeżych lub suszonych.

UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),
- benzoesan sodu.

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

Wykaz diet na dzień 30.11.2020 r.:

<b>Lp.</b>	<b>Dieta</b>	<b>Pobył na czas nieokreślony</b>	<b>Udział procentowy</b>
1	Zwykła/Lekkostrawna/Bezbiałkowa	44	58%
2	Cukrzycowa/ Dna moczanowa/Przecierana	32	42%

3	Wrzodowa	0	---
4	Bezmleczna	0	---
5	Miażdżycowa	0	---
6	Trzustkowa	0	---
7	PEG (nie jest przedmiotem zamówienia)	0	---
<b>RAZEM (do zamówienia):</b>		76	100%

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 posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

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

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 °C w przypadku pomiaru temperatury bezpośrednio po wydaniu na talerze.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 13,00 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. Dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym,

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania, oraz sery (UWAGA: ser nie może zawierać azotanu potasu w składzie) i wędliny (UWAGA: wędliny nie powinny zawierać dodatków skrobi i soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte (nie dotyczy miksov przecieranych). Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie. UWAGA: Nie dopuszcza się stosowania sztucznych słodzików lub syropów, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),
- benzoesan sodu.

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 mogą być, przed wydaniem z kuchni, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakości przygotowania i podawania posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),
- 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).

Jadłospis obejmujący okres następujących po sobie 10 dni winien być przedstawiany każdorazowo z co najmniej 1-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 na 10: zupa + II danie (mięso w porcji + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + owoc

- 1 na 10: zupa + II danie (podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki/kasza + 2 surówki + kompot) + deser

- 1 na 10: zupa + II danie (gulasz/potrąwka z mięsa + ziemniaki/kasza/ ryż/ makaron + 2 surówki + kompot) + owoc

- 2 na 10: zupa + II danie (mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + deser

- 1 na 10: zupa + II danie bezmięsne + 2 surówki + kompot + owoc

- 1 na 10: zupa + II danie półmięsne + ziemniaki + 2 surówki + kompot + deser

- 1 na 10: zupa + II danie (ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki + 2 surówki + 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: 30 g - 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 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 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia dla maksymalnie 93 osób (rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem) w postaci:

- 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. Wyżywienie osób niezgłoszonych przez Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia;

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 w formie festynu dla mieszkańców i zaproszonych gości – dla maksymalnie 180 osób. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: 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, kubki itp. Posiłki i napoje nie mogą być podawane w brudnej, zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia. Do picia herbaty/kawy/kompotu podawane mają być kubki/filizanki z uchwytem zabezpieczającym przed poparzeniem. Stan ilościowy zastawy powinien być dostosowany do ilości osób spożywających posiłek danego dnia (wykonawca zadba, aby nie zabrakło talerzy, sztucców, kubków/szklanek itp.). Jeżeli napoje będą podawane w szklankach, powinny być one wykonane w taki sposób, aby zabezpieczać użytkownika przed poparzeniem, tzn. materiał wykonania pozostaje

w temperaturze pokojowej, oraz powinny posiadać uchwyt. Kubki/szklanki powinny mieć pojemność 250ml-300ml oraz powinny być wykonane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, w szczególności: użyteczności dla osób o różnej sprawności.

Zastawa stołowa powinna być wykonana z materiałów bezpiecznych i przeznaczonych do kontaktu z żywnością, innych niż tworzywa sztuczne, z zastrzeżeniem, że Zamawiający dopuszcza stosowanie dzbanków do podawania napojów/ termosów oraz tacek wykonanych z tworzyw sztucznych. Dzbanki/ termosy i tacki z tworzyw sztucznych powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do użytku na terenie UE oraz spełniać w szczególności zasady ogólne bezpieczeństwa i obojętności. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.
- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.
- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.



Może mieć postać określenia "do kontaktu z żywnością" lub wskazania określające zastosowanie materiałów i wyrobów lub symbolu wg następującego wzoru;

5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania);

6) mycie wózków;

7) mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztućców itp. oraz usuwanie zanieczyszczeń i osadów (np. po herbacie);

8) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę, sprzątanie pomieszczenia stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia stołówki;

9) rozwożenie na piętra posiłków mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie odbiór wózków 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 jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (10 dni). O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na dietę zwykłą/lekkostrawną oraz cukrzycową.

12) regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń przed stołówką), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych produktów. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

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

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. Dopuszczenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny Wykonawca zapewni na swój koszt.

Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia stołówki.

Zamawiający przewiduje dzierżawę powierzchni **283,00 m<sup>2</sup>** (każdy rozpoczęty m<sup>2</sup> uważa się za pełny),

na którą składa się:

1. Parter o pow. 131,2 m<sup>2</sup>:

- 1) magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m<sup>2</sup> wyposażony w regały i palety,
- 2) pomieszczenie biurowe (kierownik stołówki) o pow. 8,8 m<sup>2</sup> wyposażone w stół i krzesła,
- 3) pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m<sup>2</sup> wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykaną szafkę metalową,
- 4) przedmagazyn o pow. 16,6 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny): przedmagazyn (1,6 m<sup>2</sup>); przedmagazyn (15,0 m<sup>2</sup>),
- 5) zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m<sup>2</sup> 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,
- 6) kuchnia o pow. 46,9 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> 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-wyparząrkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),
- 7) aneks kelnerski o pow. 8,5 m<sup>2</sup> wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- 8) Ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m<sup>2</sup> wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki, wózki do rozwożenia posiłków.
- 9) komunikacja o pow. 14,7 m<sup>2</sup>: komunikacja 1 (4,4 m<sup>2</sup>); klatka schodowa (10,3 m<sup>2</sup>).

2. Piwnica o pow. 151,6 m<sup>2</sup>:

- 1) przygotowalnia wstępna (obieralnia warzyw) o pow. 11,8 m<sup>2</sup> wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 01
- 2) pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m<sup>2</sup> wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę, 02
- 3) pomieszczenie wyrobu i wypieku ciast o pow. 13,6 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> dźwig towarowy „czysty”) wyposażone w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny, 03
- 4) przedmagazyn o pow. 8,0 m<sup>2</sup> wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym”, 04
- 5) pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m<sup>2</sup>, 05
- 6) WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m<sup>2</sup> wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,
- 7) magazyn chłodniczy o pow. 21,3 m<sup>2</sup> wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania, 07
- 8) magazyn o pow. 13,4 m<sup>2</sup> wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 022
- 9) magazyn jaj o pow. 6,3 m<sup>2</sup> wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj, 023
- 10) szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m<sup>2</sup>, z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież: szatnia (8,2 m<sup>2</sup>); łazienka (7,5 m<sup>2</sup>),
- 11) komunikacja o pow. 36,60 m<sup>2</sup> (+ 1 m<sup>2</sup> dźwig towarowy „brudny”): komunikacja 1 (13,50 m<sup>2</sup>); komunikacja 2 (25,20 m<sup>2</sup> : 2); klatka schodowa (10,5 m<sup>2</sup>).

Koszty dzierżawy rozliczane będą na zasadzie:

- miesięczna stawka czynszu dzierżawnego liczona będzie na podstawie zarządzenia Nr 169/590/19 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 15 listopada 2019 r. w sprawie określenia warunków dzierżawy oraz najmu nieruchomości lub ich części i obiektów budowlanych stanowiących własność Miasta Koszalina

wydzierżawianych lub wynajmowanych na cele nierolnicze oraz wysokości i zasad stosowania stawek czynszu dzierżawnego i czynszu za najem (stawka określona w § 1 ust. 4 zarządzenia: 3,55 zł/m<sup>2</sup> netto), z zastrzeżeniem, że w uzasadnionych przypadkach ustalona stawka czynszu może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

- rozliczanie kosztów ogrzewania nastąpi zgodnie z udziałem procentowym zajmowanej powierzchni kuchni w stosunku do ogólnej powierzchni DPS, tj. dla pow. 260,00m<sup>2</sup> (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; energia elektryczna; woda ciepła, zimna oraz ścieki; ogrzewanie)
1	Listopad 2019	4.656,41
2	Grudzień 2019	5.044,43
3	Styczeń 2020	5.237,60
4	Luty 2020	4.987,63
5	Marzec 2020	4.800,54
6	Kwiecień 2020	4.072,02
7	Maj 2020	3.607,59
8	Czerwiec 2020	3.975,85
9	Lipiec 2020	4.144,46
10	Sierpień 2020	3.925,83
11	Wrzesień 2020	3.943,69
12	Październik 2020	4.977,68
łącznie:		53.373,73

Ww. koszty nie uwzględniają zużycia gazu w urządzeniach kuchennych, który pokrywa wykonawca, we własnym zakresie (koszt paliwa gazowego dla urządzeń w kuchni: ok. 1.000,00 zł. miesięcznie), kosztów rozliczeń podatkowych z tytułu dzierżawy do organu podatkowego, 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	Ciągły
2	Energia elektryczna	Ciągły
3	Woda ciepła, zimna oraz ścieki	Ciągły
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.

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.

**IV. Termin wykonania zamówienia:** od 01.01.2021 do 31.12.2021

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

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania 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. 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 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 dotyczy sytuacji, gdy 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) 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 wydawaniu przygotowanych posiłków (stołówka, bar itp.) w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy dla co najmniej 40 osób dziennie;**

- **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.

b) 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.

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 znajdą 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 spełnienia 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 udzielnie 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 spełnienia warunków - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu składa także oświadczenie, o którym mowa w pkt 1.2, dotyczące tych podmiotów.

4. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w pkt 1.2, 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 jadłospis 10-dniowy dla diety zwykłej/lekkostrawnej, obejmujący co najmniej 3 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 (np. śniadanie/obiad/kolacja) przez 5 dni następujących po sobie,
- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego (np. śniadanie/obiad/kolacja) przez 10 dni następujących po sobie,
- proponowane przez wykonawcę dodatkowe posiłki, ponad minimalne wymagania Zamawiającego: drugie śniadanie/podwieczerek.

3. Jeżeli wykonawca zaoferuje dodatkowy posiłek (ponad zakres podstawowy dla diety zwykłej/lekkostrawnej), 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](mailto: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 e-mail: [irena.karasiewicz@dpskoszalin.pl](mailto:irena.karasiewicz@dpskoszalin.pl).
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/lekkostrawnej, 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 poświadczony 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 trwałą 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 2021 r. - nie otwierać przed upływem terminu otwarcia ofert - nr postępowania DAG.261.26.2020.”**
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 **16.12.2020 r. do godziny 10:00.**

2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu, w którym upływa termin składania ofert, tj. **16.12.2020 r. o godzinie 10:15**, w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie ul. Leonida Teligi 4, 75- 206 Koszalin (pok. 41).

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.

2. Wykonawca poda w ofercie ceny jednostkowe: za osobodzień, z podziałem na diety.

3. Cena oferty

Cena jest iloczynem ceny jednostkowej za osobodzień, liczby osób oraz ilości dni w okresie realizacji zamówienia (365 dni).

Cena jednostkowa uwzględnia podział na diety:

a) zwykłą/lekkostrawną/bezbiałkowa

b) cukrzycową/dna moczaniowa/przecierana.

Wzór wyliczenia ceny oferty :

$$[(\text{cena jednostkowa dla diety a} \times \text{liczba osób}) + (\text{cena jednostkowa dla diety b} \times \text{liczba osób})] \times \text{ilość dni w okresie realizacji zamówienia (365 dni)} = \text{cena oferty.}$$

Cena oferty powinna uwzględniać:

- przyjęcie minimum: 87 osób; 49 diet zwykła/lekkostrawna/bezbiałkowa; 38 diet cukrzycowa/dna moczanowa/przecierana
- przyjęcie maksimum: 89 osób; 51 diet zwykła/lekkostrawna/bezbiałkowa; 38 diet cukrzycowa/dna moczanowa/przecierana.

Kalkulacja ceny oferty stanowi ryzyko wykonawcy.

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:

$$\text{cena} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times 60\%$$

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/lekkostrawnej, załączone do ofert (dla każdego Zadania oddzielnie w zależności, na które zadanie wykonawca złożył ofertę).

Wymagany ilościowo przez Zamawiającego zakres podstawowy posiłków obejmuje: 3 posiłki (śniadanie, obiad i kolacja).

### **a) Podkryterium: dodatkowy posiłek**

Zasady punktacji w podkryterium dodatkowy posiłek:

- 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 twarożku 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, twarożki homogenizowane, potrawy z jaj (np. omlety, naleśniki).

**b) Podkryterium urozmaicenie jadłospisu (niepowtarzalność treściowa)**

Przez niepowtarzalność treściową rozumie się sytuację, gdy co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku (np. obiad treściowo opisany w sposób następujący: zupa: krupnik; drugie danie: kotlet pożarski, ziemniaki, surówki: z marchewki, z kapusty) nie będą się powtarzały przez kolejno następujących po sobie 5 lub 10 dni.

Zasady punktacji w podkryterium urozmaicenie jadłospisu (niepowtarzalność treściowa):

- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja przez 5 dni następujących po sobie: **3 pkt** za każdy posiłek (łącznie 9 pkt),
- niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego: śniadanie/obiad/kolacja przez 10 dni następujących po sobie: **3 pkt** za każdy posiłek (łącznie 9 pkt).

Przykład:

Zawartość jadłospisu	Oferta 1	Oferta 2
dodatkowy posiłek ponad zakres podstawowy	1 posiłek	2 posiłki
	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	3 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	30 pkt

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

W kryterium doświadczenie Zamawiający dodatkowo oceni wykonanie od 2 do 10 usług gastronomicznych polegających na codziennym, stałym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków (stołówka, bar itp.) w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 m-cy dla co najmniej 40 osób dziennie każda.

Ocenie poddane zostanie wyłącznie doświadczenie wykazane przez wykonawcę w oświadczeniu.

Maksymalna oceniana w kryterium ilość usług: 10 usług (jeżeli wykonawca wykaże większą ilość usług, Zamawiający oceni pierwsze 10 w kolejności).

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

Jeżeli wykonawca wykaże spełnianie minimalnego wymogu Zamawiającego, tzn. wykonał 1 usługę, w niniejszym kryterium otrzyma: 0 pkt. (spełnianie warunku udziału w postępowaniu nie jest punktowane).

Punktacja w kryterium zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

**Ilość usług w ofercie badanej ponad wymóg minimalny**

----- x 100 x 10%

**Największa ilość usług w złożonych ofertach ponad wymóg minimalny**



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.

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.

4. W toku postępowania dopuszcza się prowadzenie negocjacji w zakresie ceny oferty, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Negocjacje prowadzi się z jednym wykonawcą (jeżeli w postępowaniu wpłynęła jedna oferta) lub wykonawcami, którzy złożyli oferty.

5. Warunkiem prowadzenia negocjacji jest zaproszenie do negocjacji grona co najmniej 2 wykonawców, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w postępowaniu lub, gdy wpłynęła jedna oferta – wykonawcę, który złożył ofertę.

6. W przypadku prowadzenia postępowania z negocjacjami zawiadamia się wykonawców, którzy złożyli oferty o:

1) wykonawcach zakwalifikowanych do negocjacji,

2) terminie negocjacji.

7. Dopuszcza się przystąpienie do negocjacji innego wykonawcy niż zakwalifikowani przez Zamawiającego - na wniosek tego wykonawcy. Warunkiem dopuszczenia innego wykonawcy jest złożenie przez niego wniosku nie później niż przed upływem terminu negocjacji i otrzymanie zaproszenia od zamawiającego.

8. Negocjacje uważa się za przeprowadzone, jeżeli co najmniej jeden zaproszony wykonawca złoży tańszą ofertę.

9. W przypadku, gdy w odpowiedzi na zaproszenie do negocjacji zamawiający nie uzyska tańszej oferty, wyboru oferty dokonuje się w oparciu o oferty pierwotne lub unieważnia się postępowanie w okolicznościach w art. 93 ustawy PZP.

## **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 któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

3. 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, stanowiącym załącznik nr 3 (dla każdego Zadania stosuje się odpowiednio).

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.

## **KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016r. 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.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO – informujemy, że:

### **Administrator danych:**

Administratorem 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](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

### **Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Tomasz Stola. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego [iodo@dpskoszalin.pl](mailto:iodo@dpskoszalin.pl) oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

### **1. Cele i podstawy przetwarzania**

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości zamówienia nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EURO na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 roku.

### **2. Okres przetwarzania danych**

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okresy wynikające z przepisów prawa regulujące niezbędne okresy przetwarzania. Dane osobowe przetwarzane na podstawie przepisów prawa, będą przechowywane przez czas wskazany w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych. W przypadku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane będą przetwarzane przez okres do 5 pełnych lat.

### **3. Odbiorcy danych**

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa oraz inne podmioty uczestniczące w procesach niezbędnych do realizacji postępowania. Dane mogą być powierzone celem przetwarzania przez podmioty wspierające funkcjonowanie Administratora, np. Kancelaria Rady Prawnego, firma serwisująca oprogramowanie i infrastrukturę IT, wyłącznie podstawie stosownej umowy powierzenia przetwarzania. Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą również osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 6 Ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U.2019.0.1429 t.j.).

### **4. Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:**

- a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,
- b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
- c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,
- d) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

**5. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych**

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Nie podanie danych osobowych w przypadku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego skutkuje brakiem możliwości udziału w postępowaniu.

**6. Profilowanie i zautomatyzowane podejmowanie decyzji**

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.

Załącznik 1 do ogłoszenia

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

**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej  
„Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 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 Ogłoszeniu o zamówieniu.

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/zdobylismy 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:.....).

Cena ta obejmuje cenę jednostkową za osobodzień w wysokości:

- 1) .....zł brutto (diety zwykła/lekkostrawna/bezbiałkowa) .
- 2) .....zł brutto (dieta cukrzycowa/dna moczanowa/przecierana) .

4. OFERUJĘ/OFERUJEMY, jako stały element jadłospisu (w cenie oferty):

1) dodatkowy posiłek dla diety zwykłej/lekkostrawnej (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.

5. INFORMUJĘ/INFORMUJEMY, że w okresie realizacji zamówienia zatrudniać będę/będziemy na umowę o pracę następujące osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia, w tym:

- ..... osoba/y pełniąca funkcję szefa kuchni,
- ..... osoba/y pełniąca funkcję kucharza,
- ..... osoba/y pełniąca funkcję pomocy kuchennej,
- ..... osobą/y pełniąca funkcję kelnera.

*(Należy wypełnić, jeżeli wykonawca posiada taki zasób na etapie składania oferty).*

6. PODWYKONAWCY

Podwykonawcom zamierzam powierzyć:

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

7. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

.....

..... dnia .....2020 r.

.....

(podpis

Wykonawcy)

<b>OŚWIADCZENIE WŁASNE WYKONAWCY</b> <b>O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENI I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU</b> <b>W POSTĘPOWANIU</b>
Przystępując do postępowania na <b>Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej</b> <b>„Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 roku</b>
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.

1) 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:*

*1 usługę gastronomiczną polegającą na codziennym, stałym i stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków (stołówka, bar itp.) w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy dla co najmniej 40 osób dziennie.*

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	Okres realizacji usługi	Liczba osób objętych usługą	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonania

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

- 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.*

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:

Lp.	Imię i nazwisko	Zakres powierzonych czynności	Kwalifikacje zawodowe, uprawnienia i wykształcenie	Doświadczenie od m-c/rok do m-c/rok	Podstawa dysponowania osobą przez wykonawcę (umowa o pracę, zasób własny)

2. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

1) 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: 200 000 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

## 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 2021 r.”
2. Zamawiający zleca, a wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz ich podawaniu mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie (zwanym dalej DPS), 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

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać dla maksymalnie 89 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie (według stanu na dzień 30 listopada 2020 r.: 76 mieszkańców. Liczba osób do wyżywienia w trakcie realizacji niniejszej umowy może okresowo ulegać zmianie, ale nie przekroczy liczby maksymalnej 89 osób. Szacunkowa liczba posiłków objęta zamówieniem wynosi ok. 97.455 posiłków, tj. 32.485 osobodni, w tym co najmniej 3 posiłki dziennie dla maksymalnie 89 osób w okresie od 01.01.2021 do 31.12.2021 (365 dni), z zastrzeżeniem, że podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 2%. Posiłki podawane będą o ustalonych porach dnia. Zamówienie obejmuje co najmniej trzy posiłki podstawowe dziennie:

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

oraz obowiązkowe dodatkowe posiłki, z uwzględnieniem posiłków dietetycznych, zaleconych przez lekarza, (np. w przypadku diety cukrzycowej drugie śniadanie i podwieczorek), a także oferowane przez Wykonawcę posiłki dodatkowe dla diety zwykłej/lekkostrawnej/bezbiałkowej.

1.1. Zgodnie z ofertą z dnia ..... Wykonawca zapewni, że dla diety zwykłej/lekkostrawnej/bezbiałkowej:

- 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 owoc, z uwzględnieniem sezonowości,

- 3 razy w tygodniu deser (słodkie danie na koniec posiłku),
- 1 raz w tygodniu (niedziela) ciasto (oparte na bazie pieczenia przetworów zbożowych - przede wszystkim mąki - cukru, jajek, tłuszczów i wody).

Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki oraz kompot:

- surówki powinny być przyrządzane z surowych warzyw lub owoców, dobrych jakościowo, świeżych, zdrowych i nieuszkodzonych, jak również blanszowanych, kwaszonych itp. Powinny być drobno starte na tarce o małych oczkach, w szczególności dotyczy to warzyw twardych, np. kapusta; nie dotyczy miksów przecieranych.
- kompot powinien być przyrządzany z gotowanych owoców: świeżych lub suszonych.

UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),
- benzoesan sodu.

3. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 13,00 zł.

4. Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

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

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3% w przypadku pomiaru temperatury po wydaniu na talerze.

5. Wymaga się od Wykonawcy przygotowywania wyżywienia odpowiadającego poszczególnym dietom, zgłaszanym przez Zamawiającego.

Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji umowy. W trakcie realizacji umowy informacje o ilości posiłków do wydania, z podziałem na diety, przekazywane będą Wykonawcy przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego: **do godz. 11:00** dnia poprzedzającego ich wydanie oraz modyfikowane w zależności od zmiany potrzeb: **do godz. 8:00** dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.

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). Dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym.

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

11. Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania oraz sery (UWAGA: ser nie może zawierać azotanu potasu w składzie) i wędliny (UWAGA: wędliny nie powinny zawierać dodatków skrobi i soi). Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku. Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki). Surówki należy podawać drobno starte (nie dotyczy miksów przecieranych). Cukier do kawy/herbaty należy podawać oddzielnie.

UWAGA: Nie dopuszcza się stosowania sztucznych słodzików lub syropów, w których składzie są:

- barwniki z grupy azowych (azorubina i czerwień koszenilowa),
- sztuczne słodziki (aspartam, cyklamian sodu, sacharynian sodu, acesulfam K),

- benzoesan sodu.

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 pokojów 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 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia dla mieszkańców i zaproszonych gości (maksymalnie 93 osoby):

- 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. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Koszt wyżywienia osób niezgłoszonych przez Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia;

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 w formie festynu dla mieszkańców i zaproszonych gości (maksymalnie 180 osób). Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Koszt wyżywienia osób niezgłoszonych przez Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia.

4) doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: 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, kubki itp. Posiłki i napoje nie mogą być podawane w zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia. Do picia herbaty/kawy/kompotu podawane mają być kubki/szklanki. Stan ilościowy zastawy powinien być dostosowany do ilości osób spożywających posiłek danego dnia (wykonawca zadba, aby nie zabrakło talerzy, sztućców, kubków/szklanek itp.). Jeżeli napoje będą podawane w szklankach, powinny być one wykonane w taki sposób, aby zabezpieczać użytkownika przed poparzeniem, tzn. materiał wykonania pozostaje w temperaturze pokojowej, oraz powinny posiadać uchwyt. Kubki/szklanki powinny mieć pojemność 250ml-300ml oraz powinny być wykonane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, w szczególności: użyteczności dla osób o różnej sprawności. Zastawa stołowa powinna być wykonana z materiałów bezpiecznych i przeznaczonych do kontaktu z żywnością, innych niż tworzywa sztuczne, z zastrzeżeniem, że Zamawiający dopuszcza stosowanie dzbanków do podawania napojów/ termosów oraz tacek wykonanych z tworzyw sztucznych. Dzbanki/termosy i tacki z tworzyw sztucznych powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do użytku na terenie UE oraz spełniać w szczególności zasady ogólne bezpieczeństwa i obojętności dla FCM określone w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004, zasady dobrego wytwarzania określone w rozporządzeniu (WE) nr 2023/2006 oraz zasady dotyczące składu FCM określone w rozporządzeniu (WE) nr 10/2011. Ponadto powinny zawierać oznakowanie:



5) przygotowywanie stołówek przed wydaniem posiłków (stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania);

6) podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę, sprzątanie pomieszczenia stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia stołówki;

7) mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztućców oraz usuwanie zabrudzeń i osadów (np. po herbacie);

- 8) mycie wózków kelnerskich;
- 9) rozwożenie posiłków na piętra (bez rozdawania) dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, a następnie odbiór wózków 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 uzgodnienia Zamawiającemu co najmniej 10-dniowych jadłospisów, obejmujących wszystkie posiłki, z jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (10 dni). O ewentualnych zmianach w obowiązującym jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospisy powinny uwzględniać gramaturę i kaloryczność posiłków oraz powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na dietę zwykłą/lekkostrawną oraz cukrzycową;
- 12) regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków (na tablicy ogłoszeń przed stołówką), najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30. Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności właściwych produktów. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.
- 13) odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

### § 3

Termin wykonania przedmiotu umowy: do 31 grudnia 2021 r.

### § 4

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty z dnia ....., nie przekroczy kwoty ..... **zł brutto** łącznie (słownie: ..... 00/100).
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej, z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, bez względu na różnice w ilości osób do wyżywienia oraz liczby diet przyjętych przez wykonawcę do kalkulacji ceny oferty w stosunku do danych faktycznych.
3. Ustala się następujące ceny jednostkowe za osobodzień:  
- .....**zł brutto – dieta zwykła/lekkostrawna/bezbiałkowa;**  
- ..... **zł brutto – dieta cukrzycowa/dna moczanowa/przecierana.**
4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 13 pkt 2 i pkt 3 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej za osobodzień, określonej w ust. 3 i liczby mieszkańców zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia (z uwzględnieniem diet).  
Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść maksymalnie:  
(stawka jednostkowa z uwzględnieniem diet x liczba podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia).  
W cenie oferty Wykonawcy zawiera się przygotowanie 3 razy w roku posiłków w formie:  
1) świątecznego poczęstunku dla maksymalnie 93 osób (§ 2 ust. 13 pkt 2) – 2 razy w roku (rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego w wyprzedzeniu),  
2) pikniku dla maksymalnie 180 osób (§ 2 ust. 13 pkt 3) – 1 raz w roku (rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego w wyprzedzeniu).  
Zamawiający nie poniesie dodatkowych kosztów ponad koszt wyżywienia mieszkańców zgłoszonych do posiłku w danym dniu.  
Koszt wyżywienia innych osób niezgłoszonych przez Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy

i obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko wykonawcy z tytułu oszacowania kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na te koszty.

6. 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, z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć ceny, o której mowa w ust. 1, bez względu na różnice w ilości osób do wyżywienia oraz liczby diet przyjętych przez wykonawcę do kalkulacji w stosunku do danych faktycznych.

7. 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. 8 i doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zastrzeżeniem, że za wykonanie każdej części Wykonawca przedstawi oddzielne faktury.

8. Załącznikiem do faktury będzie miesięczne zestawienie zawierające dzienne ilości dostarczonych posiłków potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

9. Kwota podatku należnego wyliczona zostanie zgodnie z aktualnie obowiązującą stawką wynikającą z ustawy o VAT.

10. Strony ustalają, iż za dzień zapłaty będą traktować dzień obciążenia rachunku bankowego zamawiającego.

11. 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.

12. 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.

## § 5

1. Wykonawca oświadcza, że ma wystarczające doświadczenie i kompetencje do realizacji przedmiotu umowy oraz zobowiązuje się należyście 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) uzyskania pozytywnej oceny właściwego Inspektora Sanitarnego dla prowadzonego przez siebie w DPS zakładu obrotu żywnością (ze względu na dzierżawienie pomieszczeń kuchennych przez Wykonawcę).

3) zapewnienia odbioru i zagospodarowania odpadów żywieniowych, opakowaniowych i innych wytworzonych przez wykonawcę, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami,

4) prowadzenia ewidencji ilościowej wydawanych posiłków.

## § 6

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 (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania) ,
  - 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 obciąża Wykonawcę.
4. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.

## § 7

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.
6. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, we wskazanym terminie, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez wykonawcę z pracownikami, potwierdzonych za zgodność z oryginałem, zakresu obowiązków pracowników lub raportu 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.



## § 8

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.

## § 9

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.

## § 10

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 i nieodpowiednio dla zgłoszonych diet,
    - 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 § 9 ust. 9, we wskazanym terminie;
  - 4) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy,
  - 5) nie wykazał spełniania warunku dysponowania osobami, o którym mowa w § 7 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 z zachowaniem okresu wypowiedzenia Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za zrealizowaną usługę do upływu terminu wypowiedzenia.

#### § 11

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 150,00 zł, za każdy stwierdzony przypadek.
4. W przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje należycie obowiązków określonych w niniejszej umowie, Zamawiający może zlecić wykonanie części umowy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy, do czasu ustania przyczyny po stronie Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, w szczególności:
  - 1) przygotowanie menu, o którym mowa w § 2 ust. 13 pkt 11, które będzie wiążące dla Wykonawcy, gdy menu przygotowane i przedłożone Zamawiającemu przez Wykonawcę zawiera błędy i nie jest zgodne wytycznymi dla zgłoszonych przez Zamawiającego diet;
  - 2) przygotowanie i wydanie posiłków, gdy Wykonawca nie wydał wszystkich posiłków lub nie dotrzymał godzin wydania posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje obowiązku, o którym mowa w § 2 ust. 13 pkt 4, Zamawiający może zakupić niezbędne wyposażenie (zastawa stołowa, kubki, sztućce itp.), odpowiadające ilości osób zgłoszonych do wyżywienia, a kosztem jego zakupu obciążyć Wykonawcę.
6. Obciążenie Wykonawcy kosztami, o których mowa w ust. 4-5 nie wyklucza nałożenia na Wykonawcę kar umownych lub wypowiedzenia umowy.
7. Kary umowne oraz koszty, o których mowa w ust. 4-5 Zamawiający potrąci z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
8. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.

#### § 12

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy, jeżeli łączna wartość zmian jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy, jeżeli konieczność zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy, a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w zakresie realizacji dodatkowych usług od Wykonawcy, których nie uwzględniono w zamówieniu podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
  - 1) wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.
  - 2) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
  - 3) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności usług w ramach zamówienia podstawowego.

4. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia świadczenia w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności o obiektywnym charakterze, niezależnych od stron umowy. W takim przypadku może nastąpić zawieszenia wykonania części umowy.

#### § 13

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 oraz treść opisu przedmiotu zamówienia zawarta w ogłoszeniu o zamówieniu.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego.
6. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

**WYKAZ PRACOWNIKÓW**

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

*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 gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 r.

.....dnia .....2020 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.

Załącznik nr 2 do umowy

## **Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016r. 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.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO – informujemy, że:

### **1) Administrator danych:**

Administratorem 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](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

### **2) Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Tomasz Stola. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego [iodo@dpskoszalin.pl](mailto:iodo@dpskoszalin.pl) oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

### **3) Cele i podstawy przetwarzania**

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody w celu:

a) **zawarcia i wykonania łączącej nas umowy przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu (podstawa prawna: art. 6 ust. 1b RODO),**

b) wykonania ciążących na administratorze danych obowiązków prawnych (podstawa: art. 6 ust. 1c RODO), związanych min. z rozliczeniem finansowym/księgowym umowy oraz koniecznością archiwizacji umów po jej zakończeniu.

### **4) Okres przetwarzania danych**

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okresy wynikające z przepisów prawa regulujące niezbędne okresy przetwarzania. W przypadku rozliczenia faktury dane osobowe są przetwarzane przez okres do 6 lat, a w przypadku realizacji umowy dane osobowe są przetwarzane przez okres jej obowiązywania i do 10 lat po jej zakończeniu.

### **5) Odbiorcy danych**

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa oraz innym podmiotom uczestniczącym w procesach niezbędnych do realizacji zawartych umów. Dane mogą być powierzone celem przetwarzania przez podmioty wspierające funkcjonowanie Administratora, np. Kancelaria Radcy Prawnego, firma serwisująca oprogramowanie i infrastrukturę IT, wyłącznie podstawie stosownej umowy powierzenia przetwarzania. Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Administrator danych prowadzi publicznie dostępny Rejestr umów, więc dane osobowe w zakresie wskazanym prawem mogą zostać upublicznione.

### **6) Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:**

a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,

b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,

- c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,
- d) prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych, jeśli nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania, w tym przetwarzania po wycofaniu udzielonej zgody,
- e) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

#### **7) Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych**

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Nie podanie danych osobowych skutkuje brakiem możliwości realizacji umowy lub celu wskazanego w treści zgody.

#### **8) Profilowanie i zautomatyzowane podejmowanie decyzji**

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.

**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

....., prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą ....., z siedzibą ....., NIP ....., REGON ....., reprezentowaną przez: ....., zwanym w dalszej części umowy **"Dzierżawcą"**.

Niniejsza umowa dzierżawy zostaje zawarta w związku z udzieleniem zamówienia na „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2020 roku” oraz w celu realizacji umowy nr ..... z dnia .....

**Przedmiot umowy**

**§ 1**

1. Wydierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania zespół pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 283,00 m<sup>2</sup> mieszczący się w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, wraz z wyposażeniem (z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m<sup>2</sup> 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 DPS, jest własnością Miasta i Gminy Koszalin, a Wydierżawiający sprawuje nad nim zarząd.
2. Wydierżawiający oświadcza, że w budynku DPS znajduje się zespół pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem, zwany w dalszej części umowy „Kuchnią”.
3. Dzierżawie podlegają:
  - 1) pomieszczenia Kuchni:
    - a) Parter o pow. 131,2 m<sup>2</sup>:
      - magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m<sup>2</sup> wyposażony w regały i palety,
      - pomieszczenie biurowe (kierownik stołówek) o pow. 8,8 m<sup>2</sup> wyposażone w stół i krzesła,
      - pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m<sup>2</sup> wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykaną szafkę metalową,
      - przedmagazyn o pow. 16,6 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny): przedmagazyn (1,6 m<sup>2</sup>); przedmagazyn (15,0 m<sup>2</sup>),

- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m<sup>2</sup> 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,
- kuchnia o pow. 46,9 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> 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-wyparzkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),
- aneks kelnerski o pow. 8,5 m<sup>2</sup> wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- Ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m<sup>2</sup> wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- komunikacja o pow. 14,7 m<sup>2</sup>: komunikacja 1 (4,4 m<sup>2</sup>); klatka schodowa (10,3 m<sup>2</sup>).

b) Piwnica o pow. 151,6 m<sup>2</sup>:

- przygotowalnia wstępna (obieralnia warzyw) o pow. 11,8 m<sup>2</sup> wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 01
- pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m<sup>2</sup> wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krawalnicę, 02
- pomieszczenie wyrobu i wypieku ciast o pow. 13,6 m<sup>2</sup> (+ 1m<sup>2</sup> dźwig towarowy „czysty”) wyposażone w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny, 03
- przedmagazyn o pow. 8,0 m<sup>2</sup> wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym”, 04
- pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m<sup>2</sup>, 05
- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m<sup>2</sup> wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,
- magazyn chłodniczy o pow. 21,3 m<sup>2</sup> wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania, 07
- magazyn o pow. 13,4 m<sup>2</sup> wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 022
- magazyn jaj o pow. 6,3 m<sup>2</sup> wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj, 023
- szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m<sup>2</sup>, z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież: szatnia (8,2 m<sup>2</sup>); łazienka (7,5 m<sup>2</sup>),
- komunikacja o pow. 36,60 m<sup>2</sup> (+ 1 m<sup>2</sup> dźwig towarowy „brudny”): komunikacja 1 (13,50 m<sup>2</sup>); komunikacja 2 (25,20 m<sup>2</sup> : 2); klatka schodowa (10,5 m<sup>2</sup>).

2) 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. Wyzierżawiający 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.
3. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.

## **Prawa i obowiązki Dzierżawcy**

### **§ 5**

1. Dzierżawca zobowiązuje się do:

- 1) użytkowania przedmiotu dzierżawy zgodnie z jego przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w szczególności do przestrzegania 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 Wyzierżawiającego;
- 2) nie udostępniania osobom trzecim przedmiotu dzierżawy do użytkowania, ani go nie podnajmować, nawet nieodpłatnie, bez pisemnej zgody Wyzierżawiającego;
- 3) zawarcia we własnym zakresie umowy usuwania odpadów i nieczystości. Dzierżawca ma obowiązek zapewnienia regularnego wywozu śmieci z terenu Wyzierżawiającego, z częstotliwością co najmniej 1 raz w tygodniu oraz zapewnienia czystości pojemnika na odpady. Wszelkie sączące się z pojemnika płyny powinny być usuwane na bieżąco przez Dzierżawcę. Wyzierżawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia wykonania usługi wywozu odpadów z pojemnika Dzierżawcy lub czyszczenia pojemnika Dzierżawcy, na jego koszt, w przypadku, gdy harmonogram odbioru odpadów zostanie naruszony. Przez naruszenie harmonogramu odbioru odpadów należy rozumieć brak odbioru odpadów Dzierżawcy w wyznaczonym terminie (przekroczenie terminu wywozu) z przyczyn zależnych od Dzierżawcy;
- 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 Wyzierżawiającego;
- 7) przystosowania na własny koszt Kuchni oraz urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych, w szczególności odpowiednio do przepisów sanitarno-epidemiologicznych;
- 8) uzyskania na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich dokumentów oraz zezwoleń związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych;
- 9) podejmowania działań mających na celu zminimalizowanie nieprzyjemnych zapachów z Kuchni, w tym m.in. poprzez zapewnienie nieprzerwanej pracy klimatyzatorów w trakcie przygotowywania posiłków;
- 10) niezwłoczne zwrócenie przedmiotu dzierżawy, po zakończeniu dzierżawy, w stanie nie pogorszonym 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 oraz regularnych 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. W przypadku nie wywiązywania się Dzierżawcy z tego obowiązku, tj. pogarszania się stanu przedmiotu dzierżawy, Wydzierżawiający może zlecić innemu podmiotowi wykonanie przeglądów i niezbędnych napraw urządzeń, a kosztem obciążyć Dzierżawcę;

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 nie pogorszonym. W przypadku nie wywiązywania się Dzierżawcy z tego obowiązku, tj. pogarszania się stanu przedmiotu dzierżawy, Wydzierżawiający może zlecić innemu podmiotowi wykonanie niezbędnych napraw i konserwacji, a kosztem obciążyć Dzierżawcę;

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 naprawić szkody lub ich naprawienie zlecić innemu podmiotowi na koszt Dzierżawcy oraz obciążyć go finansowo za utracone mienie, zgodnie z jego wartością. 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 sztućce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, szklanki itp.), bielizny stołowej (obrusy, 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;

3) wyrzucania odpadów komunalnych i gastronomicznych do pojemników Wydzierżawiającego oraz pozostawiania innych odpadów i nieczystości na terenie Wydzierżawiającego;

4) dysponowania mieniem, stanowiącym przedmiot dzierżawy, poza terenem Wydzierżawiającego.

## **Czynsz dzierżawny**

### **§ 6**

1. Strony ustalają czynsz dzierżawny w wysokości 3,55 zł/ m<sup>2</sup> netto (słownie: trzy złote 55/100 za m<sup>2</sup>) miesięcznie, zgodnie z Zarządzeniem Nr 169/590/19 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 15.11.2019 r. w sprawie określenia warunków dzierżawy oraz najmu nieruchomości lub ich części i obiektów budowlanych stanowiących własność Miasta Koszalina wydzierżawianych lub wynajmowanych na cele nierolnicze oraz wysokości i zasad stosowania stawek czynszu dzierżawnego i czynszu za najem.

2. W uzasadnionych przypadkach Wydzierżawiający zastrzega sobie prawo waloryzacji wysokości czynszu w trakcie realizacji niniejszej umowy. 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.
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 (Wydzierżawiający 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 m<sup>2</sup> (tj. powierzchni, dla których zamontowano grzejniki, w tym powierzchnia ogrzewana: Parter: 121,20m<sup>2</sup> oraz Piwnica: 138,40m<sup>2</sup>, z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m<sup>2</sup> powierzchni dzierżawionej uważa się za pełny), na podstawie udziału procentowego zajmowanej powierzchni ogrzewanej w stosunku do ogólnej powierzchni DPS:  
260,00 m<sup>2</sup> to 6,08% z 4279,40 m<sup>2</sup>. Podstawę rozliczenia ogrzewania stanowią 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 razy 6,08%.
  - f) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (Dzierżawca we własnym zakresie podpisze umowę z wykonawcą usługi na odbiór odpadów i będzie regularnie dokonywał 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 publicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Okres trwania umowy**

#### **§ 8**

Umowa zostaje zawarta na okres: od 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

### **Wypowiedzenie umowy**

#### **§ 9**

1. Umowa może zostać wypowiedziana przez strony w każdym czasie, z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Wydzierżawiającemu 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 pomieszczeń i wyposażenia, co zostało stwierdzone przez Wydzierżawiającego, w szczególności dotyczy to dewastowania powierzonego mienia;

- 2) zalegania z zapłatą czynszu oraz innych opłat, określonych w umowie za dwa miesięczne okresy rozliczeniowe,
- 3) udostępniania Kuchni do użytkowania osobom trzecim bez zgody Wyzdierżawiającego,
- 4) nie dopełnienia przez Dzierżawcę obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym, ponad stan bieżącego zużycia, co zostało stwierdzone podczas kontroli Wyzdierżawiającego, 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 Wyzdierżawiającego.
- 5) wypowiedzenia przez Wyzdierżawiającego umowy na „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie”.

### **Kary umowne**

#### **§ 10**

1. W przypadku naruszenia postanowień niniejszej umowy przez Dzierżawcę, w szczególności zapisów § 5, dzierżawca zapłaci karę umowną w wysokości 150,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.
2. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Wyzdierżawiającego w trybie natychmiastowym, Dzierżawca zapłaci karę umowną w wysokości 5.000,00 zł.
3. W przypadku wypowiedzenia umowy i nie dokonania przez Dzierżawcę protokolarnego zwrotu przedmiotu dzierżawy Wyzdierżawiającemu, na dzień, w którym jej wypowiedzenie stanie się skuteczne, Dzierżawca będzie zobowiązany do zapłacenia na rzecz Wyzdierżawiającego kary za bezumowne korzystanie z przedmiotu dzierżawy, w wysokości dwukrotnej wartości ostatnio płaconego czynszu, za pierwszy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania oraz czterokrotnej wartości ostatnio opłaconego czynszu za każdy kolejny rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania.
4. W przypadku zwłoki w terminie zapłaty czynszu dzierżawnego wraz z pozostałymi kosztami, należnymi od Dzierżawcy, Wyzdierżawiający 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. Wyzdierżawiający 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.

### **Postanowienia końcowe**

#### **§ 11**

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

.....

Wydzierżawiający

.....

Dzierżawca

Załącznik nr 1 do umowy

## **Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016r. 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.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO – informujemy, że:

### **Administrator danych:**

Administratorem 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](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

### **Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Tomasz Stola. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego [iodo@dpskoszalin.pl](mailto:iodo@dpskoszalin.pl) oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

### **7. Cele i podstawy przetwarzania**

Jako Administrator będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie obowiązujących przepisów prawa, zawartych umów i udzielonej zgody w celu:

a) **zawarcia i wykonania łączącej nas umowy przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu (podstawa prawna: art. 6 ust. 1b RODO),**

b) wykonania ciążących na administratorze danych obowiązków prawnych (podstawa: art. 6 ust. 1c RODO), związanych min. z rozliczeniem finansowym/księgowym umowy oraz koniecznością archiwizacji umów po jej zakończeniu.

### **8. Okres przetwarzania danych**

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okresy wynikające z przepisów prawa regulujące niezbędne okresy przetwarzania. W przypadku rozliczenia faktury dane osobowe są przetwarzane przez okres do 6 lat, a w przypadku realizacji umowy dane osobowe są przetwarzane przez okres jej obowiązywania i do 10 lat po jej zakończeniu.

### **9. Odbiorcy danych**

Do Pani/Pana danych osobowych mogą też mieć dostęp podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa oraz innym podmiotom uczestniczącym w procesach niezbędnych do realizacji zawartych umów. Dane mogą być powierzone celem przetwarzania przez podmioty wspierające funkcjonowanie Administratora, np. Kancelaria Radcy Prawnego, firma serwisująca oprogramowanie i infrastrukturę IT, wyłącznie podstawie stosownej umowy powierzenia przetwarzania. Administrator nie przekazuje danych osobowych przetwarzanych w swoich zbiorach do państw trzecich, ani żadnych organizacji międzynarodowych. Administrator danych prowadzi publicznie dostępny Rejestr umów, więc dane osobowe w zakresie wskazanym prawem mogą zostać upublicznione.

### **10. Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:**

a) w każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych; Administrator danych osobowych przestanie przetwarzać Pani/Pana dane osobowe w celach wskazanych w pkt 1, chyba, że w stosunku do tych danych istnieją prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec Pani/Pana interesów, praw i wolności lub dane będą niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń,

b) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,

c) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,

- d) prawo do usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania danych, jeśli nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania, w tym przetwarzania po wycofaniu udzielonej zgody,
- e) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).

#### **11. Informacja o wymogu/dobrowolności podania danych**

Podanie danych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania stanowi przepis prawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny, jeśli jest niezbędne do zawarcia umowy lub przetwarzania na podstawie udzielonej zgody. Nie podanie danych osobowych skutkuje brakiem możliwości realizacji umowy lub celu wskazanego w treści zgody.

#### **12. Profilowanie i zautomatyzowane podejmowanie decyzji**

W procesie przetwarzania danych osobowych Administrator danych osobowych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, z uwzględnieniem profilowania, w oparciu o dane przekazane do przetwarzania.