

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 w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn.zm.), zwanej dalej ustawą PZP, na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

§ 1

1. Nazwa nadana zamówieniu: „Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie”.

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 26 listopada 2021 r.: 87 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 01.01.2022 do 31.12.2022 (365 dni), z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest szacunkowa 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 lekkostrawnej/bezbiałkowej.

1.1. Zgodnie z ofertą z dnia Wykonawca zapewni niepowtarzalność treściową posiłku dla wszystkich diet:

- następujący posiłek podstawowy nie będzie powtarzał się treściowo przez 5/10 kolejnych dni:

-

Przez niepowtarzalność treściową rozumie się sytuację, gdy co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego [np. obiad treściowo opisany w sposób następujący: zupa: barszcz czerwony z ziemniakami (1 pozycja treściowa); drugie danie: kotlet pożarski (2 pozycja treściowa), ziemniaki (3 pozycja treściowa), surówki: surówka z marchwi i jabłka (4 pozycja treściowa), surówka z białej kapusty (5 pozycja treściowa)] nie będą powtarzały się przez kolejno następujące po dni, a potrawy

stanowiące główny element treściowy danego posiłku podstawowego (np. w obiedzie treściowo opisanym jw. zupa barszcz czerwony z ziemniakami i drugie danie: kotlet pożarski) mogą powtarzać się maksymalnie razy w tygodniu/ raz na tygodnie.

1.2) Cena jednostkowa uwzględnia podział na diety:

a) dieta zwykła – rozumiana jako dieta zwykła i zbliżone np. lekkostrawna, z dodatkami, w tej samej stawce jednostkowej,

b) dieta cukrzycowa – rozumiana jako dieta cukrzycowa i zbliżone np. dna moczaniowa, z dodatkami, w tej samej stawce jednostkowej.

2. Posiłki uwzględniać będą co najmniej:

1) 3 razy w tygodniu różnorodny owoc (twarde owoce np. jabłka starte lub upieczone), z uwzględnieniem sezonowości,

2) 3 razy w tygodniu deser (deser rozumiany jako słodkie danie na koniec posiłku),

3) 1 raz w tygodniu (niedziela) ciasto oraz 2 razy w roku tradycyjne ciasto podawane na drugie śniadanie lub podwieczorek w okresie Świąt Wielkanocnych i Świąt Bożego narodzenia. Ciasto rozumiane jest jako oparte na bazie pieczenia przetworów zbożowych - przede wszystkim mąki - cukru, jajek, tłuszczów i wody.

4) Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki (lub dwa rodzaje warzyw gotowanych lub 2 porcje mieszane) oraz kompot:

a) 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.

b) 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.

5) 2 razy w tygodniu kolacja będzie podawana na ciepło np. racuchy, ryż z jabłkami, jajecznica, kielbaski, zapiekanka warzywna itp.

6) Maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kasze, makarony).

7) ciepłe śniadania mogą obejmować np. zupę mleczną.

3. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 12,38 zł.

4. Przygotowywanie i podawanie posiłków odbywać się będzie w sposób estetyczny oraz zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz 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.

1) Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze, tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także zapotrzebowanie na kalorie dla osób starszych o ograniczonej sprawności ruchowej:

- 1800kcal/1 osobę – 2000 kcal/1 osobę - dla osób poruszających się samodzielnie lub na wózkach inwalidzkich,
- 1500 kcal/1 osobę - dla osób leżących.

2) Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych, w szczególności warzyw i owoców oraz zgodnie z zasadami HACCP. Dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym,

3) 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.).

4) Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub margarynę do smarowania. Zapis ten oznacza, że stosowanie masła jest regułą. Odstępstwo od tej reguły stanowią zasady żywienia dla określonych diet, np. cukrzycowej, gdzie zalecane jest ograniczenie zawartości tłuszczu. W tym przypadku wykonawca podawać będzie margarynę.

5) Podawane sery nie mogą zawierać w swoim składzie azotanu potasu

6) Podawane wędliny nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi.

7) Pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać świeże, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości na każdym stoliku.

8) Pieczywo powinno być zróżnicowane (pieczywo białe, czarne, wieloziarniste, bułki).

9) Surówki należy podawać ze warzyw świeżych, drobno starte (nie dotyczy miksów przecieranych). Dopuszcza się podawanie warzyw gotowanych zamiast surówki, np. marchewka z groszkiem, buraczki gotowane itp., oraz podawanie porcji mieszanych (1 surówka + 1 porcja warzyw gotowanych), w szczególności przy dietach, dla których nie jest wskazane podawanie warzyw świeżych w zbyt dużej ilości – zawsze 2 porcje.

10) Cukier do kawy zbożowej/herbaty należy podawać oddzielnie.

11) 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. Oznacza to, że wykonawca zapewni w kuchniach podręcznych kawę zbożową z mlekiem, kawę zbożową bez mleka, herbatę, kompot itp., w ilości odpowiadającej liczbie osób do wyżywienia: maksymalnie 89 osób, ich potrzebom, z uwzględnieniem zasad dla żywienia i zaleceń dietetycznych.

13) 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.

14) Do śniadania i kolacji należy podawać po jednym dodatku białkowym, np. jajko gotowane, pastę rybną, pastę jajeczną, wędlina, ser żółty, pasta twarogowa, inne przetwory mleczne itp.

15) W ramach deseru należy podawać np. jabłko pieczone, kisiel, budyń, galaretkę, koktajl owocowy itp.

16) Dodatki takie, jak deser/owoc/ciasto podawane mogą być w dowolnej konfiguracji, z zastrzeżeniem, że ciasto ma być podane co najmniej 1 raz w tygodniu (w niedzielę).

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. 7:30 dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.

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

7. Do obowiązków wykonawcy należy także:

1) Zapewnienie mieszkańcom w aneksach kuchennych („kuchnie podręczne”) całodobowego dostępu do podstawowych produktów żywnościowych i napojów: pieczywo, płatki, masło i margaryna, mleko, kawa zbożowa z mlekiem, kawa zbożowa bez mleka, herbata, kompot, dżem, ser, wędlina itp. Wykonawca wyposażyć będzie łącznie trzy „kuchnie podręczne”, znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (budynek DPS składa się z trzech pięter mieszkalnych, co oznacza, że posiada 3 kuchnie podręczne). Kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiw dziennego pobytu i są wyposażone przez Zamawiającego m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę - zgodnie

z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej;

2) Zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia, w postaci:

a) Śniadanie Wielkanocne - może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała kielbasa, śledź, jaja faszerowane, wędliny, tradycyjne ciasto np. wielkanocne baby (ciasto podane może być na 2 śniadanie lub podwieczerek) itp., podane na paterach, półmiskach, w wazach - dla maksymalnie 93 osób (mieszkańcy i zaproszeni goście),

b) Kolacja Wigilijna - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp., podane na paterach, półmiskach, w wazach - dla maksymalnie 93 osób (mieszkańcy i zaproszeni goście)

c) Obiad Bożonarodzeniowy – powinien obejmować tradycyjne potrawy tj. zupa np. rosół, grzybowa, gulaszowa, rybna; II danie np. pieczona szynka, polędwiczki wieprzowe, schab w sosie/zapiekaną, kaczka pieczona, zrazy wołowe, tradycyjne ciasto itp. dla maksymalnie 89 osób (mieszkańcy).

W tym czasie obowiązkiem wykonawcy będzie także przygotowanie stołówki i pomieszczeń w aneksach kuchennych („kuchnie podręczne”) poprzez:

- ustawienie stołów w np. literę L,
- udekorowanie stołów obrusami,
- przygotowanie zastawy stołowej (talerzy, półmisków, pater, waz, sztućców itp.).

Manu wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z obowiązującą tradycją „wspólnego stołu”. Zamawiający rozumie przez to zgodność z normami społecznymi, uznanymi przez zbiorowość, do której przynależą mieszkańcy DPS, pod względem sposobu podania posiłków (aby uczestnicy poczęstunku mogli samodzielnie decydować, jaką potrawą lub potrawami chcą się poczęstować), ilości posiłków, ich rodzaju i składu. Wykonawca powinien uwzględnić, że Zamawiający dopuszcza w tym czasie odstępstwa od ogólnie przyjętych zasad wyżywienia w ramach niniejszego zamówienia, w tym kaloryczności.

Rzeczywista liczba osób do wyżywienia w formule „przy wspólnym stole”, w trakcie Śniadania Wielkanocnego, Kolacji Wigilijnej i Obiadu Bożonarodzeniowego, zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem;

3) Zapewnienie 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków na 1 imprezę okolicznościową, organizowaną w zależności od wyboru Zamawiającego, w formie:

a) festynu dla mieszkańców i zaproszonych gości – dla maksymalnie 180 osób.

Przykładowe menu:

- kaszanka, kiszka ziemniaczana, bigos, grochówka itp. - podane w bemarach, kociołkach;
- smalec, ogórki kiszzone lub małosolne,
- owoce,
- napoje (soki, kompoty, woda z cytryną).

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym

lub

b) ogniska dla mieszkańców - dla maksymalnie 130 osób

Przykładowe menu:

- kaszanka, kiszka ziemniaczana, bigos, grochówka itp. - podane w bemarach, kociołkach;
- smalec, ogórki kiszzone lub małosolne,
- owoce,
- napoje (soki, kompoty, woda z cytryną).

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

Wybór formy imprezy uzależniony jest od okoliczności o obiektywnym charakterze i potrzeb Zamawiającego.

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 zbożowej/kompotu podawane mają być kubki/filizanki z uchwytem zabezpieczającym przed poparzeniem. Stan ilościowy zastawy powinien być dostosowany do ilości osób spożywających posiłek danego dnia, maksymalnie dla 89 osób. 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. Wykonawca zadba, aby w trakcie wydania posiłku nie zabrakło talerzy, sztućców, kubków/szklanek itp.

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 obowiązujących przepisów prawa, w tym:

- a) Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o opakowaniach i odpadach opakowaniowych,
- b) Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- c) 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,
- d) Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- e) Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej,
- f) Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych,
- g) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- lub przepisów równoważnych, obowiązujących na terenie siedziby wykonawcy.

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:



Zakupione przez wykonawcę wyposażenie pozostaje jego własnością.

- 5) Przygotowywanie stołówki przed wydaniem posiłków. Stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Stoliki i krzesła stanowią wyposażenie stołówki, Zamawiający;
- 6) Mycie wózków do przewożenia posiłków. Wózki do przewożenia stanowią wyposażenie kuchni, zapewnione przez Zamawiającego);
- 7) Mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń, sztućców itp. oraz usuwanie z nich zanieczyszczeń i osadów (np. po herbacie);
- 8) Podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę. Liczba osób spożywających posiłki na stołówce może ulegać zmianie,
- 9) Sprzątanie pomieszczenia stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia stołówki;
- 9) Dowożenie wózkami posiłków na piętra (wyprowadzenie z windy na korytarz) dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę. Liczba osób spożywających posiłki na piętrach może ulegać zmianie.

Wydawanie posiłków na piętrach dla mieszkańców nie stanowi przedmiotu zamówienia. Posiłki wydają pracownicy Zamawiającego. Po wydanych posiłkach Wykonawca odbierze wózki z brudnymi naczyniami bądź termosami. Do przewożenia posiłków Wykonawca wykorzysta windy osobowe, znajdujące się w budynku DPS. W windy osobowe Zamawiający udostępni wykonawcy bez dodatkowych opłat;

10) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;

11) przedstawianie do akceptacji Zamawiającego 10-dniowego jadłospisu z co najmniej 2-dniowym 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 lekkostrawną oraz cukrzycową.

12) regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków, najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30. Miejsce wywieszania jadłospisów: tablica ogłoszeń przed stołówką. Wykonawca będzie także przekazywał pracownikom Zamawiającego dodatkowe egzemplarze jadłospisów aktualnych na dany dzień – do wywieszenia na tablicach ogłoszeń przy „Kuchniach podręcznych” na 3 piętrach.

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 oraz w zależności od potrzeb, nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu, ale zawsze z częstotliwością zapewniającą należyte utrzymanie czystości i eliminację nieprzyjemnych zapachów. Oznacza to, że wykonawca ma obowiązek zwiększyć częstotliwość wywozu odpadów każdorazowo, gdy będą tego wymagały bieżące potrzeby, w tym również w wyniku zaleceń pokontrolnych zamawiającego.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy: od 1 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 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.

3. Ustala się następujące ceny jednostkowe za osobodzień:

-**zł brutto – dieta zwykła** (i podobne np. lekkostrawna);

- **zł brutto – dieta cukrzycowa** (i podobne np. dna moczanowa).

4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 7 pkt 3 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej za osobodzień, określonej w ust. 3 i liczby osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia (z uwzględnieniem diet). Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść w tym przypadku maksymalnie:

(stawka jednostkowa z uwzględnieniem diet x liczba osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia).

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. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 7 pkt 2 litera a, b i c wynagrodzenie liczone będzie na podstawie podwojonej stawki jednostkowej za osobodzień, określonej w ust. 3 i liczby osób

zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia w formule: „przy wspólnym stole” (z uwzględnieniem diet).

Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść w tym przypadku maksymalnie:

(2 x stawka jednostkowa z uwzględnieniem diet x liczba osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia).

Zamawiający nie poniesie dodatkowych kosztów ponad koszt wyżywienia osób zgłoszonych do posiłku w danym dniu.

6. 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.

7. 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.

8. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z zestawieniem, o którym mowa w ust. 8, z zastrzeżeniem, że **fakturę wraz z zestawieniem miesięcznym za miesiąc grudzień Wykonawca doręczy Zamawiającemu do dnia 20.12.2022 r.**

9. Załącznikiem do faktury będzie miesięczne zestawienie zawierająceienne ilości dostarczonych posiłków potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

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

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

12. 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.

13. 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.

14. Minimalny zakres zamówienia, jaki Zamawiający jest zobowiązany zrealizować wynosi 90% wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1.

15. Wykonawca oświadcza, że nie będzie dochodził wobec Zamawiającego żadnych roszczeń w przypadku osiągnięcia minimalnego zakresu zamówienia.

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, że ma wystarczające doświadczenie i kompetencje do realizacji przedmiotu umowy oraz zobowiązuje się należycie wykonać niniejszą umowę.

2. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy zgodnie z przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

3. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) przestrzegania przepisów dotyczących warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych, obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i dostarczaniu żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych, stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia;

- 2) 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, jakości przygotowywanych posiłków oraz sposobu gospodarowania odpadami w kuchni,
- 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 dysponował co najmniej następującymi osobami skierowanymi do realizacji zamówienia:

- 1) 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni,
- 2) 1 osoba pełniąca funkcję kucharza,

(co najmniej 1 osoba wymieniona w pkt 1-2 powinna posiadać tytuł zawodowy kucharza, mając świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie i ukończoną minimum zasadniczą szkołę zawodową lub kurs kompetencji ogólnych na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej, lub ukończony

2-letni kwalifikacyjny kurs zawodowy z tytułem technik organizacji żywienia i usług gastronomicznych ze świadectwem potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie kucharz)

3) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,

- 1 osobą pełniącą funkcję dietetyka

(posiada wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka (rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka lub ukończyła technikum profilowane i złożyła egzamin zawodowy) lub ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka bądź nauka o żywieniu),

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

6. Wykonawca zobowiązuje się, do aktualizowania na bieżąco „Wykazu pracowników”, biorących udział w realizacji zamówienia. Aktualizacja dotyczy zmian kadrowych u Wykonawcy, gdy w miejsce osoby pierwotnie wskazanej do wykonania czynności, zgłaszana jest inna osoba.

7. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia na czas realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 z późn.zm) osoby wykonujące czynności:

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),

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),

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) i przygotowanie sali konsumpcyjnej, obsługa sali.

8. Za przestrzeganie przepisów BHP i ppoż. w czasie realizacji przedmiotu umowy odpowiedzialność ponosi wykonawca.

9. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 4 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć:

1) oświadczenie zatrudnionego pracownika lub

2) oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub

3) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub

4) inne dokumenty zawierające informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika (np. „Wykaz pracowników” itp.).

10. Nie przedłożenie przez Wykonawcę, w terminie wskazanym przez Zamawiającego dokumentów, o których mowa w ust. 9, lub, jeśli z przedłożonych dokumentów wynikać będzie, że Wykonawca nie dysponuje osobami, o których mowa w ust. 5 lub nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności, o których mowa w ust. 7, również w chwili rozpoczęcia realizacji niniejszej umowy, będzie traktowane jako niedopełnienie obowiązku:

1) dysponowania osobami,

2) zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

§ 8

1. Zamawiający na bieżąco będzie weryfikował prawidłowość realizacji niniejszej umowy przez wykonawcę.

2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości w realizacji zamówienia, Zamawiający powiadomi o tym Wykonawcę (także telefonicznie), a Wykonawca usunie stwierdzone nieprawidłowości niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Zamawiającego, ale nie później niż w terminie 1 dnia roboczego, następującego po dokonaniu zgłoszenia przez Zamawiającego.

3. Obowiązkiem Wykonawcy jest terminowe usunięcie zgłoszonych przez Zamawiającego nieprawidłowości w celu zapewnienia należytego wykonania niniejszej umowy.

4. Jeżeli termin, o którym mowa w ust. 2 upłynie bezskutecznie lub Wykonawca przystąpi z opóźnieniem do usuwania nieprawidłowości lub usunie nieprawidłowości w całości lub w części, ale nie zapewni

to terminowego i należytego wykonania przez niego umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. W takiej sytuacji zastosowanie będą miały zapisy § 11 niniejszej umowy.

5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4, Zamawiający może zlecić wykonanie części umowy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy (wykonanie zastępcze), do czasu ustania przyczyny po stronie Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, w szczególności:

1) przygotowanie jadłospisu, o którym mowa w § 2 ust. 7 pkt 11, który będzie wiążący dla Wykonawcy, gdy Wykonawca nie przedłożył jadłospisu w terminie lub, gdy jadłospis przygotowany i przedłożony przez Wykonawcę zawiera błędy i nie jest zgodny z 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.

6. W przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje obowiązku, o którym mowa w § 2 ust. 7 pkt 4, Zamawiający może zakupić niezbędne wyposażenie (zastawa stołowa, kubki, sztućce itp.), odpowiadające ilości osób zgłoszonych do wyżywienia, a kosztem jego zakupu obciążyć Wykonawcę.

7. Zamawiający potrąci koszty wykonania zastępczego, o którym mowa w ust. 5 i 6 z wynagrodzenia Wykonawcy. Obciążenie Wykonawcy kosztami nie wyklucza nałożenia na Wykonawcę kar umownych lub wypowiedzenia umowy.

8. Osoby do kontaktu w trakcie realizacji umowy:

1) ze strony zamawiającego:

- (imię i nazwisko) tel. e-mail:
w godzinach:

2) ze strony wykonawcy:

- (imię i nazwisko) tel. e-mail:
w godzinach: (sugerowane: od godz. 7:00 do godz. 20:00).

§ 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: 400.000,00 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, w terminie nie krótszym niż 7 dni roboczych.

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 odstąpienia od niniejszej umowy, w przypadku rażącego niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności gdy Wykonawca, pomimo wezwania Zamawiającego:

1) nie przystąpił do realizacji umowy w dniu 1 stycznia 2022 r. lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:

- nie wydaje posiłków o ustalonych porach,
- wydaje posiłki niezgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, obowiązującym jadłospisem i niezgodnie z zasadami żywienia dla diet,
- wydaje posiłki niezgodnie z obowiązującymi przepisami, 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,
- nie przedstawia do akceptacji Zamawiającego 10-dniowych jadłospisów lub nie wywiesza aktualnych jadłospisów na dany dzień,
- nie zapewnia wystarczającej ilości zastawy stołowej w stosunku do ilości posiłków do wydania w danym dniu,
- nie zapewnia wystarczającej ilości podstawowych produktów w „kuchniach podręcznych”,

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 dysponuje osobami, o którym mowa w § 7 ust. 5,

6) nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, skierowanych do realizacji zamówienia, wykonujących czynności określone w § 7 ust. 7.

7) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku wykonawcy;

3. Odstąpienie od umowy w związku z okolicznościami, określonymi w ust. 2 nastąpi przez pisemne oświadczenie ze skutkiem natychmiastowym od dnia skutecznego doręczenia.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy do dnia 31.12.2022 r., tj. do dnia zakończenia trwania niniejszej umowy.

5. Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym w przypadku powtarzającego się przynajmniej dwukrotnie naruszania przez Wykonawcę tych samych istotnych warunków umowy, a w szczególności opisanych w § 2 oraz § 7 ust. 4 i 7.

6. Niezależnie od postanowień niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy na podstawie przepisów ustawowych, w szczególności w przypadku określonym w art. 456 ust. 1 ustawy PZP.

7. W przypadku odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia przez Zamawiającego na podstawie ust. 1 lub 2 Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie.

8. W przypadku rozwiązania umowy na skutek odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia, Wykonawcy przysługuje wynagrodzeni należne mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 11

1. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.

2. W przypadku nieusunięcia lub nienależytego usunięcia przez Wykonawcę nieprawidłowości, o których mowa w § 8 ust. 2, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,1 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdą stwierdzoną nieprawidłowość.

3. W przypadku braku przedłożenia we wskazanym terminie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa:

- w § 2 ust. 7 pkt 11,
- w § 7 ust. 9,
- w § 9 ust. 9,

Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy dzień zwłoki.

4. W przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie wykonawcy zamawiający nałoży karę w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.

5. Kary umowne płatne są w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania. Zamawiający zastrzega możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1.

7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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, w przypadku określonym w art. 455 ust. 2 ustawy PZP, 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, w przypadku określonym w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP, jeżeli konieczność zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana ta 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 przypadku określonym w art. 455 ust. 1 pkt 3 ustawy PZP, 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.

§ 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

Lp.	Imię i nazwisko zatrudnionego pracownika	Data zawarcia umowy o pracę	Rodzaj umowy o pracę	Zakres obowiązków

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 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

.....dnia

.....
(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, tel. 94 717 08 90.

2) Inspektor Ochrony Danych:

Inspektorem ochrony danych jest Łukasz Kalman. Kontakt z inspektorem jest realizowany za pośrednictwem adresu mailowego 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 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2022 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 m² mieszczący się w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, wraz z wyposażeniem (z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m² dzierżawionej powierzchni uważa się za pełny).
2. Dzierżawiona powierzchnia oraz urządzenia wykorzystywane będą przez Dzierżawcę wyłącznie w celu świadczenia usług gastronomicznych.

Oświadczenie Wydierżawiającego

§ 2

1. Wydierżawiający oświadcza, że budynek Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie przy ul. Teligi 4, zwany dalej 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 m²:
 - magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m² wyposażony w regały i palety,
 - pomieszczenie biurowe (kierownik stołówek) o pow. 8,8 m² wyposażone w stół i krzesła,

- pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m² wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykaną szafkę metalową,
- przedmagazyn o pow. 16,6 m² (+ 1m² dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny): przedmagazyn (1,6 m²); przedmagazyn (15,0 m²),
- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m² wyposażona w maszynę do mycia i wyparzania naczyń, szafę przelotową na naczynia czyste, stół z wmontowanym dwukomorowym zlewozmywakiem i umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół z otworem na odpadki,
- kuchnia o pow. 46,9 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażona w umywalki, stoły produkcyjne z wmontowanymi zlewozmywakami jednokomorowymi z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, piec konwekcyjny, zestaw kociołków przechylnych, kotły gazowe, kuchnię i patelnię gazową, szafę chłodniczą, szafę mroźniczą, zmywarko-wyparząrkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),
- aneks kelnerski o pow. 8,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- Ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m² wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,
- komunikacja o pow. 14,7 m²: komunikacja 1 (4,4 m²); klatka schodowa (10,3 m²).

b) Piwnica o pow. 151,6 m²:

- przygotowalnia wstępna (obieralnia warzyw) o pow. 11,8 m² 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 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę, 02
- pomieszczenie wyrobu i wypieku ciast o pow. 13,6 m² (+ 1m² dźwig towarowy „czysty”) wyposażone w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny, 03
- przedmagazyn o pow. 8,0 m² 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 m², 05
- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m² wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,
- magazyn chłodniczy o pow. 21,3 m² wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania, 07
- magazyn o pow. 13,4 m² wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 022
- magazyn jaj o pow. 6,3 m² 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 m², z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież: szatnia (8,2 m²); łazienka (7,5 m²),
- komunikacja o pow. 36,60 m² (+ 1 m² dźwig towarowy „brudny”): komunikacja 1 (13,50 m²); komunikacja 2 (25,20 m² : 2); klatka schodowa (10,5 m²).

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

Wydzierżawiający zobowiązuje się:

- 1) wydać Dzierżawcy Kuchnię niezwłocznie, ale nie później niż w terminie 31.12.2021 r. Wydanie nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
- 2) wskazać miejsca poboru wody, energii elektrycznej oraz gazu, w terminie, o którym mowa w ust. 1.
2. Wydierżawiający uprawniony jest do:
 - 1) naliczania i pobierania od Dzierżawcy czynszu dzierżawnego oraz pozostałych kosztów z tytułu niniejszej umowy.
 - 2) przeprowadzania w każdym czasie kompleksowej kontroli stanu dzierżawionej powierzchni, wyposażenia oraz urządzeń, a także żądania wglądu do protokołów pokontrolnych wydanych w następstwie kontroli uprawnionych organów, przeprowadzonej w dzierżawionych pomieszczeniach.
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 Wydierżawiającego;
 - 2) nie udostępniania osobom trzecim przedmiotu dzierżawy do użytkowania, ani go nie podnajmować, nawet nieodpłatnie, bez pisemnej zgody Wydierżawiającego;
 - 3) zawarcia we własnym zakresie umowy usuwania odpadów i nieczystości. Dzierżawca ma obowiązek zapewnienia regularnego wywozu śmieci z terenu Wydierżawiającego, 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. Wydierżawiający 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 Wydierżawiającego;
 - 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 niepogorszonym ponad zużycie wynikające z normalnej eksploatacji, uporządkowanym i czystym. Stan przedmiotu umowy na dzień jego zwrócenia przez Dzierżawcę zostanie określony protokołem zdawczo-odbiorczym, który będzie stanowił podstawę do rozliczeń między stronami.
2. Dzierżawca zobowiązany jest także do:

- 1) przeprowadzania na własny koszt niezbędnych 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 niepogorszonym. 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 sztucce używane podczas posiłków, służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztucce, dzbanki, szklanki itp.), bielizny stołowej (obrussy, serwety), innych naczyń i dodatkowego sprzętu kuchennego.

5. Zabrania się Dzierżawcy:

- 1) sprzedawania alkoholu, wyrobów tytoniowych oraz innych produktów uznanych za szkodzące zdrowiu;
- 2) wpuszczania na teren Wydzierżawiającego pojazdów niezgłoszonych do Wydzierżawiającego;
- 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 3,83 zł/ m² netto (słownie: trzy złote 83/100 za m²) miesięcznie, zgodnie z Zarządzeniem Nr 516/1719/21 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 5 listopada 2021 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 Nr 516/1719/21).

2. Wydzierżawiający dokona waloryzacji wysokości czynszu, w trakcie realizacji niniejszej umowy, każdorazowo do kwoty aktualnie ustalonej stawki, jeżeli stawka czynszu w umowie będzie niższa niż aktualnie ustalona na podstawie obowiązującego Zarządzenia Prezydenta Miasta Koszalina. Zmiana wysokości czynszu nie wymaga zmiany umowy w formie aneksu. O zmianie wysokości czynszu Wydzierżawiający powiadomi Dzierżawcę na piśmie z 14 dniowym wyprzedzeniem. Zapis ust. 3 stosuje się odpowiednio.

3. Stawka czynszu, o której mowa w ust. 1 nie obejmuje należnej stawki VAT. Kwota podatku należnego wyliczona zostanie zgodnie z aktualnie obowiązującą stawką, wynikającą z ustawy o VAT.
4. Zapłata czynszu oraz kosztów, o których mowa w § 7, za dany miesiąc, następować będzie w terminie 14 dni, od otrzymania faktury VAT wystawionej przez Wyzdierżawiającego.
5. Wyzdierżawiający 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. Wyzdierżawiający dopuszcza możliwość kompensaty kosztów na wniosek Dzierżawcy.

Koszty dodatkowe

§ 7

1. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem lokalu, o którym mowa w § 1, w tym:
 - 1) dostawa energii elektrycznej – wg wskazań licznika oraz aktualnych cen dostawy energii elektrycznej,
 - b) zużycie gazu – na podstawie faktury wystawionej przez Gazownię (Wyzdierżawiający dopuszcza możliwość zawarcia umowy z Gazownią przez Dzierżawcę we własnym zakresie),
 - 2) dostawa ciepłej i zimnej wody - wg wskazań wodomierzy oraz aktualnych cen dostawy wody realizowanej przez MWiK Sp. z o.o. w Koszalinie,
 - 3) 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,
 - 4) ogrzewanie – dla pow. 260,00 m² (tj. powierzchni, dla których zamontowano grzejniki, w tym powierzchnia ogrzewana: Parter: 121,20m² oraz Piwnica: 138,40m², z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m² powierzchni dzierżawionej uważa się za pełny), na podstawie udziału procentowego zajmowanej powierzchni ogrzewanej w stosunku do ogólnej powierzchni DPS: 260,00 m² to 6,08% z 4279,40 m². Podstawę rozliczenia ogrzewania 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%.
 - 5) 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, z zastrzeżeniem, że),
 - 6) koszty serwisowania i naprawy urządzeń oraz niezbędnych przeglądów stanu technicznego, w szczególności:
 - a) serwisu i konserwacji urządzeń gastronomicznych – co najmniej 1 raz w okresie realizacji umowy.
 - b) napraw urządzeń gastronomicznych, stanowiących przedmiot dzierżawy, które wykonawca ma obowiązek utrzymywać w sprawności na swój koszt w całym okresie realizacji umowy.
 - c) koszty naprawy wind, wynikające wyłącznie z winy wykonawcy lub pracowników wykonawcy, tj. powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania (np. dewastacja).
 - d) koszty przeglądu urządzeń gazowych, stanowiących przedmiot dzierżawy.
2. Dzierżawca ponosi także inne koszty związane bezpośrednio z wykonaniem niniejszej umowy oraz umowy na świadczenie usług gastronomicznych w tym:
 - 1) podatek od nieruchomości
 - 2) inne świadczenia publicznoprawne, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Wyzdierżawiający nie rozlicza i nie potrąca podatku z tytułu dzierżawy. Złożenie deklaracji podatkowej jest obowiązkiem Dzierżawcy. Organem podatkowym z tytułu umowy dzierżawy jest Prezydent Miasta Koszalina. Obowiązek podatkowy powstaje 1-go dnia miesiąca następującego po dacie zawarcia umowy dzierżawy.

Okres trwania umowy

§ 8

Umowa zostaje zawarta na okres: od 01.01.2022 r. do dnia 31.12.2022 r.

Wypowiedzenie umowy

§ 9

1. Umowa może zostać wypowiedziana przez strony w każdym czasie, z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Wyzierżawiającemu 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 Wyzierżawiającego, 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 Wyzierżawiającego,
 - 4) nie dopełnienia przez Dzierżawcę obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym, ponad stan bieżącego zużycia, co zostało stwierdzone podczas kontroli Wyzierżawiającego, 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 Wyzierżawiającego.
- 5) wypowiedzenia przez Wyzierżawiającego 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 Wyzierżawiającego 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 Wyzierżawiającemu, na dzień, w którym jej wypowiedzenie stanie się skuteczne, Dzierżawca będzie zobowiązany do zapłacenia na rzecz Wyzierżawiającego 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, Wyzierżawiający naliczy odsetki maksymalne za opóźnienie.
5. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.
6. Kary umowne płatne są w terminie 14 dni od dnia skutecznie doręczonego wezwania. Wyzierżawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Dzierżawcy na podstawie umowy na świadczenie usług gastronomicznych z dnia, w związku z realizacją której została zawarta niniejsza umowa, na co Dzierżawca wyraża zgodę.

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

.....
Wyzierzawiający

.....
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, 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 oraz poprzez korespondencję na adres Administratora z dopiskiem „Inspektor ochrony danych”.

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.

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.

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.

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).

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.

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.