



## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego  
o szacunkowej wartości poniżej 750 000 euro na zasadach określonych  
w ustawie Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r.  
(Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) na:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców  
Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**

CPV: 55321000-6

**ZATWIERDZIŁ:**

**Koszalin, dnia 26.11.2021 r.**

**Spis treści:**

Rozdział I Instrukcja dla Wykonawców wraz z załącznikiem

Rozdział II Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział III Wzory oświadczeń

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
2. Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP
3. Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP
4. Wykaz wykonanych usług, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych
5. Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia, co umożliwia jego realizację na odpowiednim poziomie jakości, w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi.

Rozdział IV Formularz ofertowy wraz z załącznikiem

Rozdział V Projekt umowy wraz z załącznikiem

Specyfikacja Warunków Zamówienia zwana jest w dalszej treści SWZ lub Specyfikacją.

## Rozdział I Instrukcja dla Wykonawców

### 1. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa i adres Zamawiającego:

**Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**

ul. Leonida Teligi 4

75- 206 Koszalin

Numer telefonu: 94 717 08 90

Adres poczty elektronicznej: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/>

(dostępna także z adresu: [dps.koszalin.ibip.pl/public](https://dps.koszalin.ibip.pl/public) - lewe menu - kategoria: Zamówienia publiczne - zakładka: Platforma zakupowa). Adres strony prowadzonego postępowania jest jednocześnie adresem strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

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

### 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o szacunkowej wartości poniżej 750 000 euro prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2, w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) zwanej w dalszej treści ustawą PZP.

- 1) Zamawiający **przewiduje** wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji w celu ulepszenia treści oferty.
- 2) Negocjacje treści ofert:
  - nie mogą prowadzić do zmiany treści SWZ;
  - dotyczą wyłącznie tych elementów treści ofert, które podlegają ocenie w ramach kryteriów oceny ofert;
  - mają charakter poufny.
- 3) W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z możliwości prowadzenia negocjacji:
  - może on zaprosić jednocześnie Wykonawców do negocjacji ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, jeżeli nie podlegały one odrzuceniu;
  - w zaproszeniu do negocjacji wskazuje on miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji, a także kryteria oceny ofert, w ramach których będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert;
  - informuje on równocześnie wszystkich Wykonawców, których oferty złożone w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nie zostały odrzucone, o zakończeniu negocjacji oraz zaprasza ich do składania ofert dodatkowych.
- 4) Wykonawca może złożyć ofertę dodatkową, która zawiera nowe propozycje w zakresie treści oferty podlegające ocenie w ramach kryteriów oceny ofert wskazanych przez Zamawiającego w zaproszeniu do negocjacji.
- 5) Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna w żadnym z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
- 6) Oferta przestaje wiązać Wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach każdego z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji.
- 7) Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w którymkolwiek z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.
- 8) Zamawiający **nie** przewiduje możliwości ograniczenia liczby Wykonawców, których zaprosi do negocjacji ofert.

- 9) W przypadku, gdy Zamawiający nie prowadzi negocjacji, dokonuje wyboru najkorzystniejszej oferty spośród niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.

### 3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.  
Przedmiot zamówienia określony wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:  
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków  
55322000-3 Usługi gotowania posiłków  
55320000-9 Usługi podawania posiłków
- 2) Określenie przedmiotu zamówienia zawarte jest w Rozdziale II SWZ oraz w projekcie umowy zawartym w Rozdziale V SWZ.
- 3) Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części. Tym samym Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt. 15 ustawy PZP, ponieważ podział zamówienia na części byłby wymuszony i sztuczny oraz prowadziłyby lub mógłby prowadzić do:
- 3.1) nadmiernych trudności technicznych i organizacyjnych związanych z prawidłową realizacją usługi dla więcej niż jednego Wykonawcy oraz potrzebą skoordynowania realizacji usług różnych Wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia;
- 3.2) wzrostu cen ofert – ze względu na mniejszy zakres zamówienia przy konieczności zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących poszczególne czynności.
- 3.3) braku możliwości pozyskania ofert.
- 4) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy PZP.  
Udzielone zamówienie będzie polegało na powtórzeniu podobnych usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego w zakresie:
- (51 diet cukrzycowych x 59 dni) + (38 diet zwykłych x 51 dni)
  - maksymalnie: 4.539 osobodni,
  - w pozostałym zakresie określonym w Rozdziale III pkt 1-9, pkt 10 ppkt 1 oraz ppkt 4-13 SWZ.
- 5) Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty przewidującej odmienny niż określony w SWZ sposób wykonania zamówienia (oferta wariantowa).

### 4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin realizacji zamówienia:

jeden rok od dnia zawarcia umowy, tj. **do dnia 31.12.2022 r.**

### 5. PODSTAWY WYKLUCZENIA I WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP;  
Zamawiający przewiduje wykluczenie na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 8 ustawy PZP;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaze, że:

- 2.1) **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał lub wykonuje w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie co najmniej jedną usługę o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto, polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków w zakładach zbiorowego żywienia (w tym domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-

opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach, środowiskowych domach samopomocy, domach seniora itp.) w okresie co najmniej nieprzerwanym 10 miesięcy dla co najmniej 50 osób dziennie.

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

a) **1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni**

b) **1 osoba pełniąca funkcję kucharza**

c) **1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej**

- co najmniej 1 osoba (wymieniona pod lit. a-b posiada 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.

e) **1 osoba pełniąca 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.

3) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

3.1) **jest ubezpieczony** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 400 000 zł.

#### **UWAGA!**

W przypadku, gdy złożone przez Wykonawców podmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu będą zawierały kwoty wyrażone w walutach innych niż PLN, do oceny spełniania każdego warunku zawierającego daną kwotę lub wartość, wielkości te Wykonawca przeliczy po średnim kursie waluty obcej ogłoszonym przez NBP w dniu publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.

#### **5.1. POLEGANIE NA ZDOLNOŚCIACH TECHNICZNYCH LUB ZAWODOWYCH LUB SYTUACJI FINANSOWEJ LUB EKONOMICZNEJ PODMIOTÓW UDOSTĘPIAJĄCYCH ZASOBY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

- 1) Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2 SWZ, w stosownych sytuacjach, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 2) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą ZOBOWIĄZANIE podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia\* lub **inny podmiotowy środek dowodowy** potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
- 3) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z Oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale I pkt 6 SWZ, **OŚWIADCZENIE podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 125 ust. 5 ustawy PZP**, według wzoru

określonego w Rozdziale III SWZ pkt 2, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

- 4) Jeżeli zdolności techniczne podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - 4.1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo
  - 4.2) wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 5) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 6) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby.

**\* ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotem udostępniającym zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz musi określać w szczególności:**

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

<i>WZÓR ZOBOWIĄZANIA</i>
<b>ZOBOWIĄZANIE</b>
<b>podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia</b>
Ja(/My) niżej podpisany(/ni) ..... będąc upoważnionym(/mi) do reprezentowania: <i>(imię i nazwisko składającego oświadczenie)</i>
..... <i>(nazwa i adres podmiotu udostępniającego zasoby)</i>
<b>o ś w i a d c z a m(/y),</b>
że wyżej wymieniony podmiot, stosownie do art. 118 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) odda do dyspozycji Wykonawcy
..... <i>(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę)</i>
niżej wymieniony <u>zakres zasobów</u> :
..... .....
<u>Sposób</u> i <u>okres</u> udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego ww. zasobów przy wykonywaniu zamówienia to:
..... .....
Jednocześnie oświadczam, że:
..... .....
<i>(należy oświadczyć czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą)</i>
<b>Niniejsze zobowiązanie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właścicielki, umocowanej osoby / właścicieli, umocowanych osób</b>

## **6. OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 USTAWY PZP**

Do oferty Wykonawca dołącza OŚWIADCZENIE, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, tj. **OŚWIADCZENIE o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, w zakresie wskazanym w Rozdziale I pkt 5 SWZ według wzoru określonego w Rozdziale III SWZ pkt 1, potwierdzające brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert. Oświadczenie składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

### **6.1. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE**

Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, niżej wymienionych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień złożenia, potwierdzających spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej:

- 1) Wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane – złożonego na formularzu zgodnym ze wzorem zawartym w Rozdziale III pkt 4 SWZ oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dowodami, o których mowa powyżej, są: referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy;

W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

- 2) Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizację zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - złożonego na formularzu zgodnym ze wzorem zawartym w Rozdziale III pkt 5 SWZ.
- 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej ubezpieczenia.

#### **UWAGA!**

- a) Okresy wyrażone w latach lub miesiącach, o których mowa w ppkt 1 liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
- b) Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi Wykonawcami, wykaz, o którym mowa w ppkt 1, dotyczy usług, w których wykonaniu Wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.
- c) Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

- d) Zamawiający nie wezwie do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w Oświadczeniu, o którym mowa w Rozdziale I pkt 6 SWZ, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

## 6.2. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

Nie dotyczy

## 7. SPOSÓB SPORZĄDZANIA DOKUMENTÓW ELEKTRONICZNYCH

- 1) Sposób sporządzania dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz.U. z 2020 r., poz. 2415).
- 2) Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 3) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności dokumentów, o których mowa w Rozdziale I pkt 13 ppkt 11 SWZ pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

### Uwaga!

Wyciąg z rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452):

„(...)

**§ 6.[Dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania]** 1. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.

2. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań lub konkursów o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

3. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:



- 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
  - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
4. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, może dokonać również notariusz.

5. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w ust. 2–4 oraz § 7 ust. 2–4, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.

**§ 7.[Przekazywanie środków dowodowych w postaci elektronicznej]** 1. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań lub konkursów o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

2. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań lub konkursów, o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

3. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:

- 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
- 2) przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
- 3) pełnomocnictwa – mocodawca.

4. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, może dokonać również notariusz.

**§ 8.[Postępowanie z plikiem zawierającym skompresowane dokumenty]** W przypadku przekazywania w postępowaniu lub konkursie dokumentu elektronicznego w formie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a w przypadku postępowań lub konkursów o wartości mniejszej niż progi unijne, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

(...)

## 8. WYKONAWCY WYSTĘPUJĄCY WSPÓLNIE

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
- 2) W przypadku, o którym mowa w ppkt 1, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 3) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 4) W przypadku, o którym mowa w ppkt 3, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty Oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy, według wzoru określonego w Rozdziale III pkt 3 SWZ.
- 5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazują:
  - 5.1) każdy samodzielnie brak podstaw wykluczenia, o których mowa w Rozdziale I pkt 5 ppkt 1 SWZ;
  - 5.2) łącznie spełnianie warunków określonych w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2 i 3 SWZ.
- 6) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców OŚWIADCZENIE, o którym mowa w Rozdziale I pkt 6 SWZ składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te winny potwierdzać brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

## 9. PODWYKONAWCY

- 1) Zamawiający, zgodnie z art. 462 ust. 2 ustawy PZP, **żąda** wskazania przez Wykonawcę – w pkt 11 Formularza ofertowego – części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podania przez Wykonawcę nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza powierzyć części zamówienia podwykonawcy, informację o tym punkcie należy pominąć lub oznaczyć „nie dotyczy”.
- 2) Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w Rozdziale I pkt 5.1 ppkt 1 SWZ, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

Zapis zawarty w Rozdziale I pkt 5.1 ppkt 4 SWZ stosuje się odpowiednio.
- 3) Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby, podstawy wykluczenia, o których mowa w Rozdziale I pkt 5 ppkt 1 SWZ.

## 10. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

- 1) Sposób porozumiewania się z Wykonawcami:
  - 1.1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami (nie dotyczy złożenia oferty) odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu platformazakupowa.pl, za pośrednictwem formularza “Wyślij wiadomość do zamawiającego”, dostępnego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin>.
  - 1.2) We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy posługują się sygnaturą postępowania, tj. **DAG.261.17.2021**.

- 1.8) Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej przekazywanej przy użyciu „Formularza do komunikacji” opisane zostały pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
- 2) Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego:  
Irena Karasiewicz – Dział Administracyjno-Gospodarczy, Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie tel. 94 717 08 95
- 3) Osoba składająca ofertę ze strony Wykonawcy powinna być osobą do kontaktu z Zamawiającym, wskazaną w dokumentacji.

## 11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Nie dotyczy

## 12. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą do **5 stycznia 2022 r.** przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ppkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

## 13. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1) Ofertę stanowi Formularz ofertowy zamieszczony w Rozdziale IV SWZ.

### **UWAGA!!!**

Oferta powinna być złożona na stronie prowadzonego postępowania platformazakupowa.pl. Oferta złożona poza Platformą nie będzie traktowana, jako oferta złożona w niniejszym postępowaniu.

Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Sugeruje się złożenie oferty na 24 godziny przed upływem terminu składania ofert.

Niedołączenie do Formularza ofertowego załącznika, o którym mowa w ppkt 1 będzie skutkowało odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP, jako że jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.

- 2) Do oferty Wykonawca dołączy:

- 2.1) Oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale I pkt 6 SWZ składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP,
- 2.2) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, o którym mowa w Rozdziale I pkt 5.1 ppkt 2 SWZ (jeżeli dotyczy),
- 2.3) Oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale I pkt 5.1 ppkt 3 SWZ składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP (jeżeli dotyczy),
- 2.4) Oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale I SWZ pkt 8 ppkt 4 składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP (jeżeli dotyczy),
- 2.5) Pełnomocnictwo/a (jeżeli dotyczy).

### **UWAGA!**

Oferta oraz dołączone do niej wymienione w ppkt 2 dokumenty lub oświadczenia winny zostać opatrzone właściwymi podpisami. Kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu. Opatrzanie pliku zawierającego skompresowane dane podpisem jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego

wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.

- 4) Ofertę, Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP, Podmiotowe środki dowodowe, w tym Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP, Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia oraz Pełnomocnictwo sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2021 r., poz. 670 z późn. zm.) z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
- 5) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w ppkt 4, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie ww. art. 18 ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w Rozdziale I pkt 10 ppkt 1.4 SWZ.
- 6) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
- 7) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe skutkować będzie odrzuceniem oferty/ofert Wykonawcy.
- 8) Oferta winna być sporządzona w języku polskim. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
- 9) Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Wykonawca może podpisać składane dokumenty elektronicznym kwalifikowanym podpisem. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku". W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
- 10) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
- 11) **Ofertę może złożyć tylko podmiot do tego uprawniony.** W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w zdaniu pierwszym, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
- 12) Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ppkt 11 Zamawiający żąda od Wykonawcy Pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.

- 12) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy określające jego zakres winno być złożone wraz z ofertą. Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.  
W przypadku gdy Pełnomocnictwo zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.  
Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w zdaniu poprzednim dokonuje mocodawca lub może dokonać również notariusz.
- 13) Zapisy ppkt 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
- 14) Zapisy ppkt 11 i 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach opisanych w Rozdziale I pkt 5.1 SWZ.
- 15) Wszystkie formularze zawarte w SWZ, w szczególności „Formularz ofertowy”, należy wypełnić ściśle wg wskazówek zawartych w SWZ. W przypadku gdy jakakolwiek część dokumentów nie dotyczy Wykonawcy, należy wpisać „nie dotyczy”. Wykonawca może złożyć ofertę na własnych formularzach, których treść i układ graficzny muszą być zgodne z formularzami załączonymi do SWZ.
- 16) Wykonawca może do upływu terminu składania ofert wycofać lub zmienić ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty” dostępnego na platformazakupowa.pl. Sposób wycofania lub zmiany oferty został opisany pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>. Wykonawca nie może dokonać edycji zaszyfrowanej oferty. W związku z tym przez zmianę oferty rozumie się złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej, do upływu terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.

#### **Formaty plików**

- 17) Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
- 18) Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.
- 19) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
- 20) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - 20.1) .zip
  - 20.2) .7Z
- 21) Wśród formatów powszechnych a NIE występujących w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
- 22) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
- 23) W przypadku podpisania oferty podpisem kwalifikowanym pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.

- 24) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 25) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

### 13.1. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

- 1) Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r., poz. 1913 z późn. zm.)\*, jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

**\* Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.**

- 2) Wykonawca nie może zastrzec nazwy albo imienia i nazwiska oraz siedziby lub miejsca prowadzonej działalności gospodarczej albo miejsca zamieszkania, a także informacji dotyczącej ceny zawartej w ofercie.
- 3) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ww. ustawy, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, należy przekazać w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Na stronie prowadzonego postępowania platformazakupowa.pl, w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

### 14. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT ORAZ TERMIN OTWARCIA OFERT

#### Miejsce i termin składania ofert

- 1) Ofertę w przedmiotowym postępowaniu Wykonawca składa na stronie internetowej prowadzonego postępowania, za pośrednictwem platformazakupowa.pl, pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin> (*link do Profilu Nabywcy*).
- 2) Termin składania ofert: do dnia **07.12.2021 r., do godziny 8:00**
- 3) Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ załączniki w formie elektronicznej.
- 4) Po wypełnieniu Formularza składania oferty w polu „Oferta Wykonawcy” oraz „Tajemnica przedsiębiorstwa” i dołączeniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 5) Oferta składana w niniejszym postępowaniu musi zostać podpisana podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Wykonawca może podpisać ofertę elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zaleca się stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, ze względu na zapis w art. 63 ust 2 Pzp, który stanowi, iż *oferty oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*
- 6) Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

7) Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

#### **Otwarcie ofert**

8) Termin otwarcia ofert: **07.12.2021 r. godzina 9:00**

9) Otwarcie ofert nastąpi na stronie prowadzonego postępowania platformazakupowa.pl, pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin> (link do Profilu Nabywcy), poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert.

10) Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.

11) Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

12) Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

6) Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania w sekcji „Komunikaty” informacje o:

6.1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;

6.2) cenach zawartych w ofertach.

7) W przypadku ofert, które podlegają negocjacom, zamawiający udostępni informacje, o których mowa w ust. 5 pkt 2, niezwłocznie po otwarciu ofert ostatecznych albo unieważnieniu postępowania.

#### **UWAGA!**

Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania sesji otwarcia ofert z udziałem wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

### **15. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

1) Zamawiający ustala, że obowiązującym rodzajem wynagrodzenia w przedmiotowym zamówieniu jest wynagrodzenie wyliczone na podstawie zrealizowanych usług, tj. wydanych posiłków w przeliczeniu na osobodni, z podziałem na poszczególne diety, wskazane w ppkt 7.

2) Zamawiający informuje, że w wyniku realizacji umowy nie będą prowadzone rozliczenia w innych walutach niż PLN.

3) Wykonawca poda w Formularzu ofertowym cenę brutto w PLN tj. łącznie z podatkiem VAT, za realizację całego przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe brutto za osobodzień, z podziałem na diety, wskazane w ppkt 7.

4) Ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5) Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685 z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć.

6) W ofercie, o której mowa w ppkt 6, Wykonawca ma obowiązek:

6.1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

6.2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

6.3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

- 6.4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
- 7) Cena oferty jest iloczynem ceny jednostkowej za osobodzień, liczby osób oraz liczby dni w okresie realizacji zamówienia (365 dni). Cena jednostkowa uwzględnia podział na diety:
- a) **dieta zwykła** – rozumiana jako dieta zwykła i zbliżone np. lekkostrawna, z dodatkami, w tej samej stawce jednostkowej (nazewnictwo przyjęte na potrzeby postępowania,
  - b) **dieta cukrzycowa** – rozumiana jako dieta cukrzycowa i zbliżone np. dna moczanowa, z dodatkami, w tej samej stawce jednostkowej (nazewnictwo przyjęte na potrzeby postępowania.

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 maksimum: 89 osób = 51 diet zwykłych + 38 diet cukrzycowych.

- 8) Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy.

## 16. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagą:

- 1) Cena (**C**) – 50 %
- 2) Sposób realizacji zamówienia (**S**) – 30 %
- 3) Doświadczenie (**D**) – 20 %

**Ocena ofert (O)** zostanie przeprowadzona w oparciu o przedstawione kryteria oraz ich wagę.

Oferty oceniane będą punktowo w przyjętej skali 100 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, według wzoru: **O = C + S + D**

- 1) **Cena (C)** – Zamawiający przyzna w niniejszym kryterium maksymalnie 50 punktów.

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

$$\text{cena} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times 50\%$$

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

- 2) **Sposób realizacji zamówienia (S)** - wykonawca może otrzymać w niniejszym kryterium maksymalnie 30 punktów.

W kryterium sposób realizacji zostaną przyznane dodatkowe punkty na podstawie oświadczenia Wykonawcy, zawartego w formularzu oferty. Jeżeli Wykonawca zaoferuje dodatkowy posiłek (ponad zakres podstawowy dla diety lekkostrawnej), w postaci drugiego śniadania lub/i podwieczorku, powinien zamieścić taką informację w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik do SWZ. W takim przypadku zapewni codzienne podawanie zadeklarowanego posiłku dodatkowego, przez cały okres realizacji umowy, jako stały element stały jadłospisu dla diety lekkostrawnej (i zbliżonych). Podobnie, w przypadku zadeklarowania niepowtarzalności posiłków, stanowiących zakres podstawowy zamówienia dla wszystkich diet.

Wymagany ilościowo przez Zamawiającego zakres podstawowy posiłków obejmuje:

3 posiłki (śniadanie, obiad i kolacja).



**a) Podkryterium: dodatkowy posiłek (S1)**

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).

W niniejszy podkryterium Zamawiający przyzna maksymalnie 12 pkt.

**b) Podkryterium urozmaicenie jadłospisu (niepowtarzalność treściowa) (S2)**

W zakresie minimalnym 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 sobie 2 dni, a potrawy stanowiące główny element treściowy danego posiłku (np. w obiedzie treściowo opisanym jw. zupa barszcz czerwony z ziemniakami i drugie danie: kotlet pożarski) będą powtarzać się z częstotliwością maksymalnie 2 razy w tygodniu.

Wykonawca może zaoferować, że

- co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego (rozumiane na ww. przykładzie) nie będą powtarzały się przez 5 lub 10 kolejno następujących po sobie 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) będą powtarzać się z częstotliwością maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie,

za co Zamawiający przyzna dodatkowe punkty: maksymalnie 18 pkt.

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	Oferta 3
<b>Podkryterium S1</b>			
dodatkowy posiłek ponad zakres podstawowy	1 posiłek	2 posiłki	Brak posiłku
	6 pkt	12 pkt	0 pkt
<b>Podkryterium S2</b>			
niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>śniadanie</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>5 dni</b> kolejnych dni przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	3 pkt	3 pkt	3 pkt

niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>śniadanie</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>10 dni</b> kolejnych dni przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	3 pkt	3 pkt	0 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>obiad</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>5 dni</b> kolejnych przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	3 pkt	3 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>obiad</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>10 dni</b> kolejnych przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	0 pkt	3 pkt	0 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>kolacja</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>5 dni</b> kolejnych przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	3 pkt	3 pkt	3 pkt
niepowtarzalność posiłku podstawowego: <b>kolacja</b> treściowo nie będzie powtarzać się przez <b>10 dni</b> kolejnych przy powtarzaniu się potraw stanowiących główny element treściowy posiłku maksymalnie 1 raz na 2 tygodnie	3 pkt	3 pkt	0 pkt
Łącznie w kryterium <b>S</b> :	21 pkt	30 pkt	9 pkt

### 3) Doświadczenie (D)

W niniejszym kryterium Zamawiający dodatkowo oceni doświadczenie Wykonawcy w przedmiocie wykonania lub wykonywania, w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie:

**- usług gastronomicznych dla domów pomocy społecznej (DPS) o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto, w okresie co najmniej nieprzerwanych 10 miesięcy dla co najmniej 50 osób dziennie.**

Zamawiający przyzna w niniejszym kryterium maksymalnie 20 pkt.

Ocenie poddane zostanie wyłącznie doświadczenie wykazane przez wykonawcę w oświadczeniu, wymienionym w Rozdziale III pkt 1 SWZ.

Punktacją w kryterium zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

**Liczba usług dla DPS w ofercie badanej**

----- x 100 x 20%

**Największa liczba usług dla DPS w złożonych ofertach**

Punktacją będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

## 17. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie, przedłoży Zamawiającemu przed zawarciem umowy:

- 1) informację dotyczącą wartości netto przedmiotowego zamówienia;
- 2) w przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (konsorcjum Wykonawców) – umowę regulującą 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) 10-dniowy jadalospis, obejmujący wszystkie elementy zaoferowane przez Wykonawcę w pkt 4 Formularza oferty – **nie później niż do 29.12.2021 r.**;
- 4) kopię polisy OC lub innego dokumentu, potwierdzającego ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej, jeżeli dokument złożony przez Wykonawcę na etapie prowadzonego postępowania utracił ważność przed dniem podpisania umowy, na sumę gwarancyjną co najmniej 400.000,00 zł;
- 5) wykaz pracowników, stanowiący załącznik do umowy, aktualny na dzień podpisania umowy lub oświadczenie wykonawcy, że Wykaz osób złożony przez Wykonawcę na etapie prowadzonego postępowania, jest aktualny i dane w nim zawarte nie uległy zmianie;
- 6) w przypadku, gdy Wykonawca powierza wykonanie zamówienia lub części zamówienia podwykonawcy, Wykonawca składa informację, zawierającą:
  - nazwę i dane kontaktowe podwykonawcy
  - przedstawicieli podwykonawcy.

## **18. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Nie dotyczy.

## **19. OGÓLNE WARUNKI UMOWY**

Zostały określone w projekcie umowy wraz z załącznikiem – Rozdział V SWZ.

## **20. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**

- 1) Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
- 2) Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy PZP, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
- 3) Odwołanie przysługuje na:
  - 3.1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 3.2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy PZP.
- 4) Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
- 5) Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- 6) Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
- 7) Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 7.1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 7.2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w ppkt 7.1.
- 8) Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia

- ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
- 9) Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ppkt 7 i ppkt 8 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
  - 10) Jeżeli Zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
    - 10.1) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania;
    - 10.2) miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o wyniku postępowania.
  - 11) Pisma składane w toku postępowania odwoławczego przez strony oraz uczestników postępowania odwoławczego wnosi się z odpisami dla stron oraz uczestników postępowania odwoławczego, jeżeli pisma te składane są w formie pisemnej.
  - 12) Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
  - 13) Pisma w formie pisemnej wnosi się za pośrednictwem operatora pocztowego, w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem pośtańca, a pisma w postaci elektronicznej wnosi się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
  - 14) Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
  - 15) Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy PZP.

## **21. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

### **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 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. 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.

**Rozdział II**  
**Opis przedmiotu zamówienia**

## I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

2. 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 26.11.2021 r.: 85 mieszkańców (ok. 95 % obłożenia). Liczba osób całkowicie wyłączonych ze zbiorowego wyżywienia (PEG): 2 osoby. Liczba osób żywionych w systemie PEG może ulec zmianie. Szacunkowa ilość posiłków objęta zamówieniem podstawowym wynosi 32.485 osobodni:

- 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 posiłki dodatkowe oferowane przez wykonawcę dla diety lekkostrawnej – w cenie oferty (w zależności od oferty wykonawcy), w okresie od 01.01.2022 do 31.12.2022.

Minimalny zakres przedmiotu zamówienia obejmuje dziennie podstawowe posiłki dla diet:

- cukrzycowa: 5 posiłków podstawowych,
- zwykła: 3 posiłki podstawowe.

Na potrzeby postępowania Zamawiający zastosował 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.

Podana ilość posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmniejszeniu o ok. 2%. Minimalny zakres zamówienia, jaki Zamawiający jest zobowiązany zrealizować wynosi 90% zakresu.

<b>Planowana liczba mieszkańców na dzień 01.01.2022</b>	<b>Średnio do wyżywienia</b> <i>(na podstawie danych z 2021 r.)</i>	<b>Plan w okresie realizacji zamówienia</b>	<b>Realizacja (wg średniej) – w zaokrągleniu</b>	<b>Różnica</b>
89	87	100%	98%	2%

3. 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 wyżywienia oraz liczby diet przyjętych przez wykonawcę do kalkulacji ceny oferty w stosunku do danych faktycznych.

4. 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

5. 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 nieszkodzonych, 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, jajecznicą, kiełbaski, 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.

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

Wykaz diet na dzień 26.11.2021 r.:

Lp.	Dieta	Pobyt na czas nieokreślony
1	Zwykła/lekkostrawna	48
2	Cukrzycowa/ Dna moczanowa	35
6	PEG (nie jest przedmiotem zamówienia)	2

Szczegółowy wykaz diet Zamawiający przekaże przed przystąpieniem wykonawcy do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Ilość posiłków do wydania z podziałem na diety, zgłaszana będzie przez Zamawiającego **do godz. 11.00** dnia poprzedniego i korygowane **do godz. 7:30** dnia bieżącego.

7. Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 12,38 zł.

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.

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 (obecnie: 9 osób).

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 koszykach 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).

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

1) Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. Przez urozmaicenie w minimalnym zakresie Zamawiający rozumie niepowtarzalność treściową posiłków - **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 sobie co najmniej 2 dni, a potrawy stanowiące główny element treściowy danego posiłku** (np. w obiedzie treściowo opisanym jw. zupa barszcz czerwony z ziemniakami i drugie danie: kotlet pożarski) **będą powtarzały się maksymalnie 2 razy w tygodniu.**

2) Jadłospis obejmujący okres następujących po sobie 10 dni winien być przedstawiany każdorazowo z co najmniej **2-dniowym** wyprzedzeniem, do akceptacji Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

3) Przykładowy jadłospis 10-dniowy dla diety lekkostrawnej - w jadłospisie należy uwzględnić w szczególności:

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

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

c) kolacja: pieczywo mieszane, masło, herbata/kawa mleczna/zbożowa/kakao, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (ewentualnie zupa mleczna w razie potrzeby). 2 razy w tygodniu będzie podawał kolację na ciepło np. racuchy, ryż z jabłkami, jajecznicą, kiełbaski, zapiekanka warzywna.

Przykładowa dzienna dieta lekkostrawna dla 1 osoby:

1) śniadanie: ok. 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: ok. 938g, tj. 808,7 kcal/1 osobę

- I danie: zupa z produktów dozwolonych: pomidorowa (przygotowanie wywaru: marchew: 30g - ¼ średniej sztuki; korzeń pietruszki: 30g - mały kawałek; seler korzeniowy: 20g - niewielki kawałek; por: 20g - 1 sztuka; liście pietruszki: 5g - łyżeczka posiekanej; jogurt naturalny 2% tłuszczu do zabielenia: 90g - pół kubeczka; mięso z uda kurczaka bez skóry: 120g - 1 udo; koncentrat pomidorowy 30%: 7g - pół łyżeczki) + ryż basmati: 33g - 1/3 woreczka;

- II danie: mięso w porcji według dozwolonej techniki: udo z kurczaka z zupy: 120g - 1 udo + ziemniaki: 160g - 2 szt. + 2 surówki do wyboru z dozwolonych warzyw (np. sałatka z buraków gotowanych: 1 burak, z olejem: 1 łyżka, cytryną i solą oraz sałatka z kapusty i marchwi: 150g/1 sałatka) + kompot: 200g - 1 szklanka;

3) deser: jabłko pieczone: 263g - duża sztuka;

4) kolacja: pieczywo: bułka grahamka: 60g - 1 grahamka owalna, masło ekstra: 10g - 2 płaskie łyżeczki, szynka z piersi kurczaka: 40g - 2 plastry, twaróg z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (przygotowanie: ser twarogowy chudy: 60g - 2 plastry, jogurt naturalny 2% tłuszczu: 50g - 2 łyżki, koper ogrodowy: 6 gram - 2 gałeczki), herbata + cytryna: 15g - plaster/kawa zbożowa/mleczna/kakao, napar bez cukru: 200g - 1 szklanka.

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

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 wyposażać 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 żywienia, w postaci:

a) Śniadanie Wielkanocne - może obejmować w szczególności potrawy: jaja, biały żur/biały barszcz, biała

kiełbasa, 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) Kolać Wigilijna - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupę grzybowa/zupę rybną, potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki, tradycyjne ciasto 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, rybną; II danie np. pieczona szynka, polędwiczki wieprzowe, schab w sosie/zapiekaną, kaczkę pieczoną, zrazy wołowe 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, półmisek, pater, waz, sztućców itp.).

Menu 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, Kolać 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) Dopuszczenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: 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, 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 stołówek 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. Na dzień 26.11.2021 r. na stołówce spożywają posiłki **22 osoby**,

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. Na dzień 26.11.2021 r. na piętrach spożywa posiłki **65 osób**. 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. 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.

11. Pomieszczenia kuchenne, stołówka oraz pietra mieszkalne z aneksami kuchennymi znajdują się w jednym budynku. Komunikacja na pietra odbywa się za pomocą 2 wind osobowych. W budynku znajdują się także 3 klatki schodowe, w tym 2 prowadzące na wszystkie piętra mieszkalne (3 piętra).

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- kontroli produktów do przetworzenia, wykorzystywanych przez wykonawcę przy realizacji zamówienia,

- kontroli przebiegu produkcji w kuchni, jakości przygotowanych posiłków oraz sposobu gospodarowania odpadami w kuchni,

- 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.

### 13. Dzierżawa pomieszczeń kuchennych:

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

2) Zamawiający nie przewiduje wydzierżawienia pomieszczenia stołówki. Pomieszczenie stołówki nie jest dostępne dla osób z zewnątrz. Z pomieszczenia stołówki mogą korzystać wyłącznie mieszkańcy DPS, pracownicy DPS lub pracownicy ochrony, pełniący całonocny dyżur w budynku.

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

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

- a) magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m<sup>2</sup> wyposażony w regały i palety,
- b) pomieszczenie biurowe (kierownik stołówki) o pow. 8,8 m<sup>2</sup> wyposażone w stół i krzesła,
- c) pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m<sup>2</sup> wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, zamykaną szafkę metalową,
- d) 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>),
- e) 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,
- f) 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”),
- g) 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,
- h) 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.
- i) 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>).

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

- a) 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
- b) 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
- c) 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
- d) 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
- e) pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m<sup>2</sup>, 05
- f) 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,
- g) 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
- h) magazyn o pow. 13,4 m<sup>2</sup> wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 022
- i) 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
- j) 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>),
- k) 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>).

Wszystkie pomieszczenia, wyposażenie i instalacje są sprawne technicznie. Odpływy są drożne.

W pomieszczeniach kuchennych działa wentylacja mechaniczna. Koszt konserwacji ponosi Zamawiający. W obiekcie działa System Sygnalizacji pożarowej. Dla pomieszczeń została wydana decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład obrotu żywnością. W związku z dzierżawą pomieszczeń decyzja przypisana jest do dzierżawcy i przenoszona odpowiednio na kolejnych. Kolejni dzierżawcy wdrazali także system HAACP we własnym zakresie.

3) Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie dzierżawionych pomieszczeń kuchennych:

- a) Zmywarka kapturowa Easy – H500DD Asber (2 szt.) - sprawny,
- b) obieraczka do ziemniaków i warzyw Lozamet typ: OZO (1 szt.) - sprawny,
- c) Krajalnica pieczywa Lozamet typ: MKP-11,6 (1 szt.) - sprawny,
- d) mikser spiralny Stalgast typ: FMC783200 (1 szt.) - sprawny,
- e) piekarnik elektryczny z termoobiegiem – gazowy z podstawą EGAZ typ: PKE-1 (1 szt.) - sprawny,
- f) szafa chłodnicza Hendi typ: 232224 (2 szt.) - sprawny,
- g) wyparzacz do jaj Stalgast typ: 690552 (1 szt.) - sprawny,
- h) kocioł gazowy warzelny Asber poj. 80l typ: GBP-700 (2 szt.) - sprawny
- i) Kuchnia gazowa 4-palnikowa bez piekarnika Asber typ: GR-700 (1 szt.) - sprawny,
- j) maszyna do rozdrabniania jarzyn Hendi typ: 231807 (1 szt.) - sprawny,
- k) piec konwekcyjno-parowy z podstawą Kromet (1 szt.) - sprawny,
- l) szafa chłodnicza 60x60x58cm Amica typ: FM136,3/KS 15401 W (1 szt.) - sprawny,
- ł) szafa chłodnicza (mroźnicza) Hendi typ: 232248 (1 szt.) - sprawny,
- m) Zestaw kociołków przechyłnych Lozamet typ: ZE-6 (1 szt.) - sprawny,
- n) Szafa chłodnicza Stalgast typ: 4077896 (1 szt.) - sprawny,
- o) wilk do mięsa Hendi typ: Hendi 22 (1 szt.) - sprawny,
- p) gazowa patelnia przechyłna Asber typ: GTBp-700 (1 szt.) - sprawny.

4) Koszty dzierżawy rozliczane będą na zasadzie:

a) miesięczna stawka czynszu dzierżawnego liczona będzie na podstawie zarządzenia 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 wydzielanych lub wynajmowanych na cele nierolnicze oraz wysokości i zasad stosowania stawek czynszu dzierżawnego i czynszu za najem (stawka określona w § 1 ust. 4 zarządzenia: 3,83 zł/m<sup>2</sup> netto), z zastrzeżeniem, że ustalona stawka czynszu może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia, jeżeli ww. zarządzenie utraci moc obowiązującą, do kwoty aktualnie ustalonej stawki, jeżeli stawka czynszu w umowie jest niższa niż aktualnie ustalona.

b) 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

c) 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)

d) 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).

5) Ogólne koszty dzierżawy w 2021 r.:

Lp.	Miesiąc	Koszt ogólny (czynsz; energia elektryczna, woda ciepła, zimna woda, ścieki, ogrzewanie)
1	Styczeń 2021	5.956,00
2	Luty 2021	6.676,04

3	Marzec 2021	6.834,37
4	Kwiecień 2021	6.888,14
5	Maj 2021	5.260,56
6	Czerwiec 2021	5.228,22
7	Lipiec 2021	5.261,96
8	Sierpień 2021	5.762,61
9	Wrzesień 2021	5.717,32
10	Październik 2021	6.057,64
11	Listopad 2021 (prognoza)	6.600,00
12	Grudzień 2021 (prognoza)	6.800,00
Łącznie:		53.373,73

Wszystkie media są opomiarowane, z wyjątkiem CO. Średni miesięczny koszt CO w sezonie grzewczym: ok. 1.000,00 zł.

Ww. koszty nie uwzględniają zużycia gazu w urządzeniach kuchennych, który pokrywa wykonawca, we własnym zakresie oraz kosztów rozliczeń podatkowych z tytułu dzierżawy do organu podatkowego, a także zakupu środków czystości, zakupu usługi wywozu odpadów i innych kosztów prowadzenia działalności, które wykonawca powinien uwzględnić w cenie oferty.

UWAGA: Zamawiający nie rozlicza i nie potrąca podatku z tytułu dzierżawy. Rozliczenie podatku stanowi obowiązek wykonawcy, który wykona on we własnym zakresie (złożenie deklaracji podatkowej). Organem podatkowym z tytułu umowy dzierżawy jest Prezydent Miasta Koszalina. Obowiązek podatkowy powstaje 1-go dnia miesiąca następującego po dacie zawarcia umowy dzierżawy.

#### 6) 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)

7) Zamawiający zastrzega możliwość zmiany stawek opłat, w sytuacji ustalenia w trakcie obowiązywania umowy nowych stawek przez właściwe organy lub dostawców.

8) 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, a także zawrze umowę na dostawę gazu.

9) Zamawiający udostępni windy towarowe bez dodatkowych opłat.

10) Do kosztów dzierżawy wykonawca zaliczy także:

a) koszty serwisu i konserwacji urządzeń gastronomicznych – co najmniej 1 raz w okresie realizacji umowy.

b) każdorazowe koszty naprawy urządzeń gastronomicznych, stanowiącego 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.

11) Zamawiający przewiduje możliwość prowadzenia przez Wykonawcę działalności cateringowej



dla podmiotów i osób fizycznych, na bazie pomieszczeń kuchennych DPS, jeżeli nie będzie to kolidowało ze świadczeniem usługi gastronomicznej dla Zamawiającego – bez dodatkowych opłat.

12) Wyzierzawiający zastrzega sobie prawo do 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.

13) Ze względu na cel umowy przewidywany termin przekazania pomieszczeń kuchennych nastąpi najpóźniej w dniu 31.12.2021 r. godz. 20:00.

### **Rozdział III**

#### **Wzory oświadczeń**

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
2. Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP
3. Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP
4. Wykaz wykonanych usług, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych
5. Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia, co umożliwi jego realizację na odpowiednim poziomie jakości.

<b>OŚWIADCZENIE WYKONAWCY</b>
<p><b>O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENI I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU</b></p> <p><b>składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.)</b></p> <p>Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. <b>Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie</b></p>
<p><b>INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:</b></p> <p>Nazwa i adres Wykonawcy: ..... ..... <i>podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy, w tym województwo</i></p> <p>REGON..... NIP/PESEL.....</p> <p><b>reprezentowany przez:</b> ..... <i>(podać imię i nazwisko)</i></p> <p>Adres e-mail: .....</p> <p>Numer telefonu: .....</p> <p>Wykonawca <i>(zaznaczyć właściwe „x”)</i>:</p> <p><input type="checkbox"/> jest mikroprzedsiębiorstwem</p> <p><input type="checkbox"/> jest małym przedsiębiorstwem</p> <p><input type="checkbox"/> jest średnim przedsiębiorstwem</p> <p><input type="checkbox"/> prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą</p> <p><input type="checkbox"/> jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej</p> <p><input type="checkbox"/> inny rodzaj</p> <p>Przystępując do postępowania oświadczam, co następuje:</p>
<p><b>OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Oświadczenie 1.1) <i>(zaznaczyć „x”)</i></p> <p>1.1) Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 8 ustawy PZP.</p> <p><input type="checkbox"/> Oświadczenie 1.2) – 1.2) <i>(zaznaczyć „x” i wypełnić, jeżeli dotyczy)</i></p>

1.2) Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ....

(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy PZP) ustawy Prawo zamówień publicznych.

1.3) Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych podjąłem następujące czynności:

.....  
 .....

### **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU:**

#### **2. Warunki udziału –**

- Rozdział I pkt 5 ppkt 2.1) SWZ posiadanie doświadczenia

Oświadczenie w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2.1) SWZ

(zaznaczyć „x”)

**2.1)** Oświadczam/oświadczamy, że spełniam warunek udziału w postępowaniu i wykonałem lub nadal wykonuję, 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 (opis wraz ze wskazaniem wartości usług wykonanych do terminu składania ofert)	Okres realizacji usługi	Liczba osób objętych usługą	Podmiot lub rodzaj podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana (np. dom pomocy społecznej)

Wypełnia Wykonawca także w sytuacji, gdy w celu wykazania spełniania warunku udziału powołuje się na udostępnione mu zasoby. Na podstawie wskazanych w ww. tabeli informacji Zamawiający przyzna punktację w kryterium oceny ofert: doświadczenie.

- Rozdział I pkt 5 ppkt 2.2) dysponowanie osobami skierowanymi do realizacji zamówienia

Oświadczenie w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2.2) SWZ

(zaznaczyć „x”)

**2.2)** Oświadczam/ oświadczamy, że spełniam warunek udziału w postępowaniu i dysponuję/będę

dysponować osobami skierowanymi do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnymi za świadczenie usług.

- Rozdział I pkt 5 ppkt 3.1) posiadanie odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej

Oświadczenie w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3.1) SWZ  
(zaznaczyć „x”)

**2.3)** Oświadczam/oświadczamy, że spełniam warunek udziału w postępowaniu i jestem ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia na wymaganą sumę gwarancyjną.

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, co potwierdza złożone oświadczenie tego podmiotu.

3) w stosunku do podwykonawców, którym zamierzam powierzyć wykonanie zamówienia/części zamówienia podwykonawcy, a którzy nie są podmiotami udostępniającymi zasoby 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 przedstawianiu informacji.

Niniejsze oświadczenie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób

**DANE DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**

Nazwa i adres Podmiotu udostępniającego zasoby:

.....  
 .....  
 .....

podać firmę/pełną nazwę i adres Podmiotu udostępniającego zasoby

REGON..... NIP/PESEL .....

**reprezentowany przez:**

.....  
 (podać imię i nazwisko)

**OŚWIADCZENIE**

**o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane przez Podmiot udostępniający zasoby na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.)**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**

oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale I w pkt 5 w (zaznaczyć właściwe „x”):
  - ppkt 2.1 SWZ *posiadanie doświadczenia*
  - ppkt 2.2 SWZ *dysponowanie osobami skierowanymi do realizacji zamówienia*
  - ppkt 3.1 SWZ *posiadanie odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej*
  
1. Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.
  
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ....  
 (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy PZP) ustawy Prawo zamówień publicznych.

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych podjąłem następujące czynności: .....

**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 przedstawianiu informacji.

Niniejsze oświadczenie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób

.....  
Nazwa i adres Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIELAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn zm.)  
dotyczące usług, które wykonają poszczególni Wykonawcy**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej  
„Zielony Taras” w Koszalinie**

oświadczam, co następuje:

1. Wykonawca .....

.....  
podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy

zrealizuje następujące usługi: .....

.....

2. Wykonawca .....

.....  
podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy

zrealizuje następujące usługi: .....

.....

3. Wykonawca .....

.....  
podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy

zrealizuje następujące usługi: .....

.....

4. ...

**Niniejsze oświadczenie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym  
lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób**

.....  
*Nazwa i adres Wykonawcy*

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG,  
 A W PRZYPADKU ŚWIADCZEŃ POWTARZAJĄCYCH SIĘ LUB CIĄGŁYCH  
 RÓWNIEŻ WYKONYWANYCH**

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej  
 „Zielony Taras” w Koszalinie**

<b>Rodzaj wykonanej /wykonywanej usługi</b>  (należy szczegółowo rozpisać posiadane i spełniające warunek Zamawiającego doświadczenie)	<b>Wartość wykonanej / wykonywanej usługi</b>  (brutto)	<b>Liczba osób objęta usługą dziennie</b>	<b>Data wykonania / wykonywania usługi</b>	<b>Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana / jest wykonywana</b>

**Uwaga!**

**Rodzaj usługi wykazany w tabeli powinien być opisany precyzyjnie i jednoznacznie odpowiadać warunkom postawionym przez Zamawiającego w SWZ w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2.1**

Niniejszy wykaz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób



.....  
(Nazwa i adres Wykonawcy)

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej  
„Zielony Taras” w Koszalinie**

<b>Lp.</b>	<b>Imię i nazwisko/ pełniona funkcja</b>	<b>Funkcja i zakres wykonywanych czynności</b>	<b>Kwalifikacje/ wykształcenie osoby</b>	<b>Podstawa dysponowania osobą</b>

Niniejszy formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym  
lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób

DAG.261.17.2021

**Rozdział IV**  
**Formularz ofertowy**

**DANE DOTYCZĄCE WYKONAWCY / WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIELAJĄCYCH SIĘ  
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Nazwa Wykonawcy: .....

.....

*podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy*

Adres e-mail: .....

Numer telefonu: .....

REGON ..... NIP/PESEL .....

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, powyższe powtórzyć  
w odniesieniu do każdego z nich

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**

1. Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na:

**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej  
„Zielony Taras” w Koszalinie**

składamy niniejszą ofertę i oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia

**za cenę \* : ..... zł (słownie: .....),**

(\* cena obejmuje wszystkie należne podatki, w tym podatek VAT i została obliczona zgodnie z zaleceniami Zamawiającego, określonymi w Rozdziale I pkt 15).

Cena ta obejmuje cenę jednostkową za osobodzień w wysokości:

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

2. Deklarujemy, że w okresie realizacji zamówienia będziemy dysponować osobami, skierowanymi do realizacji zamówienia, pełniącymi następujące funkcje:

- 1) szefa kuchni,
- 2) kucharz,
- 3) pomoc kuchenna,
- 4) dietetyk,

- w co najmniej minimalnym zakresie, określonym przez Zamawiającego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 2.2).

3. Oświadczamy, że osoby, wykonujące co najmniej niżej wymienione 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.

- w czasie realizacji przedmiotu zamówienia zatrudnione będą 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.)

4. Deklarujemy, że stałym elementem jadłospisu w okresie realizacji zamówienia (w cenie oferty):
- 1) będzie dodatkowy posiłek dla diety lekkostrawnej (ponad zakres podstawowy: śniadanie, obiad, kolacja):
    - drugie śniadanie podawane w godz. ....
    - podwieczorek podawany w godz. ....
  - 2) niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego dla wszystkich diet przez 5 dni następujących po sobie:
    - ..... (należy wpisać właściwy posiłek lub posiłki: śniadanie/obiad/kolacja)
  - 3) niepowtarzalność treściowa posiłku podstawowego dla wszystkich diet przez 10 dni następujących po sobie:
    - ..... (należy wpisać właściwy posiłek lub posiłki: śniadanie/obiad/kolacja).
5. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.
7. Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
8. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą do dnia wskazanego w Rozdziale I pkt 12 ppkt 1 SWZ, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
9. Oświadczamy, że akceptujemy postanowienia Specyfikacji warunków zamówienia, Instrukcji użytkownika systemu platformazakupowa.pl.
10. Oświadczamy, że zawarty w warunkach zamówienia projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
11. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć:

<b>Część zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy</b>	<b>Firma/nazwa i adres podwykonawcy, któremu Wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia, jeżeli jest już znany</b>

12. Wraz z ofertą składamy:

- 1) .....
- 2) .....

Niniejszy formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób

## Rozdział V Projekt umowy

### 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 moczanowa, 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 podwieczerek 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 nieszkodzonych, 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, jajecznicą, kiełbaski, 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, galaretka, 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 kiełbasa, śledź, jaja faszerowane, wędliny, tradycyjne ciasto np. wielkanocne baby (ciasto podane może być na 2 śniadanie lub podwieczorek) 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, rybną; 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 sztućce (używane podczas posiłków) służące zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, 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 stołówek przed wydaniem posiłków. Stoliki powinny być czyste i na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Stoliki i krzesła stanowią wyposażenie stołówek, 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 stołówek po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia stołówek;
- 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. Winda 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 moczaniowa).

4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 7 pkt 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 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 zawierające dzienne 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, sprawdzone 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 obciąży 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 obciąża 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.



DAG.261.17.2021

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

**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 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-wyparzynkę 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, krajalnicę, 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 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 Wydierżawiającemu. W trakcie przeglądu może być obecny pracownik Wydierżawiającego. W przypadku nie wywiązywania się Dzierżawcy z tego obowiązku, tj. pogarszania się stanu przedmiotu dzierżawy, Wydierżawiający 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 Wydierżawiającego, 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, Wydierżawiający może zlecić innemu podmiotowi wykonanie niezbędnych napraw i konserwacji, a kosztem obciążyć Dzierżawcę;
- 3) niezwłocznego zgłaszania Wydierżawiającemu 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 (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 3,83 zł/ m<sup>2</sup> netto (słownie: trzy złote 83/100 za m<sup>2</sup>) 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 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 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 dostawcy energii elektrycznej,



- b) zużycie gazu – na podstawie faktury wystawionej przez Gazownię (Wydzierżawiający 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 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%.
- 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. Wydierżawiający 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. Wydierżawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, w przypadku naruszenia przez Dzierżawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:
- 1) poważnego naruszenia przez Dzierżawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w tym:
- a) nieprzestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie żywienia;
- b) korzystania z Kuchni w sposób sprzeczny z jej przeznaczeniem lub nienależytego korzystania z jej pomieszczeń i wyposażenia, co zostało stwierdzone przez Wydierżawiającego, 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 Wydierżawiającego,

4) nie dopełnienia przez Dzierżawcę obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym, ponad stan bieżącego zużycia, co zostało stwierdzone podczas kontroli Wydierżawiającego, w tym w szczególności:

- spowodowania uszkodzeń w strukturze ścian, podłóg itp.,

- zniszczenia lub utraty wyposażenia,

- nie stosowania się do obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w czystości,

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

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

#### Kary umowne

##### § 10

1. W przypadku 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 Wydierżawiającego 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 Wydierżawiającemu, na dzień, w którym jej wypowiedzenie stanie się skuteczne, Dzierżawca będzie zobowiązany do zapłacenia na rzecz Wydierżawiającego 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, Wydierżawiający 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. Wydierżawiający 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 rozstrzygnięcia sporów mogących wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Wydierżawiającego.

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

.....  
Wydierżawiający

.....  
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 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. 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.