

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. (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) na:

Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby   
Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

CPV: 55321000-6

**ZATWIERDZIŁ:**

Koszalin, dnia 20.11.2024r.

Spis treści:

Rozdział I Instrukcja dla Wykonawców wraz z załącznikiem

Rozdział II Opis przedmiotu zamówienia

Rozdział IIIWzory oświadczeń

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na podstawie na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP, uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. 2024 poz. 507)

2. Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP, uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.   
o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. 2024 poz. 507)

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/transakcja/1021355> (dostępna także z adresu: dps.koszalin.ibip.pl/public - lewe menu - kategoria: Zamówienia publiczne - zakładka: Platforma zakupowa).

Adres strony prowadzonego postępowaniajest 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**

1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o szacunkowej wartości poniżej 750 000 euro prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1, w związku z art. 359 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) zwanej w dalszej treści ustawą PZP.

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

Przedmiot zamówienia określony wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

1. Określenie przedmiotu zamówienia zawarte jest w Rozdziale II SWZ oraz w projekcie umowy zawartym w Rozdziale V SWZ.

Zamawiający dokonuje podziału zamówienia na części. **Przedmiot zamówienia został podzielony na trzy części**:

- Część 1 świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

- Część 2 świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.30.00-8 – Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

- Część 3 świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+”

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

3) Zamawiający dopuszcza składnie ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt. 15 ustawy PZP.

1. 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:

- części 1 dla 5.340 osobodni (89 dietx60dni), na warunkach zgodnych z Rozdziałem II SWZ.

- dla części 2 i część 3: dla 3.600 posiłków (60 osób x 60 dni).

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty przewidującej odmienny niż określony w SWZ sposób wykonania zamówienia (oferta wariantowa).
2. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości przeprowadzenia **wizji lokalnej.**
3. Zamawiający przeznacza:

- **1.300.000,00 zł brutto** na sfinansowanie zamówienia w ramach części 1.,

- **90.000,00 zł** **brutto** na sfinansowanie zamówienia w ramach części 2,

- **75.000,00 zł** **brutto** na sfinansowanie zamówienia w ramach części 3.

1. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin realizacji zamówienia:

Za datę rozpoczęcia i zakończenia zamówienia uznaje się:

- Cześć 1: rozpoczęcie: 1 stycznia 2025 r., zakończenia: 31.12.2025 r. (12 m-cy, tj. 366 dni)

- Część 2 i Część 3: rozpoczęcie: 2 stycznia 2025 r., zakończenia: 31.12.2025 r. (12 m-cy, tj. 251 dni)

1. **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 1, pkt 4 oraz pkt 7-10 ustawy PZP;

2) nie podlegają wykluczeniu z art. 7 ust. 1 o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

3) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

- dla Części 1

3.1) **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał (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) lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych **6 miesięcy**, dla co najmniej **50 osób dziennie**, o wartości nie mniejszej niż **450.000,00 PLN brutto**.

- dla Części 2 i Części 3

3.1) **posiada doświadczenie** umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał (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) lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych **6 miesięcy**, dla co najmniej **20 osób dziennie**, o wartości nie mniejszej niż **50.000,00 PLN brutto**.

UWAGA: W przypadku, gdy wykonawca nadal wykonuje daną usługę, powinien wykazać, że na dzień składania ofert wykonał tą usługę w zakresie odpowiadającym minimalnym wymaganiom Zamawiającego.

***UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3:***

*- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu   
i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 50 osób dziennie,   
o wartości nie mniejszej niż 450.000,00 PLN*brutto*;*

*- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 20 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 PLN*brutto*.*

- dla Części 1

3.2) **dysponuje osobami** skierowanymi do realizacji zamówienia, co umożliwia 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**

**-** posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz.

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

e) **1 osoba pełniąca funkcję dietetyka**

- posiadająca 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.

- dla Części 2 i Części 3

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

a) **1 osoba pełniąca funkcję kucharza**

**-** posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz.

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

**UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3 (co najmniej 6 osób)**:

*- Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 1 osobą pełniącą funkcję szefa kuchni   
i 2 osobami pełniącymi funkcję kucharza (*posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz)*, 1 osobą pełniąca funkcję dietetyka (*posiadającą 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) *oraz 2 osobami pełniącymi funkcję pomocy kuchennej.*

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

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

**- Dla Części 1:**

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

- dla Części 2 i Części 3

4.1) **jest ubezpieczony** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną co najmniej 100 000 zł.

***UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3 (co najmniej 300 000,00 zł)****:*

*- Wykonawca* jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia *– świadczenie usług polegających na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.)*, na sumę gwarancyjną co najmniej 200 000 zł.

- *Wykonawca* jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia *– świadczenie usług polegających na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia*, na sumę gwarancyjną co najmniej 100 000 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 UDOSTĘPNIAJĄCYCH 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 3 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.

|  |
| --- |
| *WZÓR ZOBOWIĄZANIA*  **ZOBOWIĄZANIE**  **podmiotu udostępniającego zasoby do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia**  Ja(/My) niżej podpisany(/ni) ………………….…….................………..……………… będąc upoważnionym(/mi)  do reprezentowania: ……………………………………………………………………………………………………………………………..  *(imię i nazwisko składającego oświadczenie)*  …………………………….………………………………….……………………………………………...............................................................  *(nazwa i adres podmiotu udostępniającego zasoby)*  **o ś w i a d c z a m(/y)**,  że wyżej wymieniony podmiot, stosownie do art. 118 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) odda do dyspozycji Wykonawcy  …………………………………………………………………....………………...............................................................................................  *(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę)*  niżej wymieniony zakres zasobów:  ………………………………………….……………..............................................................……………………………………………………  ………………………………………….……………..............................................................……………………………………………………  Sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego ww. zasobów przy wykonywaniu zamówienia to:  …….....................................................................................................................................................................................................  ………………………………………….……………..............................................................……………………………………………………  Jednocześnie oświadczam, że:  …….....................................................................................................................................................................................................  ………………………………………….……………..............................................................……………………………………………………  *(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)*  Niniejsze zobowiązanie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób |

**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 kwalifikowanym, 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. Wykaz 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 – 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.

1. Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizację zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich doświadczenia, kwalifikacji zawodowych i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - 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) Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawców   
do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

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

1) W celu wykazania zgodności oferowanych usług z określonymi przez Zamawiającego wymaganiami   
oraz kryteriami oceny ofert Wykonawca złoży wraz z ofertą:

dla Części 1

- 2 jadłospisy, obejmujące co najmniej 10 następujących po sobie dni, osobno dla diety zwykłej i diety cukrzycowej (może być 14 dni).

Jadłospisy powinny uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego, określone dla części 1 oraz zawierać informacje:

a) gramaturę potraw,

b) niepowtarzalność treściowa posiłków, o której mowa w rozdziale II dziale I pkt 9 (ponad zakres minimalny – jeżeli dotyczy),

c) elementy treściowe posiłków powinny odpowiadać definicji zawartej w rozdziale II dziale I pkt 9 SWZ:

- w przypadku wędlin i pasztetów - powinny zawierać informację o procentowej zawartości mięsa,   
np. 96% mięsa (**nie mniej niż 80%** - nie dot. kaszanki),

- w przypadku dżemów - powinny zawierać informację o procentowej zawartości owoców (**100% owoców**),

- w przypadku owoców – powinny zawierać informację o sposobie podania, np. obrane, filetowane   
(do miąższu), w formie musu, pieczone itp.

d) posiłki powinny być opisane w taki sposób, aby umożliwić Zamawiającemu identyfikację poszczególnych pozycji treściowych, np. zupa: barszcz czerwony z ziemniakami itp. oraz uwzględniać zasady, o których mowa w rozdziale II dziale I pkt 9 SWZ.

e) jadłospisy dla części 1 powinny obejmować okres co najmniej od 01.01.2025 r. do 10.01.2025 r. (może być 14 dni)

dla Części 2 i Części 3:

1 jadłospis obejmujący co najmniej 10 następujących po sobie dni roboczych, uwzględniający wszystkie wymagania Zamawiającego dla Części 2 i Części 3, w tym gramaturę potraw, i elementy zaoferowane przez Wykonawcę oraz obejmujący okres co najmniej od 02.01.2025 r. do 14.01.2025 r.

2) Jeżeli wykonawca nie złożył wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wezwie, w wyznaczonym terminie,   
do uzupełnienia lub złożenia przedmiotowych środków dowodowych:

a) Część 1

- 2 jadłospisy obejmujące co najmniej 10 następujących po sobie dni, osobno dla diety zwykłej i diety cukrzycowej, uwzględniające wszystkie wymagania Zamawiającego, w tym gramaturę potraw,   
i elementy zaoferowane przez Wykonawcę oraz obejmujące okres co najmniej od 01.01.2025 r.   
do 10.01.2025 r.

b) Część 2 i Część 3

- 1 jadłospis obejmujący co najmniej 10 następujących po sobie dni roboczych, uwzględniający wszystkie wymagania Zamawiającego dla Części 2 i Części 3, w tym gramaturę potraw, i elementy zaoferowane przez Wykonawcę oraz obejmujący okres co najmniej od 02.01.2025 r. do 14.01.2025 r.

Wezwanie do uzupełnienia służy wyłącznie ustalaniu treści zobowiązania wykonawcy i nie może prowadzić do zmiany treści oferty, tzn. raz zaoferowane pozycje treściowe nie mogą ulec zmianie.

3) Załączone jadłospisy będą stanowiły treść oferty wykonawcy, a więc jego zobowiązanie do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z żądaniami Zamawiającego, określonymi w opisie przedmiotu zamówienia. W przypadku wyboru oferty wykonawcy, będzie on realizował zamówienie zgodnie   
z załączonymi do oferty jadłospisami.

4) Na podstawie złożonych wraz z ofertą jadłospisów Zamawiający dokona także oceny ofert   
w kryterium Sposób realizacji zamówienia: niepowtarzalność treściowa posiłków, z zastrzeżeniem,   
że **w przypadku, gdy oferta nie będzie zawierała przedmiotowych jadłospisów, oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt w kryterium oceny ofert**, nawet, gdy wykonawca uzupełni jadłospisy na żądanie Zamawiającego, o których mowa w pkt 6.2.2, ponieważ uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych nie ma zastosowania do kryteriów oceny ofert.

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 z późn. zm.).
2. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje sięwraz 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 formacie 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   
i ppkt 2 SWZ;

5.2) łącznie spełnianie warunków określonych w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3 i 4 SWZ.

1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców **OŚWIADCZENIE   
   o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, 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”.

1. 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 i 2 SWZ.

1. 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
2. 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/transakcja/1021355>

1.2) We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy posługują się sygnaturą postępowania, tj. **DAG.261.16.2024.**

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>.

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.

1. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Nie dotyczy

1. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ
2. Wykonawca jest związany ofertą do 27 grudnia 2024 r. przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
3. 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.
4. 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 oferto 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),

2.6) jadłospisy obejmujące: co najmniej 10 następujących po sobie dni (część 1 – 2 jadłospisy) osobno dla diety zwykłej i diety cukrzycowej oraz co najmniej 10 następujących po sobie dni roboczych (część 2 i część 3 – 1 jadłospis).

**Projekt umowy nie stanowi załącznika do oferty.**

**UWAGA!**

Oferta oraz dołączone do niej wymienione w ppkt 2 dokumenty lub oświadczenia winny zostać opatrzone właściwymi podpisami. Kwalifikowany podpis elektroniczny, podpis zaufany   
lub podpis osobisty Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła   
do systemu. Opatrzenie 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 (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1557) 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/transakcja/1021355>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.

* 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](https://nowy.inforlex.pl/dok/tresc,DZU.2020.227.0001913,USTAWA-z-dnia-16-kwietnia-1993-r-o-zwalczaniu-nieuczciwej-konkurencji.html) (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1233)\*, 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.**

1. 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 oraz informacji, na podstawie których Zamawiający dokonuje oceny w kryteriach oceny ofert, a więc związanych z wyborem oferty, np. jadłospisy załączone do oferty są jawne.
2. 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.
3. 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/transakcja/1021355> (link do Profilu Nabywcy).

2) Termin składania ofert: do dnia **28.11.2024 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: **28.11.2024 r. godzina 8:05**

9) Otwarcie ofert nastąpi na stronie prowadzonego postępowania platformazakupowa.pl, pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1021355> (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.

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

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

13.2) cenach zawartych w ofertach.

~~7) W przypadku ofert, które podlegają negocjacjom, zamawiający udostępnia informacje, o których mowa w ust. 13 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.

1. **SPOSÓB OBLICZENIA CENY**
2. Zamawiający ustala, że obowiązującym rodzajem wynagrodzenia w przedmiotowym zamówieniu jest wynagrodzenie wyliczone na podstawie zrealizowanych usług, tj. wydanych posiłków w przeliczeniu na osobodni, i dla Części 1 - z podziałem na poszczególne diety, wskazane w ppkt 7.
3. Zamawiający informuje, że w wyniku realizacji umowy nie będą prowadzone rozliczenia w innych walutach niż PLN.
4. 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 (dla części 1), wskazane w ppkt 7.
5. Ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. 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   
   (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1570), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy   
   do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
7. W ofercie 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.

**Dla Części 1**

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 :

Cena oferty = [(cena jednostkowa dla diety **a** x liczba osób) + (cena jednostkowa dla diety **b** x liczba osób)] x ilość dni w okresie realizacji zamówienia (363 dni zwykłe) + 2 x [(cena jednostkowa dla diety **a** x liczba osób) + (cena jednostkowa dla diety **b** x liczba osób) x ilość dni w okresie realizacji zamówienia (2 dni świąteczne: Śniadanie Wielkanocne i Kolaja Wigilijna)].

Cena oferty powinna uwzględniać:

- przyjęcie średniej: 87 osób = 62 diet zwykłych + 25 diet cukrzycowych lub, w przypadku tej samej stawki dla wszystkich diet: 87 diet

**PRZYKŁAD**:

**cena oferty = (dni zwykłe: cena jednostkowa x 87 osób x 363 dni) + (dni świąteczne: 2 x cena jednostkowa x 87 osób x 2 dni)** – w przypadku tej samej stawki jednostkowej dla wszystkich diet.

**Dla Części 2**

Wzór obliczenia ceny:

**(30 osób x cena jednostkowa x 251 dni) + dodatek za święta (700,00 zł x 2).**

**Dla Części 3**

Wzór obliczenia ceny:

**(22 osoby x cena jednostkowa x 251 dni) + dodatek za święta (700,00 zł x 2).**

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

1. 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:

**16.1 Dla części 1**

1) Cena (**C**) – 60 %

2) Sposób realizacji zamówienia: niepowtarzalność treściowa posiłków (**S)** – 30 %

3) Doświadczenie (**D**) – 10%

**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 60 punktów. Ocenie poddana zostanie całkowita wartość oferty, obejmująca łącznie 3 części zamówienia (poz. „ za cenę” z Formularza ofertowego).

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

**najniższa cena**

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

**cena oferty badanej**

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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

W kryterium sposób realizacji zostaną przyznane ofertom dodatkowe punkty, na podstawie 2 jadłospisów opracowanych na podstawie wymagań dla części 1: dla diety zwykłej i cukrzycowej, złożonych przez wykonawców wraz z ofertą, w przypadku, gdy wykonawcy zaoferują niepowtarzalność treściową posiłków podstawowych (śniadanie, obiad, kolacja) **ponad minimalny zakres**.

**W zakresie minimalnym** przez niepowtarzalność treściową posiłków rozumie się urozmaicenie jadłospisu pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, gdy co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego, PRZYKŁAD:

1) śniadanie opisane treściowo w następujący sposób:

- kasza manna na mleku (1 pozycja treściowa) – tu może być także inna zupa mleczna,

- chleb mieszany pszenno-żytni (2 pozycja treściowa) + margaryna do smarowania,

- dodatek do pieczywa: szynka z piersi kurczaka (3 pozycja treściowa) – tu może być także inny dodatek np. pieczeń, pasty itp.,

- dodatek warzywny: sałata + pomidor (4 pozycja treściowa) – tu może być także inny dodatek, np. ogórek itp.,

- kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru.

2) obiad treściowo opisany w następujący sposób:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami (1 pozycja treściowa);

- drugie danie: kotlet pożarski (2 pozycja treściowa), ziemniaki (3 pozycja treściowa) – w przypadku dań typu spaghetti (makaron z sosem – 1 pozycja treściowa) za niepowtarzalność treściową uznaje się wydanie różnego rodzaju spaghetti, np. carbonara, bolognese, vongole i puttanesca – zasadę tą stosuje się do potraw i pozycji treściowych w każdym posiłku podstawowym. INNY PRZYKŁAD: pasta jajeczna   
i pasta rybna z jajkiem – wystąpienie tych pozycji w jadłospisie traktowane będzie jako niepowtarzalność treściowa.

- surówka: surówka z marchwi i jabłka (4 pozycja treściowa),

- kompot.

3) kolacja treściowo opisana w następujący sposób:

- chleb mieszany pszenno-żytni: 80g, margaryna do smarowania (1 pozycja treściowa),

- dodatek do pieczywa: pasztet drobiowy (2 pozycja treściowa) - tu może być także inny dodatek np. pieczeń, pasty itp.,

- inny dodatek białkowy: twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (3 pozycja treściowa),

- herbata,

nie będą powtarzały się przez kolejno następujące po sobie co najmniej 2 dni, i jednocześnie potrawy stanowiące główny element treściowy danego posiłku będą powtarzały się z częstotliwością maksymalnie 2 razy w tygodniu. PRZYKŁAD:

1) w śniadaniu treściowo opisanym jw. jest to:

- kasza manna na mleku,

- dodatek do pieczywa: szynka z piersi kurczaka.

2) w obiedzie treściowo opisanym jw. jest to:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami

- drugie danie: kotlet pożarski,

3) w kolacji treściowo opisanej jw. jest to dodatek do pieczywa:

- pasztet drobiowy,

- twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem.

(jeżeli kolację podaje się na ciepło, głównym elementem treściowym będzie wyłącznie ciepłe danie),

Wykonawca, w celu uzyskania dodatkowych punktów, może zaoferować, że będzie realizował zamówienie **w sposób wykraczający poza ww. zakres minimalny** niepowtarzalności treściowej, tzn.:

- co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego (rozumiane na ww. przykładzie) nie będą powtarzały się przez **5 dni lub 8 dni** kolejno po sobie następujących, przy zachowaniu zasady powtarzalności potraw stanowiących 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 2 razy w tygodniu.

Wykonawca, który zaoferuje niepowtarzalność treściową posiłków podstawowych, ponad zakres minimalny, w taki sposób będzie realizował zamówienie, w przypadku, gdy zostanie mu udzielone zamówienie.

Zasady punktacji w kryterium sposób realizacji zamówienia niepowtarzalność treściowa posiłków:

1) niepowtarzalność treściowa wszystkich posiłków podstawowych: śniadanie/obiad/kolacja przez 5 dni kolejno następujących po sobie: **15 pkt**,

2) niepowtarzalność treściowa wszystkich posiłków podstawowych: śniadanie/obiad/kolacja przez 8 dni kolejno następujących po sobie: **30 pkt**.

UWAGA: Ofertom zostaną przyznane dodatkowe punkty na podstawie informacji zawartych   
w Formularzu ofertowym pkt 4.2) Deklaracja w zakresie niepowtarzalności treściowej posiłków **oraz** załączonych jadłospisów. Wprzypadku, gdy oferta nie będzie zawierała przedmiotowych jadłospisów, **oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt** w kryterium, nawet, gdy wykonawca uzupełni jadłospisy na żądanie Zamawiającego, o którym mowa w pkt 6.2.2 SWZ, ponieważ uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych nie ma zastosowania do kryteriów oceny ofert.

3) **Doświadczenie (D)** - wykonawca może otrzymać w niniejszym kryterium maksymalnie 10 punktów.

W kryterium Doświadczenie ocenie zostanie poddane doświadczenie osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia, odpowiedzialnych za świadczenie usługi i kontrolę jakości (szef kuchni i kucharze), niezbędne do wykonania zamówienia.

Minimalne wymagania w zakresie doświadczenia osób zostały określone na poziomie:

*- 1 osoba pełniąca funkcję szefa kuchni i 1 osoba pełniąca funkcję kucharza z c*o najmniej 2-letnim doświadczeniem w zawodzie kucharz.

Zasady punktacji w kryterium Doświadczenie:

1) **2 pkt –** doświadczenie osób: szef kuchni i kucharz na poziomie minimalnym: za każde pełne 2 lata   
w zawodzie kucharz – **maksymalnie 4 pkt**

2) **4 pkt –** doświadczenie osób: szef kuchni i kucharz ponad poziom minimalny: za każde powyżej

2 lat w zawodzie kucharz. np. szef kuchni: 2,5 lat; kucharz: 3 lata – **maksymalnie 8 pkt**

3) **5 pkt –** doświadczenie osób: szef kuchni i kucharz ponad poziom minimalny: za każde powyżej 3 lata w zawodzie kucharz – np. szef kuchni: 5 lat; 1 kucharz: 4 lata - **maksymalnie 10 pkt**.

Ofertom zostaną przyznane dodatkowe punkty na podstawie informacji zawartych w Formularzu ofertowym pkt 2 Deklaracja w zakresie dysponowania osobami.

**16.2 Dla części 2 i Części 3**

1) Cena (**C**) – 60 %

2) Sposób realizacji zamówienia: niepowtarzalność treściowa posiłków (**S**) – 30%

2) Doświadczenie (**D**) – 10%

**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 60 punktów. Ocenie poddana zostanie całkowita wartość oferty, obejmująca łącznie 3 części zamówienia (poz. „ za cenę” z Formularza ofertowego).

Punktacja zostanie przyznana z zastosowaniem wzoru:

**najniższa cena**

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

**cena oferty badanej**

Punktacja będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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

W kryterium sposób realizacji zostaną przyznane ofertom dodatkowe punkty, na podstawie załączonego jadłospisu (jeden dla części 2 i Części 3), w przypadku, gdy wykonawcy zaoferują niepowtarzalność treściową posiłków (obiad jednodaniowy **ponad minimalny zakres**.

**W zakresie minimalnym** przez niepowtarzalność treściową posiłków rozumie się urozmaicenie jadłospisu pod względem doboru produktów i technik kulinarnych – dany posiłek jednodaniowy **nie powinien powtarzać się z częstotliwością co drugi dzień**, co oznacza, że, jeżeli w menu „3 x w tygodniu zupa” w poniedziałek będzie zupa pomidorowa z makaronem, wkładką mięsną i 2 kromkami chleba, to taki sam posiłek nie może powtórzyć się w środę. Drugie danie: niepowtarzalność we wtorek i czwartek.

Wykonawca, w celu uzyskania dodatkowych punktów, może zaoferować, że będzie realizował zamówienie **w sposób wykraczający poza ww. zakres minimalny** niepowtarzalności treściowej, tzn.:

- dany posiłek jednodaniowy **nie będzie powtarzał się z częstotliwością także co czwarty dzień.**

PRZYKŁAD:

jeżeli w menu poniedziałkowym będzie zupa pomidorowa z makaronem, wkładką mięsną i 2 kromkami chleba, to taki sam posiłek nie może powtórzyć się w środę i w piątek. W tym przypadku to samo drugie danie z kompotem podawane we wtorek nie powtórzy się w czwartek i poniedziałek (w przypadku czwartku niepowtarzalność co czwarty dzień przypada w poniedziałek - dzień roboczy następujący   
po piątku) - przy menu: 3 x w tygodniu zupa. Menu 3 x w tygodniu drugie danie traktowane jest analogicznie.

Wykonawca, który zaoferuje niepowtarzalność treściową posiłków podstawowych, ponad zakres minimalny, w taki sposób będzie realizował zamówienie, w przypadku, gdy jego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Zasady punktacji w kryterium sposób realizacji zamówienia niepowtarzalność treściowa posiłków:

1) **0 pkt** - niepowtarzalność treściowa posiłku co drugi dzień

2) **30 pkt** - niepowtarzalność treściowa posiłku co czwarty dzień.

UWAGA: Ofertom zostaną przyznane dodatkowe punkty na podstawie informacji zawartych   
w Formularzu ofertowym pkt 4.2) Deklaracja w zakresie niepowtarzalności treściowej posiłków **oraz** załączonego jadłospisu. Wprzypadku, gdy oferta nie będzie zawierała przedmiotowego jadłospisu, **oferta wykonawcy otrzyma 0 pkt** w kryterium, nawet, gdy wykonawca uzupełni jadłospis na żądanie Zamawiającego, o którym mowa w pkt 6.2.2 SWZ, ponieważ uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych nie ma zastosowania do kryteriów oceny ofert.

3) **Doświadczenie (D)** - wykonawca może otrzymać w niniejszym kryterium maksymalnie 10 punktów.

W kryterium Doświadczenie ocenie zostanie poddane doświadczenie osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia, odpowiedzialnych za świadczenie usługi (kucharz), niezbędne   
do wykonania zamówienia.

Minimalne wymagania w zakresie doświadczenia osób zostały określone na poziomie:

*- 1 osoba pełniąca funkcję kucharza z c*o najmniej 2-letnim doświadczeniem w zawodzie kucharz.

Zasady punktacji w kryterium Doświadczenie:

1) **0 pkt –** doświadczenie osób: kucharz na poziomie minimalnym: za pełne 2 lata w zawodzie kucharz

2) **5 pkt –** doświadczenie osób: kucharz ponad poziom minimalny: za każde powyżej 2 lat w zawodzie kucharz

3) **10 pkt –** doświadczenie osób: kucharz ponad poziom minimalny: za każde powyżej 3 lata w zawodzie kucharz

Ofertom zostaną przyznane dodatkowe punkty na podstawie informacji zawartych w Formularzu ofertowym pkt 2 Deklaracja w zakresie dysponowania osobami.

1. **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. 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;
2. **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 300.000,00 zł łącznie dla wszystkich części zamówienia (co najmniej 200 000,00 zł dla usług gastronomicznych stacjonarnych i co najmniej 100 000,00 zł dla usług gastronomicznych w formie cateringu).

Przedmiot ubezpieczenia powinien obejmować także odpowiedzialność z tytułu niewykonania   
lub nienależytego wykonania zobowiązania (odpowiedzialność kontraktowa). Zakres ubezpieczenia powinien obejmować odpowiedzialność za straty rzeczywiste i utracone korzyści oraz szkody wyrządzone nieumyślnie, w tym także wskutek rażącego niedbalstwa oraz szkody wyrządzone umyślnie oraz także za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców).

1. **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;
2. w przypadku, gdy Wykonawca powierza wykonanie zamówienia lub części zamówienia podwykonawcy, Wykonawca składa informację, zawierającą:

- nazwę i dane kontaktowe podwykonawcy

- przedstawicieli podwykonawcy.

7) przedłoży treść dokumentu zabezpieczenia należytego wykonania umowy na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS do akceptacji Zamawiającego co najmniej na 3 dni przed planowanym dniem zawarcia umowy, **jeżeli zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie wnoszone w innej formie niż w pieniądzu**. Zamawiający, w terminie dwóch dni roboczych od otrzymania stosownego dokumentu (gwarancji, poręczenia), ma prawo zgłosić do niego zastrzeżenia lub potwierdzić przyjęcie dokumentu bez zastrzeżeń. Wykonawca winien wnieść Zamawiającemu stosowny dokument w terminie umożliwiającym Zamawiającemu wykonanie tego prawa. Nie zgłoszenie zastrzeżeń w terminie trzech dni roboczych od otrzymania dokumentu uważane będzie za przyjęcie dokumentu bez zastrzeżeń. **W przypadku zabezpieczenia wnoszonego w pieniądzu**, Wykonawca wpłaci kwotę zabezpieczenia na wskazany rachunek bankowy Zamawiającego przed zawarciem umowy, w taki sposób, aby w wyznaczonym terminie podpisania umowy środki te zostały zaksięgowane na koncie Zamawiającego.

Skutkiem nie wniesienia wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy jest ustalenie, że wykonawca uchyla się od podpisania umowy.

8) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się   
od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego  
zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania   
i oceny ofert spośród pozostałych w postępowaniu wykonawców, oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie, stosownie do treści art. 263 ustawy PZP.

1. **INFORMACJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Wykonawca, który zostanie wybrany w postępowaniu będzie zobowiązany do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, stosownie do art. 449 ustawy Prawo zamówień publicznych   
na następujących warunkach:

1. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras”   
w Koszalinie.

2. Wysokość zabezpieczenia należytego wykonania umowy – **5 %** ceny całkowitej podanej w ofercie wniesione przed podpisaniem umowy.

3. Zabezpieczenie może być wniesione w:

a) pieniądzu (PLN),

b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;

c) gwarancjach bankowych;

d) gwarancjach ubezpieczeniowych,

e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia   
9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości,

4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek  
bankowy Zamawiającego nr **44 1140 2118 0000 3160 1100 1265**, z zaznaczeniem w tytule: **Zabezpieczenie umowy na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS, zawartej w wyniku postępowania DAG.261.16.2024 na „****Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie**”.

5. Jeżeli zabezpieczenie Wykonawca wniesie w pieniądzu, Zamawiający będzie przechowywał   
je na rachunku bankowym. Zamawiający zwróci zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone   
o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy  
Wykonawcy.

6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy składane w innej formie niż w pieniądzu musi być ustanowione zgodnie z prawem polskim, podlegać prawu polskiemu i musi być wykonalne na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Treść dokumentu stanowiącego zabezpieczenie należytego wykonania umowy musi zawierać **zobowiązanie gwaranta do zapłaty sumy zabezpieczenia** na rzecz Zamawiającego   
z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy na Świadczenie usług gastronomicznych   
dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, **w całym okresie**, na który została zawarta umowa:

- **nieodwołalnie**,

- **bezwarunkowo**,

- **na pierwsze żądanie Zamawiającego**.

9. Do zmiany formy zabezpieczenia należytego wykonania umowy w trakcie jego realizacji stosuje się   
art. 451 ustawy PZP. Należy posługiwać się nazwą postępowania: „Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie”.

10. Zwrot zabezpieczenia należytego wykonania umowy nastąpi zgodnie z art. 453 ustawy.

1. **OGÓLNE WARUNKI UMOWY**

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

1. **POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**
2. 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.
3. 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.
4. 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 posłańca, 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 postepowania 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**

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 Wioleta Pelech. Kontakt z inspektorem jest realizowany   
za pośrednictwem adresu mailowego 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 na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie.

1. **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.

1. **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 (t.j. Dz.U.2022.0.902).

1. **Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/Panu:**
2. 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,
3. prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
4. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych,
5. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Urząd Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2).
6. **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.

1. **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

Dział I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków i ich wydawaniu mieszkańcom w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie oraz dostarczaniu posiłków   
na potrzeby dziennych domów – w formie cateringu. Zamówienie zostało podzielone na 2 części:

1. Część 1 Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

1.1. Przedmiot zamówienia określony wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

1.2. W zamach Części 1 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla maksymalnie 89 mieszkańców,   
z wykorzystaniem pomieszczeń kuchennych DPS, oddanych do użytkowania na podstawie umowy dzierżawy, a przygotowane posiłki będzie wydawał na stołówce (przy pomieszczeniach kuchennych) oraz dostarczał na piętra mieszkalne z aneksami kuchennymi. Wszystkie pomieszczenia znajdują się   
w jednym budynku).

Stan na dzień **15.11.2024 r.:**

- **89 mieszkańców** (ok. 100 % obłożenia) - liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo   
w zależności od stanu zdrowia, pobytu w szpitalu, wyjazdów na urlop itp., w tym:

- **85 osób** - do wyżywienia,

- **4 osoba (PEG) -** całkowicie wyłączone ze zbiorowego wyżywienia. Liczba osób żywionych   
w systemie PEG może ulec zmianie.

Maksymalna liczba osobodni objęta zamówieniem wynosi: 32.485 osobodni (dla maksymalnie 89 osób przez okres 365 dni, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w § 3 pkt 2 lit. a, b oraz pkt 3 projektu umowy – jednak koszt wyżywienia dodatkowych osób ma zawierać się w cenie oferty, tj. w przyjętej stawce jednostkowej.

1.3. Minimalny zakres przedmiotu zamówienia w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. obejmuje dziennie następujące posiłki dla diet, określonych na potrzeby realizacji zamówienia:

- **zwykła**: **3 posiłki podstawowe dziennie**: śniadanie obiad, kolacja,

- **cukrzycowa**: **3 posiłki podstawowe dziennie**: śniadanie obiad, kolacja oraz **2 posiłki dodatkowe**: drugie śniadanie, podwieczorek.

Minimalny zakres zamówienia, jaki Zamawiający przewiduje do realizacji stanowi 95% planowanego zakresu, co odpowiada wyżywieniu 84 osób w okresie realizacji zamówienia. Wykonawca nie będzie dochodził wobec Zamawiającego żadnych roszczeń w przypadku nie osiągnięcia minimalnego zakresu zamówienia.

1.4. 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, z zastrzeżeniem wyjątków określonych   
w projekcie umowy.

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

1) dla diety zwyklej (i zbliżonych) co najmniej trzy posiłki podstawowe dziennie:

- śniadanie: godz. 8:00 – 10:00,

- obiad: godz. 13:00 – 15:00,

- kolacja: godz. 17:00 – 19:00,

2) dla diety cukrzycowej i zbliżonych co najmniej pięć posiłków dziennie: 3 podstawowe oraz 2 dodatkowe:

- śniadanie: godz. 8:00 – 10:00,

- drugie śniadanie: godz. ok. 10:30,

- obiad: godz. 13:00 – 15:00,

- podwieczorek: godz. ok. 15:30,

- kolacja: godz. 17:00 – 19:00.

1.6. Posiłki uwzględniać będą:

1) śniadanie, np.: zupa mleczna, pieczywo mieszane (z wyłączeniem bułek, pieczywa lekkiego   
i chrupkiego, wafli ryzowych oraz innych zamienników chleba) oraz dodatki do pieczywa: masło (dieta zwykła) lub margaryna (dieta cukrzycowa), produkt białkowy (m.in. ser żółty, serek topiony, twarożek, jajka, pasty jajeczne i twarogowe itp.), produkt mięsny (wędlina, pasty rybne itp.) oraz warzywa (ogórek, pomidor, sałata itp.), a do picia: kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata. W okresie letnim Wykonawca nie będzie podawał past mięsnych, rybnych, jajecznych oraz sałatek na bazie jogurtu i majonezu.

2) obiad dwudaniowy, uwzględniający, np.:

a) pierwsze danie: zupa. **Nie należy podawać** następujących zup: brokułowej i szpinakowej.

b) drugie danie z surówką (jeżeli dotyczy), **zgodnie z zasadami**:

- 3 na 10 drugich dań: mięso w porcji (mięso w kawałku drobiowe/wieprzowe np. kotlet schabowy, filet z piersi kurczaka, bitki, zraz z całych kawałków mięsa itp.) + ziemniaki,

- 1 na 10 drugich dań: gulasz mięsny/potrawka z mięsa (mięso pokrojone w kostkę lub paski drobiowe/wieprzowe) + kasza/ryż/makaron,

- 2 na 10 drugich dań: danie bezmięsne lub danie półmięsne (1 poz. treściowa), zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany, jak i warzywa (np. pierogi, gołąbki, spaghetti, łazanki, makaron z warzywami i/lub z mięsem, placek po węgiersku itp.) + ziemniaki/ryż/makaron (jeżeli dotyczy),

- 2 na 10 drugich dań: mięso w formie mielonej (mięso mielone drobiowe/wieprzowe, np. kotlety mielone, klopsy, frykadele, kotlet pożarski itp.) + ziemniaki/ryż/makaron/kasza,

- 1 na 10 drugich dań: ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki,

- do 1 na 10 drugich dań: podroby w porcji lub w formie gulaszu (np. wątróbka)+ kasza/ryż/makaron,

- do 4 na 10 drugich dań będą podawane ziemniaki. **Należy stosować także ryż, kaszę, makaron**

Ogólna zasada dot. ziemniaków: dopuszcza się ziemniaki podawane w różnej postaci także przetworzonej, np. gotowane z wody, kopytka, puree, pyzy.

W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie   
z zasadami żywienia dla tych diet, np. należy podawać kasze w miejsce ziemniaków lub ziemniaki   
z częstotliwością nie większą niż 1-3 na 10 itp.

c) dodatek do każdego obiadu: kompot gotowany z owoców świeżych lub suszonych, lub sok - **bez limitu**. UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami. Kompot podawany w naczyniu zbiorczym powinien być odsączony od owoców.

W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie   
z zasadami żywienia dla tych diet, np. zamiast kompotu należy stosować wodę niegazowaną, wodę   
z sokiem lub kompot bez cukru z owoców sezonowych o niskim IG.

d) dodatek do każdego obiadu: 1 porcja surówki lub gotowanych warzyw **min. 100g** (z wyłączeniem posiłków obiadowych, do których tradycyjnie nie podaje się surówek lub gotowanych warzyw, np. drugie danie w postaci gołąbków).

e) dodatek do każdego obiadu: deser – rozumiany jako słodkie danie na koniec posiłku np. owoce podane w różnej formie: musy, pieczone (owoce twarde nie mogą być podawane w postaci nieprzetworzonej, np. jabłka), sorbety, budynie, kisiele, musy, galaretki owocowe, racuchy koktajle owocowe, sałatki owocowe, ciasta w formie babki, ciasta drożdżowe, ciasta jogurtowe itp., **zgodnie   
z minimalnymi zasadami:**

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc, podawany w postaci nieprzetworzonej, z wyłączeniem owoców twardych, np. jabłek, które podawane będą w formie musu lub pieczone. Zamawiający uzna również,   
że oferta spełnia tą zasadę, gdy owoce zostaną podane w formie nieprzetworzonej, ale pokrojonej -sałatka owocowa i/lub wzbogacone dodatkiem np. jogurtu, galaretki lub jabłko pieczone w sosie itp., co będzie rozumiane jako sposób podania owocu, jeżeli owoc będzie dominujący.

- 4 na 10 deserów – inny deser: sorbety, budynie, kisiele, galaretki, racuchy itp. Zamawiający uzna również,   
że oferta spełnia tą zasadę, gdy inny deser zostanie podany w postaci wzbogaconej dodatkiem owoców nieprzetworzonych np. w całości lub pokrojonych, co będzie rozumiane jako sposób podania innego deseru, jeżeli owoc nie będzie dominujący.

- w niedzielę – ciasto na bazie pieczenia przetworów zbożowych: mąki, cukru, jajek, tłuszczów i wody, np. babki, ciasta drożdżowe z owocami, ciasta jogurtowe z owocami itp.

Zasady dotyczące deserów należy traktować jako minimalny wymóg. W przypadku, gdy w okresie, który obejmuje jadłospis jest:

1 niedziela - uwzględnia się:

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc,

- 5 na 10 deserów – inny deser,

- w niedzielę – ciasto.

2 niedziele - uwzględnia się:

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc,

- 4 na 10 deserów – inny deser,

- w niedzielę – ciasto (x2).

**Nie należy podawać biszkoptów.** W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie z zasadami żywienia dla tych diet.

Desery dostarczane na piętra mieszkalne na wózkach kelnerskich mają być przewożone w zamkniętych pojemnikach lub naczyniach. Dodatki mogą być podawane w dowolnej konfiguracji, z zastrzeżeniem,   
że ciasto ma być podane w niedzielę. WYJĄTEK: W okresie świątecznym deser ma być podawany   
do śniadania, obiadu i kolacji, jako tradycyjne ciasto świąteczne (z wyłączeniem miksów przecieranych), np. jabłeczniki, serniki, ciasta z owocami itp., zgodnie z zasadami:

W okresie Świąt Wielkanocnych ciasto podawane będzie (łącznie 3 razy):

- do Śniadania Wielkanocnego (Niedziela Wielkanocna - w formule przy jednym stole,

- do obiadu w Niedzielę Wielkanocną,

- do obiadu w Poniedziałek Wielkanocny,

W okresie Świąt Bożego Narodzenia ciasto podawane będzie (łącznie 3 razy):

- do Kolacji Wigilijnej - w formule przy jednym stole,

- do obiadu w Pierwszy dzień Świąt,

- do obiadu w Drugi dzień Świąt.

W okresie świątecznym do obiadu w formie miksów przecieranych deser podawany będzie   
w następującej postaci:

- musy owocowe,

- galaretki owocowe,

- budynie z musem.

3) kolacja: pieczywo mieszane (z wyłączeniem bułek, pieczywa lekkiego i chrupkiego, wafli ryżowych   
oraz innych zamienników chleba), dodatki do pieczywa: masło (dieta zwykła) lub margaryna (dieta cukrzycowa), produkt białkowy (m.in. ser żółty, serek topiony, twarożek, jajka, pasty jajeczne i twarogowe itp.), produkt mięsny (wędlina, pasty rybne itp.) oraz warzywa (ogórek, pomidor, sałata itp.), a do picia: kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata. **Trzy razy w tygodniu kolacja będzie podawana na ciepło**   
np. racuchy, ryż z jabłkami, jajecznica, kiełbaski, zapiekanka warzywna itp. W okresie letnim Wykonawca nie będzie podawał past mięsnych, rybnych, jajecznych oraz sałatek na bazie jogurtu i majonezu.

1.7. 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 moczanowa, z dodatkami, w tej samej stawce jednostkowej.

Podział ten stosuje się na potrzeby przygotowania oferty i rozliczania wynagrodzenia Wykonawcy   
w trakcie realizacji umowy.

Średnia diet w układzie miesięcznym 2024 r.:

| **Lp.** | **Miesiąc** | **Średnia liczba mieszkańców do wyżywienia** | **Dieta zwykła/lekkostrawna** | **Dieta cukrzycowa/dna moczanowa** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Styczeń | **84** | **57** | **23** |
| 2 | Luty | **84** | **56** | **24** |
| 3 | Marzec | **88** | **61** | **23** |
| 4 | Kwiecień | **88** | **60** | **24** |
| 5 | Maj | **88** | **59** | **25** |
| 6 | Czerwiec | **87** | **58** | **25** |
| 7 | Lipiec | **89** | **59** | **26** |
| 8 | Sierpień | **88** | **59** | **25** |
| 9 | Wrzesień | **89** | **60** | **25** |
| 10 | Październik | **88** | **61** | **24** |

Wykaz diet na dzień 15.11.2024 r. – według średniej:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Dieta** | **Pobyt na czas nieokreślony** |
| 1 | **Zwykła**/lekkostrawna | **62** |
| 2 | **Cukrzycowa**/dna moczanowa | **23** |
| 3 | PEG (nie jest przedmiotem zamówienia) | **4** |

W 2024 r. wydawane są następujące posiłki dietetyczne (diety główne):

- dieta zwykła,

- dieta lekkostrawna,

- dieta cukrzycowa,

- dna moczanowa.

W zależności od zaleceń lekarza diety mogą być łączone, np. cukrzycowa i bezmleczna. Posiłki mogą także być podawane w formie przecieranej. W 2024 r. podaje się **11 miksów przecieranych**. UWAGA: W przypadku miksów przecieranych Zamawiający żąda, aby wykonawca przygotowywał miksy   
**na gładko**, bez żadnych grudek, z wykorzystaniem wyłącznie sprawnego sprzętu (blender/mikser).

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.

1.8. **Wsad do kotła**

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej **15,00 zł.**

1.9. **Zasady przygotowywania posiłków**

1) Posiłki powinny być:

a) przygotowywane 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, zgodnie   
z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zasadami HACCP, z zachowaniem zasad dotyczących wieku, płci, aktywności fizycznej, zapotrzebowania energetycznego, przy uwzględnieniu zachorowalności na choroby przewlekłe.

b) urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety. Wykonawca zapewni niepowtarzalność treściową posiłku podstawowego (śniadanie, obiad, kolacja) dla wszystkich diet.

Przez niepowtarzalność treściową posiłków w minimalnym zakresie, stanowiącym przedmiot zamówienia, rozumie się urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, gdy   
co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego, np.:

1) śniadanie opisane treściowo w następujący sposób:

- kasza manna na mleku (1 pozycja treściowa),

- chleb mieszany pszenno-żytni (2 pozycja treściowa) + masło ekstra 82%,

- szynka z piersi kurczaka (3 pozycja treściowa),

- dodatek warzywny: sałata + pomidor (4 pozycja treściowa),

- kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru.

2) obiad treściowo opisany w następujący sposób:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami (1 pozycja treściowa);

- drugie danie: kotlet pożarski (2 pozycja treściowa), ziemniaki (3 pozycja treściowa),

- surówka: surówka z marchwi i jabłka (4 pozycja treściowa),

- kompot.

3) kolacja treściowo opisana w następujący sposób:

- chleb mieszany pszenno-żytni: 80g, masło ekstra 82%: (1 pozycja treściowa),

- pasztet drobiowy (2 pozycja treściowa)

- twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (3 pozycja treściowa),

- herbata + cytryna,

nie będą powtarzały się przez kolejno następujące po sobie co najmniej 2 dni, i jednocześnie potrawy stanowiące główny element treściowy danego posiłku:

1) w śniadaniu treściowo opisanym jw. jest to dodatek do pieczywa:

- kasza manna na mleku,

- szynka z piersi kurczaka.

2) w obiedzie treściowo opisanym jw. jest to:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami

- drugie danie: kotlet pożarski),

3) w kolacji treściowo opisanej jw. jest to dodatek do pieczywa:

- pasztet drobiowy,

- twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem.

(jeżeli kolację podaje się na ciepło, głównym elementem treściowym będzie wyłącznie ciepłe danie),

będą powtarzały się z częstotliwością maksymalnie 2 razy w tygodniu.

c) przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych, w szczególności warzyw i owoców (dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym),

d) podawane w sposób estetyczny, np. pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości.

e) pełnowartościowe, tzn. pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze, tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także zapotrzebowanie na energię dla osób starszych o ograniczonej sprawności ruchowej:

- 1500-1700kcal/1 osobę (kobiety) oraz 1800–2000 kcal/1 osobę (mężczyźni) - dla osób poruszających się samodzielnie lub na wózkach inwalidzkich,

- 1500 kcal/1 osobę - dla osób leżących.

Zamawiający dopuszcza odstępstwo +/- 10%.

4) Wykonawca będzie dobierał skład potraw w zależności od zwyczajów żywieniowych mieszkańców DPS, np. spaghetti podaje się bez surówki i wyłącznie z jednym rodzajem makaronu; pierogi, pyzy, kluski śląskie, kartacze itp. podaje się z surówką, ale bez dodatkowej porcji ziemniaków/ryżu/makaronu na talerzu; zupę pomidorową podaje się z makaronem/ryżem; łazanki podaje się bez surówki itp.

5) Nie dopuszcza się stosowania:

a) produktów zawierających dodatki do żywności niezatwierdzone do użycia w Unii Europejskiej jako dodatek spożywczy przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), w tym m.in. barwniki, słodziki, konserwanty, emulgatory, wzmacniacze smaku i zapachu, regulatory kwasowości itp.

b) produktów zawierających MOM, czyli mięso oddzielane mechanicznie (rozdrobniona surowa masa mięsno-tłuszczowa otrzymana z elementów zwierzęcych),

c) preparatów typu instant oraz dań, które zostaną zakupione jako gotowe do podania, po podgrzaniu (Wykonawca przygotowuje potrawy na miejscu: od surowca do gotowej potrawy).,

d) mleka w proszku.

6) **Pieczywo** powinno być zróżnicowane: białe - z mąki pszennej oraz ciemne - z mąki żytniej lub razowej. Na potrzeby realizacji umowy za pieczywo uznaje się **wyłącznie** **chleb tradycyjny**, czyli produkt powstały w wyniku upieczenia ciasta, uzyskanego poprzez zmieszanie mąki z pszenicy lub innego zboża, jednego lub kilku rodzajów, z wodą, z dodatkiem soli lub bez niej, poddanego fermentacji za pomocą drożdży piekarniczych lub zakwasu. Nie dopuszcza się podawania tzw. pieczywa lekkiego i chrupkiego, uzyskanego za pomocą gorącej ekstruzji, wafli ryżowych i innych nietypowych zamienników chleba. Wyłącza się także podawanie bułek.

Pieczywo dostarczane na piętra mieszkalne na wózkach kelnerskich ma być dostarczane z zamkniętych opakowaniach, pojemnikach lub naczyniach.

7) Do pieczywa Wykonawca podawać będzie **masło świeże** (w składzie: **nie może zawierać mniej niż 80% tłuszczu mlecznego**, nie więcej niż 16% wody i nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka; nie zawiera dodatku tłuszczów roślinnych) **lub margarynę miękką** (w składzie: powinna zawierać przede wszystkim olej rzepakowy, lniany, słonecznikowy lub oliwę z oliwek, nie może zawierać izomerów trans - częściowo utwardzonych/uwodornionym olejów roślinnych; nie zawiera dodatków tłuszczów zwierzęcych; nie zawiera oleju z roślin tropikalnych lub zawiera śladowe ilości).   
Zapis ten oznacza, że stosowanie masła jest regułą. **Odstępstwo od tej reguły jest dopuszczalne   
na podstawie wyboru Zamawiającego lub ze względu na zasady żywienia dla określonych diet oraz zalecenia lekarza**, np. ograniczanie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych. W każdym takim przypadku Wykonawca podawać będzie margarynę miękką.

8) Należy stosować pasztety i wędliny wysokiej jakości o dużej zawartości mięsa.

a) Przez **wędliny** rozumie się wyroby mięsne lub mięsno-podrobowe:

- wędzonki – wykonywane z jednego kawałka mięsa,

- kiełbasy – produkowane z rozdrobnionego mięsa zawartego w osłonce naturalnej lub sztucznej,

- wędliny podrobowe – w ich skład wchodzą podroby, mięso i tłuszcz zawarte w osłonkach naturalnych lub sztucznych, np. salceson, kaszanka, wątrobianka,

- produkty blokowe – sprzedawane w formach, zawierające w sobie podroby, mięso i tłuszcz.

**Skład wędlin** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość mięsa w gotowym wyrobie – **co najmniej 80% mięsa**, a w przypadku wędlin podrobowych – co najmniej 80% mięsa i podrobów, np. 50% mięsa i 30% podrobów lub 60% mięsa i 20% podrobów itp., ale łączna zawartość mięsa i podrobów to co najmniej 80%. (z wyłączeniem kaszanki).

- zawartość białka pochodzenia zwierzęcego – co najmniej 16%,

- zawartość solanki – maksymalnie 10%,

- nie zawierają składników wymienionych w pkt 9 ppkt 5 lit. b-c.

b) Przez **pasztet** rozumie się potrawę przyrządzaną z jednolitej masy przygotowanej z surowego, gotowanego lub pieczonego mięsa, podrobów, drobiu, dziczyzny z warzywami, grzybami, rybą itp.   
W celu połączenia rozdrobnionych składników dodaje się jajka, bułkę tartą lub mąkę.

**Skład pasztetów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość mięsa i podrobów w gotowym wyrobie – co najmniej 80%, np. 50% mięsa i 30% podrobów lub 63% mięsa i 17% podrobów itp., ale łączna zawartość mięsa i podrobów to co najmniej 80%.

- zawartość soli na 100g wyrobu – maksymalnie 2g,

- nie zawierają składników wymienionych w pkt 9 ppkt 5.

9) Należy stosować wyłącznie **dżem** niskosłodzony o wysokiej zawartości owoców. Przez dżem rozumie się przetwór owocowy przyrządzany z całych owoców lub ich części.

**Skład dżemów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość owoców „100% z owoców”, tj. 100g owoców na 100g produktu,

- zawartość cukru – co najmniej 28% (28g/100g), ale nie więcej niż 50% (50g/100g),

- pektyny,

- nie zawierają składników wymienionych w pkt 9 ppkt 5.

10) Twarde warzywa powinny być podawane w formie startej. Surówki powinny być starte na tarce   
o małych oczkach (np. kapusta) oraz przyrządzane z warzyw lub owoców, dobrych jakościowo, świeżych, zdrowych i nieuszkodzonych, jak również gotowanych, blanszowanych, kwaszonych itp. Twarde owoce w deserach powinny być podawane w formie musu lub pieczonej. Owoce w całości, trudne do spożycia, których osoba starsza (o ograniczonej sprawności) nie jest w stanie samodzielnie obrać, wykonawca przygotuje bezpośrednio do spożycia, np. cytrusy: grapefruit, pomelo, sweetie, pomarańcze, mandarynki, kiwi itp. i inne (jeżeli nie zostały wykluczone przez lekarza) - powinny być obrane do miąższu (w całości ze zdjętymi błonkami, filetowane lub przekrojone na połówki – miąższ do zjedzenia łyżeczką, np. kiwi). Najlepsza forma podania: jako dodatek do deserów, herbat owocowych, w sałatach itp.Pozostałe owoce nieprzetworzone, miękkie i łatwe do bezpośredniego spożycia, np. truskawki, wydawane będą sztukowo (zgodnie z gramaturą).

11) Temperatura posiłków (wewnątrz potrawy) powinna być zgodna z kryteriami przyjętymi przez Instytut Żywności i Żywienia:

a) dla potraw podawanych na gorąco:

- zupy przygotowane na bieżąco: minimum + 75 0C,

- gorące drugie dania przygotowane na bieżąco (dania mięsna, drobiowe, podrobowe, rybne itp. oraz gorące desery: budynie, suflety itp.): minimum + 63 0C.

b) dla potraw podawanych na zimno (np. sałatki, wędliny, surówki, chłodniki, zimne sosy, zimne napoje, zimne desery itp.): +4 0C.

c) dla napojów podawanych na gorąco (kawa, herbata itp.): +80 0C,

d) dla potraw lub półproduktów przygotowanych wcześniej i schłodzonych: co najmniej + 75ºC (należy osiągnąć w czasie nie dłuższym niż 1 godzina, od momentu wyjęcia jej z lodówki). W DPS wydaje się sporą liczbę posiłków jednocześnie. Część przygotowanych potraw czeka na wydanie. Należy uwzględnić  
ryzyko ubytku temperatury wewnątrz podawanych potraw. W takim wypadku Wykonawca powinien zabezpieczyć potrawy przed utratą temperatury.

12) Temperatury dla przechowywania półproduktów i surowców:

a) warunki chłodnicze: od 0 do +6/+8 ºC,

b) warunki mroźnicze: minimum -18 ºC.

13) Należy stosować **ser** wysokiej jakości (biały, żółty). Przez ser rozumie się produkt spożywczy wytwarzany poprzez wytrącenie z mleka tłuszczu i białka w postaci skrzepu, który zostaje poddany dalszej obróbce.

**Skład serów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- mleko,

- sól,

- kultury bakterii (bakterie fermentacji mlekowej),

- podpuszczka mikrobiologiczna,

- nie zawierają składników wymienionych w pkt. 9 ppkt 5.

14) **Zupa mleczna –** za zupę mleczną uznaje się w szczególności:

- zupa mleczna z makaronem,

- zupa mleczna z kasza manną,

- zupa mleczna z lanymi kluskami,

- zupa mleczna z ryżem,

- zupa mleczna z zacierkami,

- zupa mleczna migdałowa,

- zupa mleczna z pełnoziarnistymi kluseczkami,

- zupa mleczna z ziemniaczanymi kluseczkami,

- zupa mleczna z płatkami ryżowymi, płatki ryżowe na mleku z bananem.

**Nie należy** podawać **zupy mlecznej z kaszą**, z zastrzeżeniem, że dopuszcza się kaszę kukurydzianą, jaglaną lub kuskus.

15) Cukier do kawy zbożowej/herbaty należy podawać oddzielnie w zamkniętych pojemnikach   
lub naczyniach do tego przeznaczonych.

16) Podczas produkcji na kuchni, podawania posiłków na stołówce oraz rozwożenia posiłków na piętra mieszkalne Personel Wykonawcy powinien pracować w odzieży ochronnej: dopasowany fartuch/bluza, spodnie, obuwie z podeszwą antypoślizgową, nakrycie głowy (czepek, chusta).

1.10. **Formuła „przy jednym stole”**

1) W okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia określone posiłki będą przygotowywane i podawane zgodnie z 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.

2) W okresie świątecznym Zamawiający dopuszcza odstępstwa od ogólnie przyjętych zasad wyżywienia w ramach niniejszego zamówienia, w tym sposobu podania, kaloryczności i diet.

3) Na potrzeby „wspólnego stołu” do obowiązków wykonawcy należeć będzie przygotowanie **stołówki   
i pomieszczeń w aneksach kuchennych na piętrach mieszkalnych**, poprzez:

- ustawienie stołów w np. literę „L”,

- udekorowanie stołów obrusami,

- przygotowanie zastawy stołowej (talerzy, półmisków, pater, waz, sztućców itp.).

- przygotowanie i ustawienie na stołach **co najmniej 6 rodzajów potraw** na półmiskach, paterach,   
w wazach.

4) Manu świąteczne wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

5) Założeniem formuły ”przy wspólnym stole” jest przygotowanie świąt dla mieszkańców DPS, w sposób zgodny z obowiązującą tradycją. Posiłek będzie się składał z tradycyjnych potraw, podanych w wazach, na półmiskach, paterach itp., bez indywidualnego porcjowania, charakterystycznego dla codziennych posiłków. Mieszkańcy spożyją podane potrawy przy wspólnym stole, gdzie będą mieli możliwość dowolnego wyboru i smakowania każdej potrawy. Posiłki podane w tej formule powinny uwzględniać liczbę mieszkańców, zgłoszonych w tych dniach do wyżywienia oraz zaproszonych gości (nie więcej niż 93 osoby, w tym 4 zaproszonych gości).

6) W formule „przy wspólnym stole” podawane będą następujące posiłki:

a) Wielkanoc: Śniadanie Wielkanocne, w którego menu znajdą np.:

- jaja gotowane, faszerowane,

- żur/biały barszcz,

- biała kiełbasa,

- ryba na zimno, ryba na ciepło,

- wędliny,

- tradycyjne ciasto np. wielkanocne baby, jabłeczniki, serniki, ciasta z owocami itp.,

- sałatka jarzynowa,

- pieczywo, jako dodatek,

- kompot/kawa/herbata.

b) Boże Narodzenie: Kolacja Wigilijna, w której menu znajdą się np.:

- barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna,

- potrawy z ryb (na zimno, na ciepło),

- pierogi/gołąbki,

- kluski/paszteciki,

- sałatka jarzynowa,

- tradycyjne ciasto np. sernik, jabłecznik, keks, miodowiec itp.,

- pieczywo, jako dodatek,

- kompot z suszu/kawa/herbata.

7) Pozostałe posiłki w okresie świątecznym (w Niedzielę Wielkanocną: obiad, kolacja; w Poniedziałek Wielkanocny: śniadanie, obiad, kolacja; w Pierwszy Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja; w Drugi Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja) nie będą podawane   
w formule „przy jednym stole”, tzn. będą porcjowane, jak posiłki podawane w zwykłe dni. Jednak menu będzie obejmowało elementy tradycyjnych potraw świątecznych, a mieszkańcy mogą spożyć te posiłki przy stołach, przygotowanych wcześniej na potrzeby Kolacji Wigilijnej i Śniadania Wielkanocnego.   
Do obiadu w tych dniach podawany będzie deser w formie świątecznego ciasta.

8) Rzeczywista liczba osób do wyżywienia w formule „przy wspólnym stole” zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem.

1.11. **Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:**

1) Zapewnienie mieszkańcom w aneksach kuchennych (łącznie 3 „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.   
w ilości odpowiadającej liczbie osób do wyżywienia: maksymalnie 89 osób, ich potrzebom,   
z uwzględnieniem zasad dla żywienia i zaleceń dietetycznych. Wykonawca wyposażać będzie łącznie trzy „kuchnie podręczne”, znajdujące się na każdym piętrze budynku DPS. „Kuchnie podręczne” są wyposażone przez Zamawiającego m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę;

2) Zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia:

a) Śniadanie Wielkanocne – w formule „przy jednym stole”- dla maksymalnie 93 osób,

b) Kolacja Wigilijna - w formule „przy jednym stole” - dla maksymalnie 93 osób,

c) pozostałe posiłki w okresie świątecznym, dla maksymalnie 89 osób, będą porcjowane na talerzach, jak zwykłe posiłki, ale będą zawierały elementy tradycyjnych potraw świątecznych, w tym:

- Niedziela Wielkanocna: obiad, kolacja,

- Poniedziałek Wielkanocny: śniadanie, obiad, kolacja,

- Pierwszy Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja,

- Drugi Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja.

Potrawy, które znajdą się na stole w okresie świątecznym będą zgodne z wyborem Zamawiającego oraz podane według zasad, określonych w dziale I pkt 10.

3) Zapewnienie 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków na 1 imprezę okolicznościową, organizowaną   
w formie **festynu** dla mieszkańców i zaproszonych gości – dla maksymalnie 180 osób. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Przykładowe menu: kaszanka, kiszka ziemniaczana, bigos, grochówka, sztuka mięsa, ziemniaki, dodatek warzywny itp. (podane w bemarach, kociołkach); smalec, ogórki kiszone lub małosolne; owoce; napoje (soki, kompoty, woda z cytryną) – w zależności od wyboru Zamawiającego.

UWAGA: Zamawiający może podjąć decyzję o zorganizowaniu imprezy w innej formie niż festyn np.:

- w formie ogniska **dla maksymalnie 180 osób,**

- w formie 2 uroczystości w różnych terminach – **dla maksymalnie 180 osób łącznie.**

Wybór formy imprezy, innej niż festyn, uzależniony jest od okoliczności o obiektywnym charakterze   
i potrzeby Zamawiającego.

W tym dniu obiad podany będzie dla części osób - na zewnątrz budynku i dla części osób - wewnątrz budynku (np. dla osób, które nie wezmą udziału w festynie oraz dla osób z dietą miks przecierany).

4) Doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, kubki itp. Wyposażenie zakupione przez Wykonawcę pozostaje jego własnością.

5) Przygotowywanie stołówki przed wydaniem posiłków. Stoliki powinny być czyste. Na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Stoliki i krzesła stanowią wyposażenie stołówki, zapewnione przez Zamawiającego. Sól i pieprz według potrzeb;

6) Mycie wózków do przewożenia posiłków. Wózki do przewożenia stanowią wyposażenie kuchni, zapewnione przez Zamawiającego);

7) Mycie, w tym usuwanie zanieczyszczeń i osadów oraz wyparzanie całości kompletu naczyń i sztućców;

8) Podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę. Liczba osób spożywających posiłki   
na stołówce może ulegać zmianie,

9) Sprzątanie stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia;

10) Dowożenie wózkami posiłków na piętra dla mieszkańców, którzy nie korzystają ze stołówki oraz odbiór wózków z brudnymi naczyniami, po posiłku.

11) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;

12) przygotowywanie i przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu (jadłospis może obejmować także dłuższy okres np. 14 dni), z co najmniej 2-dniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania oraz regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków, najpóźniej w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30.

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.

14) ograniczenie odpadów pokonsumpcyjnych – w przypadku, gdy Wykonawca zaobserwuje,   
że mieszkańcy DPS nie spożywają któregoś z podanych produktów i jest on wyrzucany w dużych ilościach, jako odpad pokonsumpcyjny, powinien poinformować o tym Zamawiającego i zaproponować inny produkt. Obowiązki Wykonawcy w tym zakresie określa ustawa o odpadach, w tym:

- zapobieganie powstawaniu odpadów poprzez prowadzenie działań przy użyciu sposobów produkcji   
i odpowiedniego doboru surowców,

- zmniejszanie wytwarzania odpadów w usługach gastronomicznych.

1.12. **Zastawa stołowa**

1. Posiłki i napoje podawane będą w zastawie stołowej wielokrotnego użytku, stanowiącego własność Wykonawcy. Przez zastawę stołową rozumie się naczynia stołowe, np.:

talerze, wazy na zupę, miseczki do sałatek, wszelkiego rodzaju półmiski i tace, dzbanki do kawy,   
cukiernice, filiżanki, kubki, szklanki, sosjerki, miski na owoce, solniczki, kieliszki do jajek, pojemniki   
na serwetki, sztućce: noże, widelce i łyżki itp.

2. Stan ilościowy zastawy, w tym w szczególności: talerzy, sztućców, kubków/szklanek i dzbanków, zawsze powinien być dostosowany do liczby osób spożywających posiłek, z uwzględnieniem zastawy   
na wymianę, w przypadku ubytków w jej stanie ilościowym. Zapis ten oznacza, że zastawy stołowej nie może brakować w trakcie wydania posiłków.

3. Na potrzeby festynu, o którym mowa w Rozdziale II dział I pkt 11 ppkt 3, Wykonawca będzie stosował zastawę stołową wielokrotnego użytku - do posiłków podanych w budynku. Natomiast posiłek spożywany na zewnątrz będzie podany na talerzykach, tackach, w kubkach jednorazowego użytku. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy zakupienia na jego koszt zastawy jednorazowego użytku, w ilości odpowiedniej do złożonego zapotrzebowania.

4. Nie dopuszcza się, aby posiłki były podawane w zniszczonej zastawie stołowej, tj. z pęknięciami czy śladami obicia oraz brudnej.

5. Do picia herbaty/kawy zbożowej/kompotu podawane mają być kubki/szklanki, które posiadają uchwyt (wymóg posiadania uchwytu nie dotyczy kubków jednorazowych, używanych w sytuacji, o której mowa w dziale I pkt 12 ppkt 3), zabezpieczające przed poparzeniem, o pojemność 240ml-300ml, wykonane zgodnie   
z koncepcją uniwersalnego projektowania: użyteczności dla osób o różnej sprawności.

6. Zastawa stołowa powinna być wykonana z materiałów bezpiecznych i przeznaczonych do kontaktu   
z żywnością, innych niż tworzywa sztuczne, z zastrzeżeniem Rozdziału II działu I pkt 12 ppkt 3 i 7.

7. Zamawiający dopuszcza stosowanie tworzyw sztucznych w przypadku dzbanków lub termosów   
do podawania napojów oraz innych pojemników zamykanych, do podawania pieczywa lub deserów oraz cukru/soli/pieprzu.

8. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być dopuszczone do użytku na terenie UE, **zgodne z normami PN-EN 1186 i PN-EN 13130,** spełniać zasady ogólne bezpieczeństwa i obojętności oraz inne wymagania przepisów, obowiązujących w tym zakresie, w szczególności:

**- rozporządzenia (UE) nr 10/2011 dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów   
z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz** rozporządzenia komisji (UE) 2020/1245

z dnia 2 września 2020 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością**,**

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi,

- rozporządzenia z dnia 15 stycznia 2008 r. 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,

- rozporządzenia z dnia 24 września 2007 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej oraz rozporządzenia z dnia 24 marca 2022 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej,

- rozporządzenia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych,

- lub przepisów równoważnych, obowiązujących na terenie siedziby wykonawcy.

9. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie   
z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu 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:

znak do kontaktu z żywnością

1.13. **Jadłospisy**

1. Wykonawca przygotowuje co najmniej 10-dniowe jadłospisy (dla każdej z obowiązujących diet)   
i przedstawia je do akceptacji Zamawiającego, w terminie, o którym mowa w Rozdziale II dział I pkt 11 ppkt 12. Za obowiązujący w danym okresie uważa się wyłącznie jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego.

2. O zmianach w obowiązującym na dany okres (co najmniej 10 dni) jadłospisie Wykonawca niezwłocznie powiadamia Zamawiającego, przedstawiając poprawiony jadłospis (w miejsce poprzednio złożonego). Zmiany wymagają akceptacji Zamawiającego.

3. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety stosowane w DPS. Jadłospisy powinny zawierać wszystkie pozycje treściowe dla każdego posiłku, z uwzględnieniem wagi i kaloryczności każdej pozycji. Dotyczy to każdego rodzaju diety, również diety mix przecierany.

3. Wykonawca wywiesza co najmniej jednodniowe jadłospisy z podziałem na stosowane diety (obowiązujące w danym dniu/dniach) na tablicy ogłoszeń, przed stołówką oraz przekazuje pracownikom Zamawiającego dodatkowe egzemplarze jadłospisów (aktualnych na dany dzień/dni) – do wywieszenia na tablicach ogłoszeń, przy „Kuchniach podręcznych”, znajdujących się na 3 piętrach, w terminie,   
o którym mowa w Rozdziale II dział I pkt 11 ppkt 12.

4. Dopuszcza się możliwość dokonywania bieżących korekt w jadłospisie, w dniu jego obowiązywania,   
w przypadku, gdy Wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku, np. z powodu braku dostępności produktów. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna niezależna od Wykonawcy. Fakt dokonania korekty Wykonawca niezwłocznie zgłasza Zamawiającemu i nanosi zmiany w wywieszonym jadłospisie. Zmiany nie powinny uwzględniać zasady żywienia, opisane   
w niniejszej umowie.

5. **Przykładowy jadłospis dzienny dla diety zwykłej/lekkostrawnej** (1 osoba):

1) śniadanie: ok. 600g, tj. 499,6 kcal/1 osobę

- kasza manna na mleku 2%: 350ml (gęstość: 2 płaskie łyżki na szklankę mleka),

- chleb mieszany pszenno-żytni (80g – 2 kromki),

- masło ekstra 82% (10g – ok. 2 płaskie łyżeczki),

- szynka z piersi kurczaka (40g – 2 plastry),

- dodatek warzywny: sałata (10g – 2 liście) + pomidor (40g – 2 plastry),

- kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru (250ml – szklanka);

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

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

- II danie: mięso w porcji: udo z kurczaka z zupy: 120g – 1 udo + ziemniaki: 200g + surówka   
z dozwolonych warzyw (np. sałatka z buraków gotowanych: 1 burak, z olejem: 1 łyżka, cytryną i solą lub surówka z kapusty i marchwi: 100g/1 porcja) + kompot owocowy: 250g – 1 szklanka (+dolewka bez ograniczeń);

3) deser: jabłko pieczone: 250g – duża sztuka lub kisiel truskawkowy 250ml;

4) kolacja: pieczywo: chleb mieszany pszenno-żytni: 80g, masło ekstra 82%: 10g – 2 płaskie łyżeczki, pasztet drobiowy: 50g, twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (przygotowanie: ser twarogowy chudy: 60g – 2 plastry, jogurt naturalny 2% tłuszczu: 50g – 2 łyżki, koper ogrodowy: 6 gram – 2 gałązki), herbata + cytryna: 15g - plaster/kawa zbożowa/mleczna/kakao, napar bez cukru: 250ml – 1 szklanka.

**Przykładowy jadłospis dla diety mix przecierany w zestawieniu z jadłospisem dla diety zwykłej/lekkostrawnej:**

Dieta zwykła/lekkostrawna:

I zupa kalafiorowa 350 ml, 117 kcal

II drugie danie:

- ryba pieczona 120 g, 131 kcal

- ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g, 138 kcal

- sałata masłowa z jogurtem 100 g - 150 g, 74 kcal

- kompot 250 ml, 70 kcal

Dieta zwykła/lekkostrawna mix przecierany:

Mix I zupa kalafiorowa: cebula, marchewki, ziemniaki, kalafior, bulion drobiowy) 350 ml, 117 kcal

Mix II drugie danie:

- ryba pieczona 120 g, 131 kcal

- ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g, 138 kcal

- gotowana marchewka ok. 50 g, 30 kcal

- gotowana pietruszka ok. 50 g, 40 kcal

- kompot 250 ml, 70 kcal (podawany oddzielnie).

1.14. **Podawanie i rozwożenie posiłków**

1. Wykonawca będzie podawał posiłki na stołówce Zamawiającego dla mieszkańców, którzy schodzą   
na stołówkę. **Według stanu na 15.11.2024 r.: 12 osób** (liczba ta może ulec zmianie).

2. Pomieszczenie stołówki wyposażone jest w stoliki i krzesła. Utrzymanie czystości na stołówce należy do obowiązków Wykonawcy.

3. Przed podaniem posiłków Wykonawca każdorazowo przygotuje stołówkę:

a) na każdym stoliku ustawi zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce itp.), w ilości odpowiadającej liczbie osób korzystających ze stołówki, pieprz i sól oraz chusteczki/serwetki,

b) zupa podawana będzie w wazach do każdego stolika,

c) pieczywo powinno być wyłożone na talerzach lub w koszyczkach i ustawione na każdym stoliku,

d) cukier do kawy zbożowej/herbaty podawany będzie oddzielnie w przeznaczonych do tego celu pojemnikach (cukiernica, solniczka, pieprzniczka).

4. Wykonawca, oprócz podawania posiłków na stołówce, będzie także dostarczał posiłki na 3 piętra mieszkalne, dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę. **Według stanu na dzień 15.11.2024 r.:   
73 osób** (liczba ta może ulec zmianie – nie wlicza się PEG).

5. Do przewożenia posiłków na piętra Wykonawca wykorzysta wózki kelnerskie, zapewnione przez Zamawiającego, w liczbie 5 szt. oraz windy osobowe, znajdujące się w budynku DPS. Wykonawca nie ponosi z tego tytułu żadnych dodatkowych kosztów.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy:

a) przygotowanie na wózkach kelnerskich:

- napojów i posiłków w zamkniętych pojemnikach (opakowaniach) zbiorczych. Dotyczy to także pieczywa i deserów,

- cukru do kawy zbożowej/herbaty, soli i pieprzu - w przeznaczonych do tego zamykanych pojemnikach lub naczyniach,

- zastawy stołowej do posiłku (talerze, kubki, sztućce itp. - w ilości odpowiadającej liczbie osób spożywających posiłki na danym piętrze mieszkalnym,

b) dostarczenie posiłków wózkami na każde piętro i wyprowadzenie z windy na korytarz, do miejsca wyznaczonego,

c) odebranie wózków z brudnymi naczyniami, z miejsc wyznaczonych, po wydanych posiłkach.

7. Potrawy podawane na gorąco powinny być transportowane w pojemnikach, które utrzymają temperaturę wewnątrz +60oC, a czas pomiędzy przygotowaniem na wózkach, a dostarczeniem na piętra nie może przekroczyć 2 godzin. Temperatura posiłków powinna być zgodna z określoną   
w pkt 9 ppkt 11.

8. Wydawanie posiłków na piętrach dla mieszkańców nie stanowi przedmiotu zamówienia. Posiłki odbierane będą z miejsc wyznaczonych i wydawane przez pracowników Zamawiającego.

- **Część 2** **Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Złoty Wiek „Senior+”**

Przedmiot zamówienia określony wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.30.00-2 – Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw i instytucji

1. W ramach Części 2 Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki jednodaniowe dla uczestników Dziennego Domu Złoty Wiek „Senior+” przy **ul. Odrodzenia 34**. Posiłki dostarczane będą własnym transportem Wykonawcy, w pojemnikach jednorazowych, osobnych dla każdego podopiecznego wraz z jednorazowymi sztućcami, kubkami i serwetkami jednorazowymi (jako komplet dla każdego uczestnika osobno).

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki codziennie w dni robocze (od poniedziałku do piątku)   
**do godz. 14:00**, dla ok. 30 osób dziennie. Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe   
w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa.

Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte).

Wykonawca będzie podawał także:

- kompot - do każdego drugiego dania,

- pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy.

**W zakresie minimalnym** przez niepowtarzalność treściową posiłków rozumie się urozmaicenie jadłospisu pod względem doboru produktów i technik kulinarnych – dany posiłek jednodaniowy **nie powinien powtarzać się z częstotliwością co drugi dzień**, co oznacza, że, jeżeli w menu „3 x w tygodniu zupa” w poniedziałek będzie zupa pomidorowa z makaronem, wkładką mięsną i 2 kromkami chleba, to taki sam posiłek nie może powtórzyć się w środę. Drugie danie: niepowtarzalność we wtorek i czwartek.

2. Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni (100%),

z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia.

Stan na 30.10.2024 r. i średnia do wyżywienia: **30 osób**

3. Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 85% (100%: 30 osób).

4. Wzór obliczenia ceny:

(30 osób x cena jednostkowa x 251 dni) + dodatek za święta (700,00 zł x 2: zgodnie z § 4 ust. 4 projektu umowy).

5. Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia może okresowo zmieniać się   
w zależności od frekwencji. Liczba posiłków do wydania w danym dniu będzie zgłaszana do godz. 10:00 danego dnia.

6. Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC,

- drugie danie (gorące) – 63 oC

7. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w zależności od zgłoszonych potrzeb oraz zgodnie   
z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.   
Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 5,90 zł.

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

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości   
i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących   
i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę do bezpośredniego spożycia.

9. Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone 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 – w czasie kontroli na żądanie Zamawiającego wykonawca dostarczy dodatkową porcję posiłku w opakowaniu jednorazowym, jako próbkę,

- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,

- sprawdzenie gramatury i temperatury.

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

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

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość.

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

1) **dostarczanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu Złoty Wiek „Senior+”** **w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych**, osobnych dla każdego podopiecznego, (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz z jednorazowymi sztućcami, kubkami   
i jednorazowymi serwetkami**, w kompletach dla każdego podopiecznego, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

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

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

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

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

2) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

3) **dostarczenie podopiecznym 2 razy w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami i sztućcami W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie   
i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 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 diety (jeżeli dotyczy). Posiłki treściowo nie powinno się powtarzać częściej niż co 10 dni.

6) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

- **Część 3 świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+”**

Przedmiot zamówienia określony wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 – Usługi dostarczania posiłków

1. Część 3 obejmuje przygotowanie i podawanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4. Posiłki wydawane będą uczestnikom na stołówce w siedzibie Zamawiającego, wyposażonej w stoliki i krzesła, z wykorzystaniem zastawy stołowej wielokrotnego użytku, wykonanej z innych materiałów niż tworzywo sztuczne (z wyjątkiem sytuacji, w której posiłki będą dostarczane poza siedzibę Dziennego Domu), zapewnionej przez Wykonawcę (naczynia i sztućce, służące do spożywania i podawania potraw i napojów).

Wykonawca zobowiązany jest przygotować i wydać posiłki codziennie w dni robocze (od poniedziałku do piątku) **do godz. 14:00**, dla ok. 30 osób dziennie. Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe   
w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa.

Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte).

Wykonawca będzie podawał także:

- kompot - do każdego drugiego dania,

- pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy.

Posiłki powinny być urozmaicone i niepowtarzalne treściowo. **W zakresie minimalnym** przez niepowtarzalność treściową posiłków rozumie się urozmaicenie jadłospisu pod względem doboru produktów i technik kulinarnych – dany posiłek jednodaniowy **nie powinien powtarzać się   
z częstotliwością co drugi dzień**, co oznacza, że, jeżeli w menu „3 x w tygodniu zupa” w poniedziałek będzie zupa pomidorowa z makaronem, wkładką mięsną i 2 kromkami chleba, to taki sam posiłek nie może powtórzyć się w środę. Drugie danie: niepowtarzalność we wtorek i czwartek.

2. Maksymalny zakres zamówienia wynosi ok. 7530 posiłków i obejmuje:

- 1 posiłek dziennie dla max. 30 osób przez 251 dni (100%),

z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby uczestników zgłoszonych do wyżywienia.

Stan na 30.11.2024 r. i średnia do wyżywienia: **25 osób**

3. Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany w 2025 r.: 73% (100%: 30 osób).

4. Wzór obliczenia ceny:

(**25 osób** x cena jednostkowa x 251 dni) + dodatek za święta (700,00 zł x 2, zgodnie z § 4 ust. 4 projektu umowy).

5. Rozliczanie za świadczoną usługę następować będzie na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków. Dzienna liczba podopiecznych do wyżywienia może okresowo zmieniać się w zależności   
od frekwencji. Ilość posiłków do wydania w danym dniu, z uwzględnieniem zmian, Zamawiający będzie zgłaszał do godz. 10:00 dnia bieżącego. W związku z tym, że wynagrodzenie zostanie ustalone na podstawie średniej liczby uczestników w 2024 r. (25 osób), w przypadku osiągnięcia pełnej liczby uczestników w okresie realizacji zamówienia (30 osób), Zamawiający przewiduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy odpowiednio.

6. Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC.

- drugie danie (gorące) - minimum 63 oC.

7. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w zależności od zgłoszonych potrzeb oraz zgodnie   
z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Regularne serwowanie będą potrawy mączne, takie jak: naleśniki, pierogi, kluski śląskie, makarony itp. Posiłki charakteryzować się będą dużym zróżnicowaniem zup, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków   
na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek. Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

Zamawiający przewiduje wsad do kotła na poziomie co najmniej 5,90 zł.

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

Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane wyłącznie z produktów pierwszej jakości   
i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym. Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących   
i zagęszczających, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów, które zostały zakupione przez wykonawcę.

Posiłki, przed wydaniem, mogą zostać sprawdzone 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 - w czasie kontroli na żądanie Zamawiającego wykonawca dostarczy dodatkową porcję posiłku w opakowaniu jednorazowym, jako próbkę,

- 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.

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

Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość.

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

1) **przygotowanie i podawanie posiłków** dla uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+”. Posiłki wydawane będą uczestnikom **na stołówce** w siedzibie Zamawiającego, wyposażonej w stoliki   
i krzesła, z wykorzystaniem zastawy stołowej wielokrotnego użytku, zapewnionej przez Wykonawcę (naczynia i sztućce, służące do spożywania i podawania potraw i napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, szklanki itp.). W trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane na zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia. Wykorzystywana zastawa stołowa będzie regularnie myta i wyparzana przez Wykonawcę. Wykonawca będzie przygotowywał stołówkę przed wydaniem posiłków – stoliki powinny być czyste; na stolikach powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Po zakończeniu posiłku Wykonawca będzie sprzątał stołówkę.

2) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

3) **dostarczenie podopiecznym 2 razy w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami, kubkami i sztućcami. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

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

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

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

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

W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział   
w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 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 diety (jeżeli dotyczy). Posiłki treściowo nie powinno się powtarzać częściej niż co 10 dni.

6) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

**Dział II.** **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 na parterze budynku i „kuchni podręcznych” na piętrach mieszkalnych, które przeznaczone są do użytku mieszkańców.   
Z pomieszczenia stołówki mogą korzystać wyłącznie mieszkańcy DPS, pracownicy DPS lub pracownicy ochrony, pełniący całodobowy dyżur w budynku (stołówka nie jest dostępna dla osób z zewnątrz).

3. Zamawiający przewiduje dzierżawę powierzchni kuchennej: **283,00 m2**(każdy rozpoczęty m2 uważa się za pełny), na którą składa się:

a) Parter o pow. 131,2 m2:

- magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m2 wyposażony w regały i palety,

- pomieszczenie biurowe (kierownik stołówki) o pow. 8,8 m2 wyposażone w stół i krzesła,

- pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m2 wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną woda bieżącą ciepłą i zimną, zamykaną szafkę metalową,

- przedmagazyn o pow. 16,6 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „brudny”) wyposażony w umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny): przedmagazyn (1,6 m2); przedmiagazyn (15,0 m2),

- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m2 wyposażona w maszynę do mycia i wyparzania naczyń, szafę przelotową na naczynia czyste, stół z wmontowanym dwukomorowym zlewozmywakiem i umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół z otworem na odpadki,

- kuchnia o pow. 46,9 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „czysty”) wyposażona w umywalki, stoły produkcyjne z wmontowanymi zlewozmywakami jednokomorowymi z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, piec konwekcyjny, zestaw kociołków przechylnych, kotły gazowe, kuchnię i patelnię gazową, szafę chłodniczą, szafę mroźniczą, zmywarko-wyparzarkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),

- aneks kelnerski o pow. 8,5 m2 wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,

- Ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m2 wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki, wózki do rozwożenia posiłków.

- komunikacja o pow. 14,7 m2: komunikacja 1 (4,4 m2); klatka schodowa (10,3 m2).

b) Piwnica o pow. 151,6 m2:

- przygotowalnia wstępna (obieralnia warzyw) o pow. 11,8 m2 wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, 01

- pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m2 wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę, 02

- pomieszczenie wyrobu i wypieku ciast o pow. 13,6 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „czysty”) wyposażone   
w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny, 03

- przedmagazyn o pow. 8,0 m2 wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym”, 04

- pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m2, 05

- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m2 wyposażone w umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,

- magazyn chłodniczy o pow. 21,3 m2 wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania, 07

- magazyn o pow. 13,4 m2 wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą   
i zimną, 022

- magazyn jaj o pow. 6,3 m2 wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj, 023

- szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m2,  
z przedsionkiem izolacyjnym, wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową   
i umywalkę, wyposażone w szafki dwudzielne na odzież: szatnia (8,2 m2); łazienka (7,5 m2) ,

- komunikacja o pow. 36,60 m2 (+ 1 m2 dźwig towarowy „brudny”): komunikacja 1 (13,50 m2); komunikacja 2 (25,20 m2 : 2); klatka schodowa (10,5 m2).

4. Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie dzierżawionych pomieszczeń kuchennych:

a) zmywarka kapturowa Easy – H500DD Asber (2 szt.) – rok produkcji 2014, sprawna (**zamontowane 2 zmiękczacze wody LT-8 (8l); zakup soli NaCl do regeneracji wkładu – po stronie Wykonawcy**),

b) obieraczka do ziemniaków i warzyw Lozamet typ: OZO (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawna,

c) krajalnica pieczywa Lozamet typ: MKP-11,6 (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawna,

d) mikser spiralny Stalgast typ: FMC783200 (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawny,

e) piekarnik elektryczny z termoobiegiem – gazowy z podstawą EGAZ typ: PKE-1 (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawny,

f) szafa chłodnicza Hendi typ: 232224 (2 szt.) – rok produkcji 2014/2015,sprawna,

g) wyparzacz do jaj Stalgast typ: 690552 (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawny,

h) kocioł gazowy warzelny Asber poj. 80l typ: GBP-700 (2 szt.) – rok produkcji 2015, sprawny (**zamontowane 2 zmiękczacze wody LT-8 (8l); zakup soli NaCl do regeneracji wkładu – po stronie Wykonawcy**)

i) kuchnia gazowa 4-palnikowa bez piekarnika STALGAST 900mm typ: G20 (1 szt.) – rok produkcji 2021, sprawna,

j) maszyna do rozdrabniania jarzyn Hendi typ: 231807 (1 szt.) – rok produkcji 2014/2015, sprawna,

k) piec konwekcyjno-parowy z podstawą STALGAST ClassicCook 11xGN1/1 (1 szt.) – rok produkcji 2021, sprawny (**zamontowany 1 zmiękczacz wody automatyczny eco 35 TD (5l); zakup soli NaCl do regeneracji wkładu – po stronie Wykonawcy**),

l) szafa chłodnicza 60x60x58cm Amica typ: FM136,3/KS 15401 W (1 szt.) – rok produkcji 2014/2015 ,sprawna,

ł) szafa chłodnicza (mroźnicza) Hendi typ: 232248 (2 szt.) – rok produkcji 2014/2015, sprawna,

m) szafa chłodnicza Stalgast 60x60x180 (1szt.) – rok produkcji 2017, sprawna,

n) zestaw kociołków przechylnych Lozamet typ: ZE-6 (1 szt.) – rok produkcji 2014, sprawna sprawny,

o) szafa chłodnicza Stalgast typ: 4077896 (1 szt.) – rok produkcji 2014/2015, sprawna,

p) wilk do mięsa Hendi typ: Hendi 22 (1 szt.) – rok produkcji 2015, sprawna sprawny,

r) gazowa patelnia przechylna Asber typ: GTBp-700 (1 szt.) – rok produkcji 2015, sprawna.

Wszystkie sprzęty zostały zakupione w 2015 r. (z wyłączeniem lit. m) i nie są objęte gwarancją. Dokonywanie okresowych przeglądów i konserwacji ww. sprzętu stanowi obowiązek i koszt Wykonawcy.

Wszystkie pomieszczenia, wyposażenie i instalacje są sprawne technicznie. Odpływy są drożne.   
W pomieszczeniach kuchennych działa wentylacja mechaniczna (koszt przeglądów i konserwacji ponosi Wydzierżawiający). W obiekcie działa System Sygnalizacji Pożarowej (koszt przeglądów i konserwacji ponosi Wydzierżawiający). Obiekt wyposażony jest w 2 windy towarowe (pomieszczenia kuchenne) oraz 2 windy osobowe (koszt przeglądów i konserwacji ponosi Wydzierżawiający). Dla stołówki w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie została wydana decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca zakład obrotu żywnością. Dzierżawca posiada wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kolejny Dzierżawca składa wniosek o zmianę w rejestrze. Dzierżawca wdraża system HAACP, we własnym zakresie i na własny koszt.

Pomieszczenia kuchenne są odrębnie opomiarowane (5 podliczników wody ciepłej i zimnej; 3 liczniki prądu), z wyłączeniem CO (udział procentowy w ogólnym zużyciu). Budynek DPS ogrzewany jest z sieci miejskiej.

Do pomieszczeń kuchennych doprowadzona jest instalacja gazowa, wykorzystywana wyłącznie   
na potrzeby Kuchni (koszt przeglądów ponosi Wydzierżawiający). Dzierżawca rozlicza zużycie na podstawie indywidualnej umowy z dostawcą gazu. Istnieje możliwość przejęcia umowy przez Wydzierżawiającego i refakturowania kosztów.

6. Rozliczanie kosztów dzierżawy:

a) miesięczna stawka czynszu dzierżawnego liczona będzie na podstawie Zarządzeniem Nr 87/293/24 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 8 listopada 2024 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: 5,07 zł/m2 netto), z zastrzeżeniem, że ustalona stawka czynszu może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia (zwyczajowo w miesiącu listopadzie), 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. 260,00m2 (tj. powierzchnia, dla której zamontowano grzejniki) – ok. 6 %. Podstawę obciążenia stanowi faktura VAT, wystawiana dla DPS przez Miejską Energetykę Cieplną Sp. z o.o. w Koszalinie, w miesięcznych okresach rozliczeniowych;

c) rozliczanie zużycia gazu nastąpi na podstawie indywidualnej umowy na dostawę gazu, zawartej przez Wykonawcę we własnym zakresie. **DPS nie rozlicza zużycia gazu w pomieszczeniach kuchennych**;

d) rozliczanie zużycia energii elektrycznej oraz poboru wody i odprowadzonych ścieków nastąpi   
na podstawie odczytu liczników (dostawca wody: Miejskie Wodociągi i Kanalizacja Sp. z o.o. w Koszalinie; podgrzanie wody: Miejska Energetyka Cieplna Sp. z o.o. w Koszalinie).

e) pozostałe koszty:

- zobowiązania podatkowe z tytułu dzierżawy pomieszczeń kuchennych, na podstawie złożonej przez siebie deklaracji podatkowej. UWAGA: Wydzierżawiający nie rozlicza i nie potrąca podatku z tytułu dzierżawy. Rozliczenie podatku stanowi obowiązek Dzierżawcy, 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 ,

- koszty zakupu środków czystości,

- koszty usługi wywozu odpadów zmieszanych oraz kuchennych, a także innych kosztów prowadzenia działalności. 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.

7. Do kosztów dzierżawy zalicza się także:

- koszty serwisu, konserwacji i bieżących napraw urządzeń gastronomicznych (co najmniej 1 raz w okresie realizacji umowy), które Wykonawca ma obowiązek utrzymywać w sprawności w całym okresie realizacji umowy.

- koszty naprawy wind, wynikające wyłącznie z winy Dzierżawcy lub pracowników Dzierżawcy,   
tj. powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania (np. dewastacja). Przeglądy serwisowe   
i wymiana części eksploatacyjnych - na koszt Zamawiającego.

- koszty konserwacji i naprawy pozostałego wyposażenia pomieszczeń kuchennych, stanowiących przedmiot dzierżawy, a także innych koniecznych napraw przedmiotu dzierżawy, powstałych w wyniku użytkowania przez Dzierżawcę.

8. Ogólne koszty dzierżawy w okresie 12 m-cy:

| **Miesiąc** | **Czynsz** | **Energia elektryczna** | **Ścieki** | **Woda** | **Woda – podgrzanie3** | **Ogrzewanie** | **Gaz5** (za okres obejmujący  2 m-ce)  ***Według średniej*** | **Koszt ogólny** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Styczeń 2024 | 1709,32 | 4083,22 | 730,60 | 572,14 | 4062,81 | 2088,93 | 4000,00 | 17247,02 |
| Luty 2024 | 1709,32 | 3301,96 | 683,73 | 510,15 | 3222,23 | 1545,91 | --- | 10973,30 |
| Marzec 2024 | 1709,32 | 3184,68 | 767,45 | 572,62 | 3362,33 | 1353,97 | 4000,00 | 14950,37 |
| Kwiecień 2024 | 1709,32 | 3228,33 | 934,89 | 697,55 | 3782,62 | 1126,18 | --- | 11478,89 |
| Maj 2024 | 1709,32 | 3086,56 | 865,12 | 645,49 | 3432,38 | 618,97 | 4000,00 | 14357,84 |
| Czerwiec 2024 | 1709,32 | 2745,34 | 516,28 | 385,21 | 2031,41 | ---- | --- | 7387,56 |
| Lipiec 2024 | 1709,32 | 3451,80 | 488,38 | 364,39 | 1050,73 | ---- | 2000,00 | 9064,62 |
| Sierpień 2024 | 1709,32 | 2866,69 | 418,61 | 312,34 | 350,24 | ---- | 2000,00 | 7657,20 |
| Wrzesień 2024 | 1709,32 | 3097,34 | 362,79 | 270,69 | 70,05 | ---- | --- | 5510,19 |
| Październik 2024 | 1709,32 | 3067,34 | 348,84 | 260,28 | 140,10 | 1030,72 | 4000,00 | 10556,60 |
| Listopad 2024 | 1752,87 | 3301,96  (prognoza) | 683,73  (prognoza) | 510,15  (prognoza) | 3222,23  (prognoza) | 1545,91  (prognoza) | --- | 11016,85 |
| Grudzień 2024 | 1765,92 | 4083,22 (prognoza) | 730,60 (prognoza) | 572,14 (prognoza) | 4062,81 (prognoza) | 2088,93 (prognoza) | 4000,00 | 17303,62 |
| **Łącznie:** | 20611,99 | 39498,44 | 7531,02 | 5673,15 | 28789,94 | 11399,52 | 24000,00 | **137504,06** |

Stawka czynszu do 07.11.2024 r. wynosiła 4,91 zł/ m2 netto. Uległa zmianie z dniem 08.11.2024 r. i wynosi 5,07/ m2 netto. Stawka ta utrzyma się do listopada 2025 r.

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

10. 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.

11. Ze względu na cel umowy przewidywany termin przekazania pomieszczeń kuchennych:   
do 31.12.2024 r. godz. 20:00.

**Rozdział III**

**Wzory oświadczeń**

1. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy PZP, uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

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.

**1.**

|  |
| --- |
| **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY/WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCEGO SIĘ O ZAMÓWIENIE** |

|  |
| --- |
| **O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENI I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU  W POSTĘPOWANIU**  **składane** **na podstawie art. 125 ust. 1**  **ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych**  **(t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320)**  Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.  **Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras”  w Koszalinie** |
| **INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**  Nazwa i adres Wykonawcy:  ………………………………………………..………………….....................................................................................  …………………………………………………………………………………….……..………………………..……....…………  *podać firmę/pełną nazwę i adres Wykonawcy, w tym województwo*  REGON………………………………………………………. NIP/PESEL……………………………………………………………………….  **reprezentowany przez:**  …………………………………….......…………………….....………………  *(podać imię i nazwisko)*  Adres e-mail: ………………………………………..........................................  Numer telefonu: ......................................................................................................................................................  Wykonawca (zaznaczyć właściwe „x”):  jest mikroprzedsiębiorstwem  jest małym przedsiębiorstwem  jest średnim przedsiębiorstwem  prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą  jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej  inny rodzaj  Przystępując do postępowaniaoświadczam, co następuje: |
|  |

|  |
| --- |
| **OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA:**  Oświadczenie 1.1)  *(zaznaczyć „x”)*  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 1, pkt 4 oraz pkt 7-10 ustawy PZP.  Oświadczenie 1.2) – 1.3)  *(zaznaczyć „x” i wypełnić, jeżeli dotyczy)*  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:  ……...……………………….…………………………………………………………………………………………………………………………………  Oświadczenie 1.4)  *(zaznaczyć „x”)*  1.4) Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie  art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego1  1 Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”,* z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy PZP wyklucza się:  1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;  2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.  o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej  o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;  3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r.,  o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa  w art. 1 pkt 3 ustawy. |
| **OŚWIADCZENIA DOTYCZACE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU:**  **2. Warunki udziału –**  *- Rozdział I pkt 5 ppkt 3.1) SWZ posiadanie doświadczenia*  Oświadczenie 2.1) w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3.1) SWZ  (zaznaczyć „x”)  **2.1)** Oświadczam/oświadczamy, że spełniam warunek udziału w postępowaniu i wykonałem (w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) lub nadal wykonuję:  co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu  i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 50 osób dziennie,  o wartości nie mniejszej niż 450.000,00 PLN ;  co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 20 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 PLN.  ***UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3:***  *- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu  i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.), w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 50 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 450.000,00 PLN.;*  *- co najmniej jedną usługę polegającą na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia, w okresie co najmniej nieprzerwanych 6 miesięcy, dla co najmniej 20 osób dziennie, o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 PLN.*  *Wykonawca wypełnia także w sytuacji, gdy w celu wykazania spełniania warunku udziału powołuje się na udostępnione mu zasoby.* |
| *- Rozdział I pkt 5 ppkt 3.2)**dysponowanie osobami skierowanymi do realizacji zamówienia*  Oświadczenie 2.2) w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3.2) 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, w tym co najmniej:  1 osobą pełniącą funkcję szefa kuchni, 1 osobą pełniącą funkcję kucharza (posiadającymi co najmniej  2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz), 1 osobą pełniącą funkcję pomocy kuchennej oraz 1 osobą pełniącą funkcję dietetyka (posiadającą 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)  1 osobą pełniącą funkcję kucharza (posiadającą co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz) oraz 1 osobą pełniącą funkcję pomocy kuchennej.  **UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3**:  *- Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 1 osobą pełniącą funkcję szefa kuchni i 2 osobami pełniącymi funkcję kucharza (*posiadającymi co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz)*, 1 osobą pełniąca funkcję dietetyka (*posiadającą 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) *oraz 2 osobami pełniącymi funkcję pomocy kuchennej.*  *Wykonawca wypełnia także w sytuacji, gdy w celu wykazania spełniania warunku udziału powołuje się na udostępnione mu zasoby.* |
| *-**Rozdział I pkt 5 ppkt 4.1)**posiadanie odpowiedniego ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej*  Oświadczenie 2.3) w zakresie spełniania warunku określonego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 4.1) 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 co najmniej:  co najmniej 200 000 zł – dla Części 1,  co najmniej 100 000 zł – dla Części 2 i Części 3.  ***UWAGA: warunek udziału łącznie dla Części 1-3****:*  *- Wykonawca* jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia *– świadczenie usług polegających na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków, o określonych porach dnia, w zakładach zbiorowego żywienia (domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach itp.)*, na sumę gwarancyjną co najmniej 200 000 zł.  - *Wykonawca* jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia *– świadczenie usług polegających na codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu przygotowanych posiłków w formie cateringu, o określonych porach dnia*, na sumę gwarancyjną co najmniej 100 000 zł. |
| Informacja w związku z poleganiem na zasobach innego podmiotu  Oświadczenie 3. o poleganiu na zasobach podmiotów trzecich w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o czym mowa w Rozdziale I pkt 5.1 SWZ (zaznaczyć „x”)  **3.** 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. |
| **INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**  Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:  1) ......................................................................................................................................................  *(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)*  2) .......................................................................................................................................................  *(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)* |

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

**2.**

|  |
| --- |
| **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 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych**

**(t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320)**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby 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 3.1 SWZ *posiadanie doświadczenia*

☐ ppkt 3.2 SWZ *dysponowanie osobami skierowanymi do realizacji zamówienia*

☐ ppkt 4.1 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 1, pkt 4 oraz pkt 7-10 ustawy Prawo zamówień publicznych

(zaznaczyć właściwe „x”)

1. ☐ 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: ……...……………………….………………………………………

1. ☐ Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.1(zaznaczyć właściwe „x”)

1 1 Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”,* z postępowania   
o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy PZP wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.   
o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych   
w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia   
24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

.........………………………………………………………………………………………………………………………………………………………......

**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

**3.**

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

*Nazwa i adres Wykonawcy*

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

**składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia** **11 września 2019 r.**

**Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320)**

**dotyczące usług, które wykonają poszczególni Wykonawcy**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby 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: ….…….…………………....…………….…………..……....…

...……………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

1. ...

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

**4.**

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

*Nazwa i adres Wykonawcy*

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

**Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej   
„Zielony Taras” w Koszalinie**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj**  **wykonanej /wykonywanej**  **usługi**  (należy szczegółowo  rozpisać posiadane  i spełniające warunek Zamawiającego doświadczenie) | **Wartość**  **wykonanej**  **/ wykonywanej**  **usługi**  (brutto) | **Liczba osób objęta usługą dziennie** | **Okres realizacji**  **od… do….  (w przypadku wykonania)**  **lub okres, w którym wykonawca osiągnął wymagany minimalny zakres zamówienia  (w przypadku wykonywania)** | **Podmiot,  na rzecz którego**  **usługa została wykonana**  **/ jest wykonywana** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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 3.1**

***Informacje zawarte w Tabeli 4 podlegają punktacji w kryterium oceny ofert: Doświadczenie,   
na zasadach określonych w Rozdziale I pkt 16 SWZ***

Niniejszy wykaz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym

lub podpisem osobistym właściwej, umocowanej osoby / właściwych, umocowanych osób

**5.**

……………………………………………

(Nazwa i adres Wykonawcy)

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usług gastronomicznych na potrzeby Domu Pomocy Społecznej   
„Zielony Taras” w Koszalinie**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko** | **Funkcja i zakres wykonywanych czynności** | **Doświadczenie** (w latach) **oraz kwalifikacje/**  **wykształcenie osoby** (dot. dietetyka) | **Podstawa dysponowania osobą** (umowa o pracę, firma zewnętrzna na podstawie umowy itp.) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

**Uwaga!**

**Informacje zawarte w Wykazie muszą być zgodne z danymi wskazanymi uprzednio w Formularzu ofertowym na poziomie co najmniej minimalnym. Wykonawca może wskazać większą liczbę osób - ponad poziom minimalny.**

Rozdział IV

**Formularz ofertowy**

|  |
| --- |
| **DANE DOTYCZĄCE WYKONAWCY / WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH 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 na potrzeby 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 brutto łącznie (słownie: ……………………………………),**

(\* cena obejmuje wszystkie należne podatki, w tym podatek VAT i została obliczona zgodnie z zaleceniami Zamawiającego, określonymi w Rozdziale I pkt 15 oraz jest cena łączną za wykonanie wszystkich części zamówienia).

Cena ta obejmuje:

**1)** ………………………………………….. **zł brutto** za wykonanie Części 1 Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie (słownie: …………. 00/100)

1.1) cenę jednostkową za osobodzień w wysokości:   
- …………………………zł brutto (diety zwykła),  
- …………………………zł brutto (dieta cukrzycowa).

**2)** ………………………………………….. **zł brutto** za wykonanie Części 2 Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Złoty Wiek „Senior+” (słownie: …………. 00/100)

2.1) cenę jednostkową za posiłek jednodaniowy:

- …………………………zł brutto/1 osoba (słownie: …………………….. 00/100),

**3)** ………………………………………….. **zł brutto** za wykonanie Części 3 Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+ (słownie: …………. 00/100)

3.1) cenę jednostkową za osobodzień w wysokości:   
- …………………………zł brutto /1 osoba (słownie: …………………….. 00/100).

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

Dla Części 1:

1) szefa kuchni z doświadczeniem w zawodzie kucharz: …………………………. (należy wskazać doświadczenie w latach),

2) kucharz z doświadczeniem w zawodzie kucharz: …………………………. (należy wskazać doświadczenie   
w latach),

5) pomoc kuchenna,

4) dietetyk,

dla Części 2 i Części 3

3) kucharz z doświadczeniem w zawodzie kucharz: …………………………. (należy wskazać doświadczenie   
w latach),

4) pomoc kuchenna,

- w co najmniej minimalnym zakresie dla części 1-3, określonym przez Zamawiającego w Rozdziale I pkt 5 ppkt 3.2). *Należy wypełnić odpowiednio w zależności od złożonej oferty na daną część.*

1. 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 (t.j. Dz. U. z 2023 r.,poz. 1465)

1. Deklarujemy, że stałym elementem jadłospisu w okresie realizacji zamówienia (w cenie oferty):

1) będzie dodatkowy posiłek dla diety cukrzycowej, podawany w godzinach:

- drugie śniadanie godz. ……………………………….

- podwieczorek godz. ……………………………….

*Dotyczy Części 1 Należy wypełnić odpowiednio w zależności od złożonej oferty na daną część.*

2) niepowtarzalność treściowa:

- dla części 1 posiłki podstawowe śniadanie/obiad/kolacja dla wszystkich diet nie będą powtarzały się przez okres następujących po sobie: …………………………………….. (należy wybrać liczbę dni: **5 dni lub 8 dni**)

- dla części 2 i Części 3 posiłek jednodaniowy nie będzie powtarzał się co: ……………….. (**4 dzień**)

*Należy wypełnić odpowiednio w zależności od złożonej oferty na daną część.*

1. Oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.
3. Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. 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.
5. Oświadczamy, że akceptujemy postanowienia Specyfikacji warunków zamówienia, Instrukcji użytkownika systemu platformazakupowa.pl.
6. 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.
7. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć:

|  |  |
| --- | --- |
| **Część zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy** | **Firma/nazwa i adres podwykonawcy,  któremu Wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia, jeżeli jest już znany** |
|  |  |
|  |  |

1. 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 Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców

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 dalej „Zamawiającym”,

a

**……………………………………** z siedzibą ……………………………., NIP ……………………., REGON …………………………  
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy ………………………. Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS …………………….., BDO ………………, kapitał zakładowy   
w kwocie ………………………., 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 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), zwanej dalej ustawą PZP, na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

§ 1

**Przedmiot zamówienia**

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 zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla maksymalnie 89 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie. Liczba osób do wyżywienia w trakcie realizacji niniejszej umowy może okresowo ulegać zmianie, ale nie przekroczy liczby maksymalnej: 89 osób. Liczba osobodni: 32574, w okresie od 01.01.2024 do 31.12.2024 (366 dni), z zastrzeżeniem, że podana liczba posiłków jest szacunkowa i może ulec zmniejszeniu. Posiłki podawane będą o ustalonych porach dnia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków odpowiadających 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.

5. Na potrzeby przedmiotu zamówienia wprowadza się ogólny podział na diety:

1) dieta zwykła - rozumiana jako dieta zwykła i zbliżone np. lekkostrawna, w tej samej stawce jednostkowej,

2) dieta cukrzycowa – rozumiana jako dieta cukrzycowa i zbliżone np. dna moczanowa, w tej samej stawce jednostkowej.

Podział ten stosuje się wyłącznie na potrzeby rozliczania wynagrodzenia Wykonawcy. W DPS występują także inne posiłki dietetyczne, które Wykonawca będzie przygotowywał, w zależności od zgłoszonych potrzeb.

6. Zamówienie obejmuje posiłki podstawowe i dodatkowe, w zależności od danej diety:

1) co najmniej trzy posiłki podstawowe dziennie, np. dla diety zwyklej:

- śniadanie: godz. 8:00 – 10:00,

- obiad: godz. 13:00 – 15:00,

- kolacja: godz. 17:00 – 19:00,

2) co najmniej pięć posiłków dziennie: 3 podstawowe oraz 2 dodatkowe, np. dla diety cukrzycowej:

- śniadanie: godz. 8:00 – 10:00,

- drugie śniadanie: godz. ok. 10:30,

- obiad: godz. 13:00 – 15:00,

- podwieczorek: godz. ok. 15:30,

- kolacja: godz. 17:00 – 19:00.

7. W DPS wydaje się dużą liczbę posiłków jednocześnie. Część przygotowanych potraw czeka   
na wydanie. Należy uwzględnić ryzyko ubytku temperatury wewnątrz podawanych potraw. W takim wypadku Wykonawca powinien zabezpieczyć potrawy przed utratą temperatury.

Temperatura posiłków (wewnątrz potrawy) powinna być zgodna z kryteriami przyjętymi przez Instytut Żywności i Żywienia:

1) dla potraw podawanych na gorąco:

- zupy przygotowane na bieżąco: minimum + 75 oC,

- gorące drugie dania przygotowane na bieżąco (dania mięsna, drobiowe, podrobowe, rybne itp. oraz gorące desery: budynie, suflety itp.): minimum + 63 oC.

2) dla potraw podawanych na zimno (np. sałatki, wędliny, surówki, chłodniki, zimne sosy, zimne napoje, zimne desery itp.): +4 oC.

3) dla napojów podawanych na gorąco (kawa, herbata itp.): +80 oC,

4) dla potraw lub półproduktów przygotowanych wcześniej i schłodzonych: co najmniej + 75ºC (należy osiągnąć w czasie nie dłuższym niż 1 godzina, od momentu wyjęcia jej z lodówki).

Zamawiający dopuszcza odstępstwo od ww. temperatur o +/-5 ºC, wyłącznie w przypadku dowożenia posiłków na piętra mieszkalne, o czym mowa w § 6.

8. Temperatury dla przechowywania półproduktów i surowców:

1) warunki chłodnicze: od 0oC do +6/+8 ºC,

2) warunki mroźnicze: minimum -18 ºC.

9. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 15,00 zł za osobodzień.

10. Minimalny zakres zamówienia, jaki Zamawiający przewiduje do realizacji stanowi 92%, co odpowiada wyżywieniu 82 osób w okresie realizacji zamówienia. Wykonawca nie będzie dochodził wobec Zamawiającego żadnych roszczeń w przypadku nie osiągnięcia minimalnego zakresu zamówienia.

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

§ 2

**Zasady przygotowywania posiłków**

1. Podstawowe posiłki uwzględniać będą co najmniej:

1) śniadanie, np.: zupa mleczna, pieczywo mieszane (z wyłączeniem bułek, pieczywa lekkiego   
i chrupkiego, wafli ryżowych, sucharów oraz innych zamienników chleba) oraz dodatki do pieczywa: margaryna z dodatkiem steroli roślinnych (masło dla diety zwykłej/lekkostrawnej podawane może być w okresie świątecznym, zgodnie z wyborem Zamawiającego Zawartość tłuszczu: co najmniej 80%), produkt białkowy (m.in. ser żółty, serek topiony, twarożek, jajka, pasty jajeczne i twarogowe itp.), produkt mięsny (wędlina, pasty rybne itp.) oraz warzywa (ogórek, pomidor, sałata itp.), a do picia: kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata. Cytryna na życzenie (plaster na porcję).

Porcja zupy mlecznej wynosić będzie: 250ml.

2) obiad dwudaniowy, uwzględniający, np.:

a) pierwsze danie: zupa

b) drugie danie z surówką (jeżeli dotyczy), **zgodnie z zasadami**:

- 3 na 10 drugich dań: mięso w porcji (mięso w kawałku drobiowe/wieprzowe np. kotlet schabowy, filet z piersi kurczaka, bitki, zraz z całych kawałków mięsa itp.) + ziemniaki,

- 1 na 10 drugich dań: gulasz mięsny/potrawka z mięsa (mięso pokrojone w kostkę lub paski drobiowe/wieprzowe) + kasza/ryż/makaron,

- 2 na 10 drugich dań: danie bezmięsne lub danie półmięsne (1 poz. treściowa), zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany, jak i warzywa (np. pierogi, gołąbki, spaghetti, łazanki, makaron z warzywami i/lub z mięsem, placek po węgiersku itp.) + ziemniaki/ryż/makaron (jeżeli dotyczy),

- 2 na 10 drugich dań: mięso w formie mielonej (mięso mielone drobiowe/wieprzowe, np. kotlety mielone, klopsy, frykadele, kotlet pożarski itp.) + ziemniaki/ryż/makaron/kasza,

- 1 na 10 drugich dań: ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki,

- do 1 na 10 drugich dań: podroby w porcji lub w formie gulaszu (np. wątróbka)+ kasza/ryż/makaron,

- do 4 na 10 drugich dań będą podawane ziemniaki. **Należy stosować także ryż, kaszę, makaron.**

Ogólna zasada dot. ziemniaków: dopuszcza się ziemniaki podawane w różnej postaci także przetworzonej, np. gotowane z wody, kopytka, puree, pyzy itp.

W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie   
z zasadami żywienia dla tych diet, np. należy podawać kasze w miejsce ziemniaków lub ziemniaki   
z częstotliwością nie większą niż 1-3 na 10 itp.

**Nie należy podawać** następujących zup: brokułowej i szpinakowej.

c) dodatek do każdego obiadu: kompot gotowany z owoców świeżych lub suszonych, lub sok - **bez limitu**. UWAGA: Nie dopuszcza się dosładzania kompotu sztucznymi słodzikami lub syropami. Kompot podawany w naczyniu zbiorczym powinien być odsączony od owoców.

W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie   
z zasadami żywienia dla tych diet, np. zamiast kompotu należy stosować wodę niegazowaną, wodę   
z sokiem lub kompot bez cukru z owoców sezonowych o niskim IG.

d) dodatek do każdego obiadu: 1 porcja surówki lub gotowanych warzyw **min. 100g**   
(z wyłączeniem posiłków obiadowych, do których tradycyjnie nie podaje się surówek lub gotowanych warzyw, np. drugie danie w postaci gołąbków).

e) dodatek do każdego obiadu: deser – rozumiany jako słodkie danie na koniec posiłku np. owoce podane w różnej formie: musy, pieczone (owoce twarde nie mogą być podawane w postaci nieprzetworzonej, np. jabłka), sorbety, budynie, kisiele, musy, galaretki owocowe, racuchy koktajle owocowe, sałatki owocowe, ciasta w formie babki, ciasta drożdżowe, ciasta jogurtowe itp., **zgodnie   
z minimalnymi zasadami:**

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc, podawany w postaci nieprzetworzonej, z wyłączeniem owoców twardych, np. jabłek, które podawane będą w formie musu lub pieczone. Zamawiający uzna również,   
że oferta spełnia tą zasadę, gdy owoce zostaną podane w formie nieprzetworzonej, ale pokrojonej -sałatka owocowa i/lub wzbogacone dodatkiem np. jogurtu, galaretki lub jabłko pieczone w sosie itp.,   
co będzie rozumiane jako sposób podania owocu, jeżeli owoc będzie dominujący.

- 4 na 10 deserów – inny deser: sorbety, budynie, kisiele, galaretki, racuchy itp. Zamawiający uzna również,   
że oferta spełnia tą zasadę, gdy inny deser zostanie podany w postaci wzbogaconej dodatkiem owoców nieprzetworzonych np. w całości lub pokrojonych, co będzie rozumiane jako sposób podania innego deseru, jeżeli owoc nie będzie dominujący.

- w niedzielę – ciasto na bazie pieczenia przetworów zbożowych: mąki, cukru, jajek, tłuszczów i wody, np. babki, ciasta drożdżowe z owocami, ciasta jogurtowe z owocami itp.

Zasady dotyczące deserów należy traktować jako minimalny wymóg. W przypadku, gdy w okresie, który obejmuje jadłospis jest:

1 niedziela - uwzględnia się:

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc,

- 5 na 10 deserów – inny deser,

- w niedzielę – ciasto.

2 niedziele - uwzględnia się:

- 4 na 10 deserów – sezonowy owoc,

- 4 na 10 deserów – inny deser,

- w niedzielę – ciasto (x2).

**Nie należy podawać biszkoptów.** W przypadku diety cukrzycowej i podobnych dopuszcza się odstępstwo od ww. zasad, zgodnie z zasadami żywienia dla tych diet.

Desery dostarczane na piętra mieszkalne na wózkach kelnerskich mają być przewożone w zamkniętych pojemnikach lub naczyniach. Dodatki mogą być podawane w dowolnej konfiguracji, z zastrzeżeniem,   
że ciasto ma być podane w niedzielę. WYJĄTEK: W okresie świątecznym deser ma być podawany   
do śniadania, obiadu i kolacji, jako tradycyjne ciasto świąteczne (z wyłączeniem miksów przecieranych), np. jabłeczniki, serniki, ciasta z owocami itp., zgodnie z zasadami:

W okresie Świąt Wielkanocnych ciasto podawane będzie (łącznie 3 razy):

- do Śniadania Wielkanocnego (Niedziela Wielkanocna - w formule przy jednym stole,

- do obiadu w Niedzielę Wielkanocną,

- do obiadu w Poniedziałek Wielkanocny,

W okresie Świąt Bożego Narodzenia ciasto podawane będzie (łącznie 3 razy):

- do Kolacji Wigilijnej - w formule przy jednym stole,

- do obiadu w Pierwszy dzień Świąt,

- do obiadu w Drugi dzień Świąt.

W okresie świątecznym do obiadu w formie miksów przecieranych deser podawany będzie   
w następującej postaci:

- musy owocowe,

- galaretki owocowe,

- budynie z musem.

3) kolacja: pieczywo mieszane (**nie należy podawać bułek, pieczywa lekkiego i chrupkiego, wafli ryżowych oraz innych zamienników chleba**), dodatki do pieczywa: masło (dieta zwykła) lub margaryna (dieta cukrzycowa), produkt białkowy (m.in. ser żółty, serek topiony, twarożek, jajka, pasty jajeczne   
i twarogowe itp.), produkt mięsny (wędlina, pasty rybne itp.) oraz warzywa (ogórek, pomidor, sałata itp.), a do picia: kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata. **Trzy razy w tygodniu kolacja będzie podawana   
na ciepło** np. racuchy, ryż z jabłkami, jajecznica, kiełbaski, zapiekanka warzywna itp.

4) Do pieczywa na śniadanie i kolację Wykonawca podawać będzie nie tylko wędliny, ale także następujące produkty: pieczone i pokrojone mięsa lub pieczenie oraz pasty warzywne z dodatkiem roślin strączkowych, pasty rybne, jajeczne, twarogowe itp., z zastrzeżeniem, że w okresie letnim Wykonawca nie będzie podawał past mięsnych, rybnych, jajecznych oraz sałatek na bazie jogurtu i majonezu.

5) W przypadku miksów przecieranych **Zamawiający żąda, aby wykonawca przygotowywał miksy**   
**na gładko**, bez grudek, zagrażających życiu osób spożywająch, z wykorzystaniem wyłącznie sprawnego sprzętu (blender/mikser).

2. Posiłki powinny być:

1) przygotowywane 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   
(t.j. Dz. U z 2022, poz. 2132), zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz z zasadami HACCP, z zachowaniem zasad dotyczących wieku, płci, aktywności fizycznej, zapotrzebowania energetycznego, przy uwzględnieniu zachorowalności na choroby przewlekłe.

2) urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety.

Wykonawca zapewni niepowtarzalność treściową posiłku podstawowego (śniadanie, obiad, kolacja) dla wszystkich diet - co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego (rozumiane na nw. przykładzie) nie będą powtarzały się przez **5 dni lub 8 dni** kolejno po sobie następujących, przy zachowaniu zasady powtarzalności potraw stanowiących 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 2 razy w tygodniu tzn., że wykonawca będzie realizował zamówienie w sposób wykraczający poza nw. zakres minimalny niepowtarzalności treściowej.

W zakresie minimalnym przez niepowtarzalność treściową posiłków rozumie się urozmaicenie jadłospisu pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, gdy co najmniej 2 pozycje treściowe danego posiłku podstawowego, PRZYKŁAD:

1) śniadanie opisane treściowo w następujący sposób:

- kasza manna na mleku (1 pozycja treściowa) – tu może być także inna zupa mleczna,

- chleb mieszany pszenno-żytni (2 pozycja treściowa) + margaryna do smarowania,

- dodatek do pieczywa: szynka z piersi kurczaka (3 pozycja treściowa) – tu może być także inny dodatek np. pieczeń, pasty itp.,

- dodatek warzywny: sałata + pomidor (4 pozycja treściowa) – tu może być także inny dodatek, np. ogórek itp.,

- kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru.

2) obiad treściowo opisany w następujący sposób:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami (1 pozycja treściowa);

- drugie danie: kotlet pożarski (2 pozycja treściowa), ziemniaki (3 pozycja treściowa) – w przypadku dań typu spaghetti (makaron z sosem – 1 pozycja treściowa) za niepowtarzalność treściową uznaje się wydanie różnego rodzaju spaghetti, np. carbonara, bolognese, vongole i puttanesca – zasadę tą stosuje się do potraw i pozycji treściowych w każdym posiłku podstawowym. INNY PRZYKŁAD: pasta jajeczna   
i pasta rybna z jajkiem – wystąpienie tych pozycji w jadłospisie traktowane będzie jako niepowtarzalność treściowa.

- surówka: surówka z marchwi i jabłka (4 pozycja treściowa),

- kompot.

3) kolacja treściowo opisana w następujący sposób:

- chleb mieszany pszenno-żytni: 80g, margaryna do smarowania (1 pozycja treściowa),

- dodatek do pieczywa: pasztet drobiowy (2 pozycja treściowa) - tu może być także inny dodatek np. pieczeń, pasty itp.,

- inny dodatek białkowy: twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (3 pozycja treściowa),

- herbata,

nie będą powtarzały się przez kolejno następujące po sobie co najmniej 2 dni, i jednocześnie potrawy stanowiące główny element treściowy danego posiłku będą powtarzały się z częstotliwością maksymalnie 2 razy w tygodniu. PRZYKŁAD:

1) w śniadaniu treściowo opisanym jw. jest to:

- kasza manna na mleku,

- dodatek do pieczywa: szynka z piersi kurczaka.

2) w obiedzie treściowo opisanym jw. jest to:

- zupa: barszcz czerwony z ziemniakami

- drugie danie: kotlet pożarski,

3) w kolacji treściowo opisanej jw. jest to dodatek do pieczywa:

- pasztet drobiowy,

- twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem.

(jeżeli kolację podaje się na ciepło, głównym elementem treściowym będzie wyłącznie ciepłe danie).

3) przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych, w szczególności warzyw i owoców (dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców w okresie wczesnowiosennym i zimowym),

4) podawane w sposób estetyczny, np. pieczywo, wędliny, ser żółty, ser biały należy podawać, pokrojone i równomiernie rozłożone na talerzach/w koszyczkach oraz w jednakowej ilości.

5) pełnowartościowe, tzn. pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze, tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, a także zapotrzebowanie na energię dla osób starszych o ograniczonej sprawności ruchowej:

- 1500-1700kcal/1 osobę (kobiety) oraz 1800–2000 kcal/1 osobę (mężczyźni) - dla osób poruszających się samodzielnie lub na wózkach inwalidzkich,

- 1500 kcal/1 osobę - dla osób leżących.

Zamawiający dopuszcza odstępstwo od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w rozdziale procentowym kaloryczności, wartości energetycznej i odżywczej o +/- 10%.

Ogólna wartość energetyczna dziennego wyżywienia powinna być zaplanowana zgodnie   
z obowiązującymi zasadami, w tym m.in. zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, z zachowaniem zasad odpowiednich dla wieku, płci, aktywności, zapotrzebowania energetycznego oraz zachorowalności na choroby przewlekłe.

3. Wykonawca będzie dobierał skład potraw w zależności od zwyczajów żywieniowych mieszkańców DPS, np. spaghetti podaje się bez surówki i wyłącznie z jednym rodzajem makaronu; pierogi, pyzy, kluski śląskie, kartacze itp. podaje się z surówką, ale bez dodatkowej porcji ziemniaków/ryżu/makaronu   
na talerzu; zupę pomidorową podaje się z ryżem/makaronem; łazanki podaje się bez surówki itp.

4. Nie dopuszcza się stosowania:

a) produktów zawierających dodatki do żywności niezatwierdzone do użycia w Unii Europejskiej jako dodatek spożywczy przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), w tym m.in. barwniki, słodziki, konserwanty, emulgatory, wzmacniacze smaku i zapachu, regulatory kwasowości itp.

b) produktów zawierających MOM, czyli mięso oddzielane mechanicznie (rozdrobniona surowa masa mięsno-tłuszczowa otrzymana z elementów zwierzęcych),

c) preparatów typu instant oraz dań z produkcji masowej, w słoikach lub innych hermetycznych opakowaniach, głęboko mrożone, gotowe do podania, po podgrzaniu itp. Potrawy mają być przygotowywane „jak domowe” - od surowca do gotowej potrawy.

d) mleka w proszku, z zastrzeżeniem następujących wyjątków:

- w sytuacjach wyjątkowych i awaryjnych, kiedy np. okaże się, przed przygotowaniem, że dostarczone Wykonawcy mleko nie jest świeże i wystąpi ryzyko, że wykonawca nie będzie mógł dotrzymać terminu wydania posiłku, do przygotowania którego jest konieczne mleko – przyczyna zewnętrzna niezależna od Wykonawcy, co Wykonawca jest w stanie wykazać,

- w recepturach sond pokarmowych.

W pozostałym zakresie Wykonawca będzie stosował mleko naturalne.

e) bułek, bagietek, pieczywa chrupkiego i wafli ryżowych (zamienniki pieczywa), biszkoptów itp.

f) owoców w całości trudnych do spożycia, których osoba starsza (o ograniczonej sprawności) nie jest   
w stanie samodzielnie obrać, chyba, że wykonawca przygotuje te owoce bezpośrednio do spożycia, np. cytrusy: grapefruit, pomelo, sweetie, pomarańcze, mandarynki, kiwi itp. i inne (jeżeli nie zostały wykluczone przez lekarza) - powinny być obrane do miąższu (w całości ze zdjętymi błonkami, filetowane lub przekrojone na połówki – miąższ do zjedzenia łyżeczką, np. kiwi). Najlepsza forma podania: jako dodatek do deserów, herbat owocowych, w sałatach itp.Pozostałe owoce nieprzetworzone, miękkie i łatwe do bezpośredniego spożycia, np. truskawki, wydawane będą sztukowo (zgodnie z gramaturą).

5. Pieczywo powinno być zróżnicowane: białe - z mąki pszennej oraz ciemne - z mąki żytniej lub razowej. Na potrzeby realizacji umowy **za pieczywo uznaje się** **wyłącznie** **chleb tradycyjny**, czyli produkt powstały w wyniku upieczenia ciasta, uzyskanego poprzez zmieszanie mąki z pszenicy lub innego zboża, jednego lub kilku rodzajów, z wodą, z dodatkiem soli lub bez niej, poddanego fermentacji za pomocą drożdży piekarniczych lub zakwasu. Nie dopuszcza się podawania tzw. pieczywa lekkiego i chrupkiego, uzyskanego za pomocą gorącej ekstruzji, wafli ryżowych, sucharów i innych nietypowych zamienników chleba. Wyłącza się także podawanie bułek. Pieczywo dostarczane na piętra mieszkalne na wózkach kelnerskich ma być dostarczane z zamkniętych opakowaniach, pojemnikach lub naczyniach.

6. Do pieczywa Wykonawca podawać będzie masło świeże (w składzie: nie może zawierać mniej niż 80% tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16% wody i nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka; nie zawiera dodatku tłuszczów roślinnych) lub margarynę miękką (w składzie: powinna zawierać przede wszystkim olej rzepakowy, lniany, słonecznikowy lub oliwę z oliwek, nie może zawierać izomerów trans - częściowo utwardzonych/uwodornionym olejów roślinnych; nie zawiera dodatków tłuszczów zwierzęcych; nie zawiera oleju z roślin tropikalnych lub zawiera śladowe ilości). Zapis ten oznacza,   
że stosowanie masła jest regułą. Odstępstwo od tej reguły jest dopuszczalne na podstawie wyboru Zamawiającego lub ze względu na zasady żywienia dla określonych diet oraz zalecenia lekarza, np. ograniczanie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych. W każdym takim przypadku Wykonawca podawać będzie margarynę miękką.

7. Należy stosować pasztety i wędliny wysokiej jakości.

1) Przez **wędliny** rozumie się wyroby mięsne lub mięsno-podrobowe:

- wędzonki – wykonywane z jednego kawałka mięsa,

- kiełbasy – produkowane z rozdrobnionego mięsa zawartego w osłonce naturalnej lub sztucznej,

- wędliny podrobowe – w ich skład wchodzą podroby, mięso i tłuszcz zawarte w osłonkach naturalnych lub sztucznych, np. salceson, kaszanka, wątrobianka,

- produkty blokowe – sprzedawane w formach, zawierające w sobie podroby, mięso i tłuszcz.

**Skład wędlin** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość mięsa w gotowym wyrobie – co najmniej 80% mięsa, a w przypadku wędlin podrobowych – co najmniej 80% mięsa i podrobów, np. 50% mięsa i 30% podrobów lub 60% mięsa i 20% podrobów itp., ale łączna zawartość mięsa i podrobów to co najmniej 80%. (nie dotyczy kaszanki).

- zawartość białka pochodzenia zwierzęcego – co najmniej 16%,

- zawartość solanki – maksymalnie 10%,

- nie zawierają składników wymienionych w ust. 4.

2) Przez **pasztet** rozumie się potrawę przyrządzaną z jednolitej masy przygotowanej z surowego, gotowanego lub pieczonego mięsa, podrobów, drobiu, dziczyzny z warzywami, grzybami, rybą itp.   
W celu połączenia rozdrobnionych składników dodaje się jajka, bułkę tartą lub mąkę.

**Skład pasztetów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość mięsa i podrobów w gotowym wyrobie – co najmniej 80%, np. 50% mięsa i 30% podrobów lub 63% mięsa i 17% podrobów itp., ale łączna zawartość mięsa i podrobów to co najmniej 80%,

- zawartość soli na 100g wyrobu – maksymalnie 2g,

- nie zawierają składników wymienionych w ust. 4.

8. Należy stosować wyłącznie **dżem** niskosłodzony o wysokiej zawartości owoców. Przez dżem rozumie się przetwór owocowy przyrządzany z całych owoców lub ich części.

**Skład dżemów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- zawartość owoców „100% z owoców”, tj. 100g owoców na 100g produktu,

- zawartość cukru – co najmniej 28% (28g/100g), ale nie więcej niż 50% (50g/100g),

- pektyny,

- nie zawierają składników wymienionych w ust. 4.

9. Należy stosować **ser** wysokiej jakości (biały, żółty). Przez ser rozumie się produkt spożywczy wytwarzany poprzez wytrącenie z mleka tłuszczu i białka w postaci skrzepu, który zostaje poddany dalszej obróbce.

**Skład serów** dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę:

- mleko,

- sól,

- kultury bakterii (bakterie fermentacji mlekowej),

- podpuszczka mikrobiologiczna,

- nie zawierają składników wymienionych w ust. 4.

10. **Cukier** do kawy zbożowej/herbaty należy podawać oddzielnie w zamkniętych pojemnikach   
lub naczyniach do tego przeznaczonych.

11. **Twarde warzywa** powinny być podawane w formie startej. Surówki powinny być starte na tarce   
o małych oczkach (np. kapusta) oraz przyrządzane z warzyw lub owoców, dobrych jakościowo, świeżych, zdrowych i nieuszkodzonych, jak również gotowanych, blanszowanych, kwaszonych itp. **Twarde owoce** w deserach powinny być podawane w formie musu lub pieczonej. **Owoce w całości**, trudne do spożycia, których osoba starsza (o ograniczonej sprawności) nie jest w stanie samodzielnie obrać, wykonawca przygotuje bezpośrednio do spożycia, np. cytrusy: grapefruit, pomelo, sweetie, pomarańcze, mandarynki, kiwi itp. i inne (jeżeli nie zostały wykluczone przez lekarza) - powinny być obrane do miąższu (w całości ze zdjętymi błonkami, filetowane lub przekrojone na połówki – miąższ do zjedzenia łyżeczką, np. kiwi). Najlepsza forma podania: jako dodatek do deserów, herbat owocowych, w sałatach itp.Pozostałe owoce nieprzetworzone, miękkie i łatwe do bezpośredniego spożycia, np. truskawki, wydawane będą sztukowo (zgodnie z gramaturą).

12. **Zupa mleczna –** za zupę mleczną uznaje się w szczególności:

- zupa mleczna z makaronem,

- zupa mleczna z kasza manną,

- zupa mleczna z lanymi kluskami,

- zupa mleczna z ryżem,

- zupa mleczna z zacierkami,

- zupa mleczna migdałowa,

- zupa mleczna z pełnoziarnistymi kluseczkami,

- zupa mleczna z ziemniaczanymi kluseczkami,

- zupa mleczna z płatkami ryżowymi, płatki ryżowe na mleku z bananem.

**Nie należy** podawać **zupy mlecznej z kaszą**, z zastrzeżeniem, że dopuszcza się kaszę kukurydzianą, jaglaną lub kuskus.

13. Podczas produkcji na kuchni, podawania posiłków na stołówce oraz rozwożenia posiłków na piętra mieszkalne Personel Wykonawcy powinien pracować w odzieży ochronnej: dopasowany fartuch/bluza, spodnie, obuwie z podeszwą antypoślizgową, nakrycie głowy (czepek, chusta).

§ 3

**Pozostałe obowiązki**

Do obowiązków wykonawcy należy:

1) Zapewnienie mieszkańcom w aneksach kuchennych (łącznie 3 „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.   
w ilości odpowiadającej liczbie osób do wyżywienia: maksymalnie 89 osób, ich potrzebom,   
z uwzględnieniem zasad dla żywienia i zaleceń dietetycznych. Wykonawca wyposażać będzie łącznie trzy „kuchnie podręczne”, znajdujące się na każdym piętrze budynku DPS. „Kuchnie podręczne” są wyposażone przez Zamawiającego m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę;

2) Zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Wielkanocnych oraz Świąt Bożego Narodzenia:

a) Śniadanie Wielkanocne – w formule „przy jednym stole”- dla maksymalnie 93 osób,

b) Kolacja Wigilijna – w formule „przy jednym stole”- dla maksymalnie 93 osób,

c) pozostałe posiłki w okresie świątecznym, dla maksymalnie 89 osób, będą porcjowane na talerzach, jak zwykłe posiłki, ale będą zawierały elementy tradycyjnych potraw świątecznych, w tym:

- Niedziela Wielkanocna: obiad, kolacja,

- Poniedziałek Wielkanocny: śniadanie, obiad, kolacja,

- Pierwszy Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja,

- Drugi Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja.

Potrawy, które znajdą się na stole w okresie świątecznym będą zgodne z wyborem Zamawiającego oraz podane według zasad, określonych w § 7.

3) Zapewnienie 1 raz w roku dwóch ciepłych posiłków na 1 imprezę okolicznościową, organizowaną   
w formie **festynu** dla mieszkańców i zaproszonych gości – dla maksymalnie 180 osób. Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Przykładowe menu: kaszanka, kiszka ziemniaczana, bigos, grochówka, sztuka mięsa, ziemniaki, dodatek warzywny itp. (podane w bemarach, kociołkach); smalec, ogórki kiszone lub małosolne; owoce; napoje (soki, kompoty, woda z cytryną) – w zależności od wyboru Zamawiającego.

UWAGA: Zamawiający może podjąć decyzję o zorganizowaniu imprezy w innej formie niż festyn np.:

- w formie ogniska **dla maksymalnie 180 osób,**

- w formie 2 uroczystości w różnych terminach – **dla maksymalnie 180 osób łącznie.**

Wybór formy imprezy, innej niż festyn, uzależniony jest od okoliczności o obiektywnym charakterze   
i potrzeby Zamawiającego.

W tym dniu obiad podany będzie dla części osób - na zewnątrz budynku i dla części osób - wewnątrz budynku (np. dla osób, które nie wezmą udziału w festynie oraz dla osób z dietą miks przecierany).

4) Doposażenie kuchni w drobny sprzęt kuchenny oraz zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku, w szczególności: talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, kubki itp.

5) Przygotowywanie stołówki przed wydaniem posiłków. Stoliki powinny być czyste. Na każdym stoliku powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Stoliki i krzesła stanowią wyposażenie stołówki, zapewnione przez Zamawiającego;

6) Mycie wózków do przewożenia posiłków. Wózki do przewożenia stanowią wyposażenie kuchni, zapewnione przez Zamawiającego);

7) Mycie, w tym usuwanie zanieczyszczeń i osadów oraz wyparzanie całości kompletu naczyń i sztućców;

8) Podawanie posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę. Liczba osób spożywających posiłki   
na stołówce może ulegać zmianie,

9) Sprzątanie stołówki po zakończonych posiłkach, w tym dezynfekcja stolików i krzeseł oraz regularne wietrzenie pomieszczenia;

10) Dowożenie wózkami posiłków na piętra dla mieszkańców, którzy nie korzystają ze stołówki oraz odbiór wózków z brudnymi naczyniami, po posiłku.

11) prowadzenie ewidencji ilościowej wydawanych posiłków;

12) przygotowywanie i przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu (jadłospis może obejmować także dłuższy okres np. 14 dni), z co najmniej 2-dniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania oraz regularne wywieszanie co najmniej jednodniowych jadłospisów, aktualnych na dany dzień, w miejscu wydawania posiłków, najpóźniej   
w terminie ich obowiązywania do godz. 7:30.

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. Szczegółowe obowiązki   
w zakresie wywozu odpadów zostały określone w umowie …………………………

14) ograniczenie odpadów pokonsumpcyjnych – w przypadku, gdy Wykonawca zaobserwuje,   
że mieszkańcy DPS nie spożywają któregoś z podanych produktów i jest on wyrzucany w dużych ilościach, jako odpad pokonsumpcyjny, powinien poinformować o tym Zamawiającego i zaproponować inny produkt. Obowiązki Wykonawcy w tym zakresie określa ustawa o odpadach, w tym:

- zapobieganie powstawaniu odpadów poprzez prowadzenie działań przy użyciu sposobów produkcji   
i odpowiedniego doboru surowców,

- zmniejszanie wytwarzania odpadów w usługach gastronomicznych.

15) uzyskanie na własny koszt odpowiednich dokumentów oraz zezwoleń związanych ze świadczeniem usług gastronomicznych, w tym złożenie wniosku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie o zmianę wpisu do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dla stołówki w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras”   
w Koszalinie została wydana decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nr 745/2015   
z dnia 27.07.2015 r., zatwierdzająca zakład obrotu żywnością – zakres działalności: przygotowanie posiłków od surowca do gotowej potrawy. Wykonawca składa wniosek o zmianę w rejestrze. Zaświadczenie o wpisie należy przedłożyć Zamawiającemu), wdrożenie HCCP itp.;

§ 4

**Jadłospisy**

1. Wykonawca przygotowuje co najmniej 10-dniowe jadłospisy (jadłospis może obejmować także dłuższy okres np. 14 dni) i przedstawia je do akceptacji Zamawiającego (jadłospisy przedstawione   
do akceptacji obejmują wszystkie diety), w terminie, o którym mowa w § 3 pkt 11. Za obowiązujący   
w danym okresie uważa się wyłącznie jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego.

2. O zmianach w obowiązującym na dany okres jadłospisie Wykonawca niezwłocznie powiadamia Zamawiającego, przedstawiając poprawiony jadłospis (w miejsce poprzednio złożonego). Zmiany wymagają akceptacji Zamawiającego.

3. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać podział na diety stosowane w DPS. Jadłospisy powinny zawierać wszystkie pozycje treściowe dla każdego posiłku, z uwzględnieniem wagi i kaloryczności każdej pozycji. Dotyczy to każdego rodzaju diety, również diety mix.

4. Wykonawca wywiesza co najmniej jednodniowe jadłospisy z podziałem na stosowane diety (obowiązujące w danym dniu/dniach) na tablicy ogłoszeń, przed stołówką oraz przekazuje pracownikom Zamawiającego dodatkowe egzemplarze jadłospisów (aktualnych na dany dzień/dni) – do wywieszenia na tablicach ogłoszeń, przy „Kuchniach podręcznych”, znajdujących się na 3 piętrach, w terminie,   
o którym mowa w § 3 pkt 11.

5. Dopuszcza się możliwość dokonywania bieżących korekt w jadłospisie, w dniu jego obowiązywania,   
w przypadku, gdy Wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku, np. z powodu braku dostępności produktów. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna niezależna od Wykonawcy. Fakt dokonania korekty Wykonawca niezwłocznie zgłasza Zamawiającemu i nanosi zmiany w wywieszonym jadłospisie. Zmiany nie powinny uwzględniać zasady żywienia, opisane   
w niniejszej umowie.

6. Przykładowy jadłospis dzienny dla diety zwykłej/lekkostrawnej (1 osoba):

1) śniadanie: ok. 600g, tj. 499,6 kcal/1 osobę

- kasza manna na mleku 2%: 350ml (gęstość: 2 płaskie łyżki na szklankę mleka),

- chleb mieszany pszenno-żytni (80g – 2 kromki),

- masło ekstra 82% (10g – ok. 2 płaskie łyżeczki),

- szynka z piersi kurczaka (40g – 2 plastry),

- dodatek warzywny: sałata (10g – 2 liście) + pomidor (40g – 2 plastry),

- kawa mleczna/zbożowa/kakao/herbata, napar bez cukru (250ml – szklanka);

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

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

- II danie: mięso w porcji: udo z kurczaka z zupy: 120g – 1 udo + ziemniaki: 200g + surówka   
z dozwolonych warzyw (np. sałatka z buraków gotowanych: 1 burak, z olejem: 1 łyżka, cytryną i solą lub surówka z kapusty i marchwi: 100g/1 porcja) + kompot owocowy: 250g – 1 szklanka (dolewka bez ograniczeń);

3) deser: jabłko pieczone: 250g – duża sztuka lub kisiel truskawkowy 250ml;

4) kolacja: pieczywo: chleb mieszany pszenno-żytni: 80g, masło ekstra 82%: 10g – 2 płaskie łyżeczki, pasztet drobiowy: 50g, twarożek z jogurtem, solą ziołową i koperkiem (przygotowanie: ser twarogowy chudy: 60g – 2 plastry, jogurt naturalny 2% tłuszczu: 50g – 2 łyżki, koper ogrodowy: 6 gram – 2 gałązki), herbata + cytryna: 15g - plaster/kawa zbożowa/mleczna/kakao, napar bez cukru: 250ml – 1 szklanka.

Przykładowy jadłospis dla diety mix w zestawieniu z jadłospisem dla diety zwykłej/lekkostrawnej:

Dieta zwykła/lekkostrawna:

I zupa kalafiorowa 350 ml, 117 kcal

II drugie danie:

- ryba pieczona 120 g, 131 kcal

- ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g, 138 kcal

- sałata masłowa z jogurtem 150 g, 74 kcal

- kompot 250 ml, 70 kcal

Dieta zwykła/lekkostrawna **mix przecierany na gładko (bez grudek)**:

Mix I zupa kalafiorowa: cebula, marchewki, ziemniaki, kalafior, bulion drobiowy) 350 ml, 117 kcal

Mix II drugie danie:

- ryba pieczona 120 g, 131 kcal

- ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g, 138 kcal

- gotowana marchewka ok. 50 g, 30 kcal

- gotowana pietruszka ok. 50 g, 40 kcal

- kompot 250 ml, 70 kcal (podawany oddzielnie)

§ 5

**Zastawa stołowa**

1. Posiłki i napoje podawane będą w zastawie stołowej wielokrotnego użytku, stanowiącego własność Wykonawcy. Przez zastawę stołową rozumie się naczynia stołowe, np.:

talerze, wazy na zupę, miseczki do sałatek, wszelkiego rodzaju półmiski i tace, dzbanki do kawy,   
cukiernice, filiżanki, kubki, szklanki, sosjerki, miski na owoce, solniczki, kieliszki do jajek, pojemniki   
na serwetki, sztućce: noże, widelce i łyżki itp.

2. Stan ilościowy zastawy, w tym w szczególności: talerzy, sztućców, kubków/szklanek i dzbanków, zawsze powinien być dostosowany do liczby osób spożywających posiłek, z uwzględnieniem zastawy   
na wymianę, w przypadku ubytków w jej stanie ilościowym. Zapis ten oznacza, że zastawy stołowej nie może brakować w trakcie wydania posiłków.

3. Nie dopuszcza się, aby posiłki były podawane w zniszczonej zastawie stołowej, tj. z pęknięciami czy śladami obicia oraz brudnej.

4. Do picia herbaty/kawy zbożowej/kompotu podawane mają być kubki/szklanki, które posiadają uchwyt, zabezpieczające przed poparzeniem, o pojemność 240ml-300ml, wykonane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania: użyteczności dla osób o różnej sprawności.

5. Zastawa stołowa powinna być wykonana z materiałów bezpiecznych i przeznaczonych do kontaktu   
z żywnością, innych niż tworzywa sztuczne.

6. Zamawiający dopuszcza stosowanie tworzyw sztucznych w przypadku dzbanków lub termosów   
do podawania napojów oraz innych pojemników zamykanych, do podawania pieczywa lub deserów oraz cukru/soli/pieprzu.

7. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być dopuszczone do użytku na terenie UE, **zgodne z normami PN-EN 1186 i PN-EN 13130,** spełniać zasady ogólne bezpieczeństwa i obojętności oraz inne wymagania przepisów, obowiązujących w tym zakresie, w szczególności:

**- rozporządzenia (UE) nr 10/2011 dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów   
z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz** rozporządzenia komisji (UE) 2020/1245

z dnia 2 września 2020 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością**,**

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi,

- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. 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,

- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2007 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej oraz rozporządzenia z dnia 24 marca 2022 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej,

- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych,

- lub przepisów równoważnych, obowiązujących na terenie siedziby wykonawcy.

8. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie   
z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu 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:

znak do kontaktu z żywnością

§ 6

**Podawanie i rozwożenie posiłków**

1. Wykonawca będzie podawał posiłki na stołówce Zamawiającego, dla mieszkańców, którzy schodzą   
na stołówkę (ok. 18 osób - liczba może ulec zmianie).

2. Pomieszczenie stołówki wyposażone jest w stoliki i krzesła. Utrzymanie czystości na stołówce należy do obowiązków Wykonawcy.

3. Przed podaniem posiłków Wykonawca każdorazowo przygotuje stołówkę:

1) na każdym stoliku ustawi zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce itp.), w ilości odpowiadającej liczbie osób korzystających ze stołówki oraz chusteczki/serwetki. Pieprz i sól – w zależności od potrzeb,

2) zupa podawana będzie w wazach do każdego stolika,

3) pieczywo powinno być wyłożone na talerzach lub w koszyczkach i ustawione na każdym stoliku,

4) cukier do kawy zbożowej/herbaty podawany będzie oddzielnie w przeznaczonych do tego celu pojemnikach (cukiernica, solniczka, pieprzniczka).

4. Wykonawca, oprócz podawania posiłków na stołówce, będzie także dostarczał posiłki na 3 piętra mieszkalne, dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę (ok. 70 osób – liczba ta może ulec zmianie).

5. Do przewożenia posiłków na piętra Wykonawca wykorzysta wózki kelnerskie, zapewnione przez Zamawiającego, w liczbie 5 szt. oraz windy osobowe, znajdujące się w budynku DPS. Wykonawca nie ponosi z tego tytułu żadnych dodatkowych kosztów.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1) przygotowanie na wózkach kelnerskich:

- napojów i posiłków w zamkniętych pojemnikach (opakowaniach) zbiorczych, z zastrzeżeniem ust. 7. Dotyczy to także pieczywa i deserów. Kompot podawany w naczyniu zbiorczym powinien być odsączony od owoców.

- cukru do kawy zbożowej/herbaty, soli i pieprzu - w przeznaczonych do tego zamykanych pojemnikach lub naczyniach,

- zastawy stołowej do posiłku (talerze, kubki, sztućce itp. - w ilości odpowiadającej liczbie osób spożywających posiłki na danym piętrze mieszkalnym,

2) dostarczenie posiłków wózkami na każde piętro i wyprowadzenie z windy na korytarz, do miejsca wyznaczonego,

3) odebranie wózków z brudnymi naczyniami, z miejsc wyznaczonych, po wydanych posiłkach.

7. Potrawy podawane na gorąco powinny być transportowane w sposób, który zapewni utrzymanie temperatury wewnątrz, a czas pomiędzy przygotowaniem na wózkach, a dostarczeniem na piętra nie może przekroczyć 2 godzin. Temperatura posiłków powinna być zgodna z określoną w § 1 ust. 7.

8. Wydawanie posiłków na piętrach dla mieszkańców nie stanowi przedmiotu zamówienia. Posiłki odbierane będą z miejsc wyznaczonych i wydawane przez pracowników Zamawiającego.

§ 7

**Formuła „przy jednym stole”**

1. W okresie świątecznym określone posiłki będą przygotowywane i podawane zgodnie z 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.

2. W okresie świątecznym Zamawiający dopuszcza odstępstwa od ogólnie przyjętych zasad wyżywienia w ramach niniejszego zamówienia, w tym sposobu podania, kaloryczności i diet.

3. Na potrzeby „wspólnego stołu” do obowiązków wykonawcy należeć będzie przygotowanie **stołówki   
i pomieszczeń w aneksach kuchennych na piętrach mieszkalnych**, poprzez:

1) ustawienie stołów w np. literę „L”,

2) udekorowanie stołów obrusami,

3) przygotowanie zastawy stołowej (talerzy, półmisków, pater, waz, sztućców itp.).

4) przygotowanie i ustawienie na stołach **co najmniej 6 rodzajów potraw** na półmiskach, paterach,   
w wazach.

4. Menu świąteczne wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym.

5. Założeniem formuły ”przy wspólnym stole” jest przygotowanie świąt dla mieszkańców DPS, w sposób zgodny z obowiązującą tradycją. Posiłek będzie się składał z tradycyjnych potraw, podanych w wazach, na półmiskach, paterach itp., bez indywidualnego porcjowania, charakterystycznego dla codziennych posiłków. Mieszkańcy spożyją podane potrawy przy wspólnym stole, gdzie będą mieli możliwość dowolnego wyboru i smakowania każdej potrawy. Posiłki podane w tej formule powinny uwzględniać liczbę mieszkańców, zgłoszonych w tych dniach do wyżywienia oraz zaproszonych gości (nie więcej niż 93 osoby, w tym 4 zaproszonych gości).

6. W formule „przy wspólnym stole” podawane będą następujące posiłki:

1) Wielkanoc: Śniadanie Wielkanocne, w którego menu znajdą np.:

- jaja gotowane, faszerowane,

- żur/biały barszcz,

- biała kiełbasa,

- ryba na zimno, ryba na ciepło,

- wędliny,

- tradycyjne ciasto np. wielkanocne baby, jabłeczniki, serniki, ciasta z owocami itp.,

- sałatka jarzynowa,

- pieczywo, jako dodatek,

- kompot/kawa/herbata.

2) Boże Narodzenie: Kolacja Wigilijna, w której menu znajdują się np.:

- barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna,

- potrawy z ryb (na zimno, na ciepło),

- pierogi/gołąbki,

- kluski/paszteciki,

- sałatka jarzynowa,

- tradycyjne ciasto np. sernik, jabłecznik, keks, miodowiec itp.,

- pieczywo, jako dodatek,

- kompot z suszu/kawa/herbata.

7. Pozostałe posiłki w okresie świątecznym (w Niedzielę Wielkanocną: obiad, kolacja; w Poniedziałek Wielkanocny: śniadanie, obiad, kolacja; w Pierwszy Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja, w Drugi Dzień Świąt Bożego Narodzenia: śniadanie, obiad, kolacja) nie będą podawane   
w formule „przy jednym stole”, tzn. będą porcjowane, jak posiłki podawane w zwykłe dni. Jednak menu będzie obejmowało elementy tradycyjnych potraw świątecznych, a mieszkańcy mogą spożyć te posiłki przy stołach, przygotowanych wcześniej na potrzeby Śniadania Wielkanocnego. Do obiadu w tych dniach podawany będzie deser w formie świątecznego ciasta.

8. Rzeczywista liczba osób do wyżywienia w formule „przy wspólnym stole” zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem.

§ 8

**Termin wykonania**

Termin wykonania przedmiotu umowy: **od 1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.**

§ 9

**Wynagrodzenie**

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty   
dodatkowej z dnia ………………, nie przekroczy kwoty **………………. zł brutto** łącznie (słownie: …………………… złotych 00/100), z zastrzeżeniem § 18.

2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej. Cena jednostkowa uwzględnia podział na diety:

1) **…………… zł brutto – dieta zwykła**,

2) **…………… zł brutto – dieta cukrzycowa**.

3. W przypadku, o którym mowa w § 3 pkt 2 litera a i b wynagrodzenie liczone będzie na podstawie podwojonej stawki jednostkowej za osobodzień, określonej w ust. 2 i liczby osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia w formule: „przy wspólnym stole” (Niedziela Wielkanocna: zwiększenie zakresu podczas śniadania; Boże narodzenie: zwiększenie zakresu podczas Kolacji Wigilijnej).

Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść w tym przypadku maksymalnie:

**2 x stawka jednostkowa z uwzględnieniem diet x liczba mieszkańców zgłoszonych w danym dniu   
do wyżywienia**. (maksymalnie 89 osób). Koszt wyżywienia pozostałych osób, zgłoszonych przez Zamawiającego w tym dniu, Wykonawca uwzględnił w cenie oferty.

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

**stawka jednostkowa z uwzględnieniem diet x liczba mieszkańców zgłoszonych w danym dniu   
do wyżywienia** (maksymalnie 89 osób). Koszt wyżywienia pozostałych osób, zgłoszonych przez Zamawiającego w tym dniu, Wykonawca uwzględnił w cenie oferty.

5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 stanowi maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy   
i obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania tych kosztów (bez względu na różnice w liczbie osób do wyżywienia oraz liczbie diet, przyjętych przez Wykonawcę do kalkulacji ceny, w stosunku do danych faktycznych), a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na te koszty, które Wykonawca mógł przewidzieć   
z dochowaniem należytej staranności, tj. niewykraczające poza normalne ryzyka, związane   
z prowadzeniem działalności, z zastrzeżeniem § 18 oraz z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie zostało ustalone na podstawie średniej liczby mieszkańców do wyżywienia w 2024 r. (87 osoby), a w przypadku osiągnięcia pełnej liczby mieszkańców do wyżywienia w okresie realizacji zamówienia (89 osób), Zamawiający przewiduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy odpowiednio.

6. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz Wykonawcy miesięcznie na podstawie ceny jednostkowej,   
o której mowa w ust. 2, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu,   
z uwzględnieniem ust. 3.

7. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy, wskazany przez Wykonawcę, w terminie   
14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z zestawieniem.   
Załącznikiem do faktury będzie miesięczne zestawienie zawierające dzienne ilości dostarczonych posiłków, potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

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

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

10. 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.

11. 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.

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

§ 10

**Oświadczenia Wykonawcy i przestrzeganie przepisów**

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

3. 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.

4. 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. *Od 2015 r. dla stołówka w DPS, jako zakładu obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, prowadzonego* przez *wykonawcę usług gastronomicznych jest wydana decyzja PPIS w Koszalinie, w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy.*

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie przepisów BHP i ppoż. w czasie realizacji przedmiotu umowy.

§ 11

**Kontrola wykonania umowy**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:

1) kontroli produktów do przetworzenia,

2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni, jakości przygotowywanych posiłków oraz sposobu gospodarowania odpadami w kuchni,

3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,

4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,

5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

2. Przygotowane posiłki mogą zostać, przed wydaniem, sprawdzane pod względem jakościowym   
i ilościowym przez pracownika Zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

1) ocenę jakości przygotowania i podawanie posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania) ,

2) możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,

3) sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,

4) sprawdzenie gramatury i temperatury.

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

3. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w umowie, kosztami badania posiłku Zamawiający obciąży Wykonawcę.

4. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.

§ 12

**Zatrudnienie na umowę o pracę**

1. Wykonawca wykona przedmiot umowy siłami własnymi, za pomocą zasobów osobowych, będących w jego dyspozycji.

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

3. 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

(posiadające co najmniej 2-letnie doświadczenie w zawodzie kucharz)

3) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej,

- 1 osoba pełniąca funkcję dietetyka

(posiadająca 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).

4. 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.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że na czas realizacji zamówienia będzie zatrudniał na podstawie umowy   
o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy osoby wykonujące następujące 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.

6. 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.).

7. Nie przedłożenie przez Wykonawcę, w terminie wskazanym przez Zamawiającego dokumentów,   
o których mowa w ust. 6, lub, jeśli Wykonawca nie dysponuje osobami, o których mowa w ust. 3, lub nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności, o których mowa w ust. 5, również w chwili rozpoczęcia realizacji niniejszej umowy, będzie traktowane jako niedopełnienie obowiązku:

1) dysponowania osobami,

2) zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

8. Wymóg określony w ust. 5 nie obowiązuje w przypadku, gdy ww. czynności zostaną powierzone osobom fizycznym prowadzącym działalność gospodarczą, które ww. czynności będą wykonywać osobiście na podstawie łączącego je z Wykonawcą stosunku cywilnoprawnego.

§ 13

**Usuwanie nieprawidłowości i wykonanie zastępcze**

1. W wypadkach nagłych, gdy Wykonawca nie realizuje umowy lub części umowy,   
lub realizuje ją nienależycie, Zamawiający może, zachowując roszczenie o naprawienie szkody, wykonać   
umowę lub usunąć nieprawidłowości na koszt Wykonawcy, w ramach wykonania zastępczego,   
bez uzyskiwania zgody Sądu, na co Wykonawca wyraża zgodę.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający może żądać od Wykonawcy ich usunięcia we wskazanym przez Zamawiającego terminie. Zgłoszenie może być przekazane Wykonawcy także telefonicznie.

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

4. Jeżeli zgłoszenie Zamawiającego nie odniesie żadnego skutku albo Wykonawca przystąpi do usuwania nieprawidłowości, ale, z winy Wykonawcy, nie zapewni to terminowego i należytego wykonania umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. Zastosowanie będą miały zapisy § 16. Obowiązkiem Wykonawcy jest wykazanie, że winy nie ponosi.

5. W przypadku, o którym mowa w ust. 4 Zamawiający może zlecić innemu podmiotowi, bez uzyskiwania zgody Sądu, na koszt Wykonawcy, w szczególności:

1) przygotowanie co najmniej 10-dniowego jadłospisu, o którym mowa w § 4 w związku z § 3 pkt 12, 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, o których mowa w § 1, gdy Wykonawca nie wydał posiłków   
lub posiłku, lub nie dotrzymał godzin wydania posiłków.

6. W przypadku, gdy Wykonawca nie realizuje obowiązku, o którym mowa w § 3 pkt 4 oraz § 5, Zamawiający może zakupić niezbędne wyposażenie (zastawa stołowa, kubki, sztućce itp.), odpowiadające ilości osób zgłoszonych do wyżywienia, a kosztem jego zakupu obciążyć Wykonawcę,   
na co Wykonawca wyraża zgodę.

7. Zamawiający potrąci koszty wykonania zastępczego, bezpośrednio z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy lub z wniesionego przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy,   
na co Wykonawca wyraża zgodę. Obciążenie Wykonawcy kosztami nie wyklucza nałożenia kar umownych, wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.

§ 14

**Odpowiedzialność za szkody**

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, 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, 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. Zamawiający zastrzega prawo potrącenia kosztów naprawienia szkody z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy lub z wniesionego przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy, na co wykonawca wyraża zgodę.

6. 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 osobie trzeciej, przewyższa wartość odszkodowania, otrzymaną od ubezpieczyciela, a szkoda powstała z wyłącznej winy Wykonawcy lub jego pracowników, Wykonawca pokrywa pełną wysokość szkody, tzn. obowiązany jest pokryć wartość różnicy pomiędzy wypłaconym przez ubezpieczyciela odszkodowaniem, a rzeczywistą wartością szkody, zgodną   
z poniesionymi kosztami jej naprawienia.

7. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej polisa nr …………………..  
z dnia ………………………. na sumę gwarancyjną w wysokości …………………. zł. Okres objęcia ubezpieczeniem: do ……………………. 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 mniejszą niż: ……………………………. zł. Przedmiot ubezpieczenia powinien obejmować także odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania (odpowiedzialność kontraktowa). Zakres ubezpieczenia powinien obejmować odpowiedzialność za straty rzeczywiste i utracone korzyści oraz szkody wyrządzone nieumyślnie, w tym także wskutek rażącego niedbalstwa oraz szkody wyrządzone umyślnie oraz także za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców).

8. 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. 7, w terminie nie krótszym niż 7 dni roboczych.

10. Zamawiający oświadcza, że mienie pozostawione w obiekcie jest objęte ubezpieczeniem.

§ 15

**Wypowiedzenie i odstąpienie od umowy**

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 niewykonania   
lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności gdy Wykonawca:

1) nie przystąpił do realizacji umowy lub nie realizuje umowy należycie;

2) nie kontynuuje realizacji umowy;

2) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy.

3. Odstąpienie od umowy nastąpi przez pisemne oświadczenie ze skutkiem natychmiastowym od dnia skutecznego doręczenia.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu przesłanki do odstąpienia.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy do dnia 31.12.2025 r., tj. do dnia zakończenia trwania niniejszej umowy.

6. Niezależnie od postanowień niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia   
od umowy na podstawie przepisów ustawowych.

7. Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym w przypadku niewykonania   
lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności, gdy wykonawca:

1) nie przystąpił do realizacji umowy lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:

- nie wydaje posiłków o ustalonych porach,

- wydaje posiłki niezgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, obowiązującym jadłospisem   
i 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) nie kontynuuje realizacji umowy;

2) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy,

3) nie wykonał obowiązku, o którym mowa w § 14 ust. 8, we wskazanym terminie;

4) nie dysponuje osobami, o którym mowa w § 12 ust. 3,

5) nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, skierowanych do realizacji zamówienia, wykonujących czynności określone w § 12 ust. 5.

6) zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie;

7) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku wykonawcy.

8. W przypadku rozwiązania umowy na skutek odstąpienia od umowy lub jej wypowiedzenia, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za zrealizowaną usługę.

§ 16

**Kary umowne**

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania obowiązków, wynikających z niniejszej umowy, a także w przypadku nie zastosowania się do zaleceń pokontrolnych, o których mowa w § 11, lub zawinionej zwłoki w wykonaniu obowiązków, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 0,05% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1, za każdy stwierdzony przypadek lub za każdy dzień zwłoki.

2. W przypadku odstąpienia od umowy przez jedną ze stron, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1.

3. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego w trybie natychmiastowym, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1.

4. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę, bez ważnej przyczyny lub bez zachowania okresu wypowiedzenia, na co Zamawiający nie wyraził zgody, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1.

5. Kary umowne płatne są w terminie 14 dni od dnia otrzymania wezwania. Zamawiający zastrzega możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy lub z wniesionego przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

6. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 9 ust. 1.

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

8. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 mogą być dochodzone także w przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego lub odstąpienia od umowy bez względu na to, która ze stron złoży to oświadczenie.

§ 17

**Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy służy pokryciu roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, a Zamawiający jest uprawniony do zaspokojenia tych roszczeń z wniesionego zabezpieczenia.

2. Wykonawca oświadcza, że wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości odpowiadającej 5% maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto, określonego w § 9 ust. 1 umowy, tj. ………………………………….. zł brutto (słownie: ………………………….) w formie ……………………………………………….

3. W przypadku, gdy dokumenty potwierdzające wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy wystawi bank lub zakład ubezpieczeń, którego siedziba mieści się poza granicami Polski, dokumenty te powinny zawierać klauzulę, iż wszelkie prawa i obowiązki wynikające z wystawionych dokumentów podlegają ustawodawstwu polskiemu oraz dodatkowo należy do nich załączyć tłumaczenie przysięgłe na język polski.

4. Wszelkie koszty z tytułu ustanowienia i wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, ponosi Wykonawca.

5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy ma nieprzerwanie zabezpieczać interes Zamawiającego przez cały okres, na jaki została zawarta umowa. Zabezpieczenie wniesione w innej formie niż   
w pieniądzu ma być bezwarunkowe, nieodwołalne i płatne na pierwsze żądanie Zamawiającego.

6. Zabezpieczenie zostanie zwrócone Wykonawcy, w terminie 30 dni od wykonania umowy   
i uznania przez Zamawiającego, że umowa została wykonania należycie. Jeżeli zabezpieczenie zostało wniesione w pieniądzu, zostanie ono zwrócone, po rozliczeniu kosztów, wynikających z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane. Jeżeli na zabezpieczeniu dokonano potrąceń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający zwraca wyłącznie pozostałą kwotę,   
po rozliczeniu kosztów bankowych.

7. W przypadku, gdy zabezpieczenie w postaci gwarancji lub poręczenia zbliża się do upływu terminu jego ważności, a brak jest podstaw do zwrotu zabezpieczenia, Wykonawca zobowiązany jest, na 30 dni przed upływem okresu ważności zabezpieczenia, do przedłużenia okresu obowiązywania zabezpieczenia oraz przedstawienia Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego przedłużenie okresu obowiązywania zabezpieczenia, do terminu ustalonego do zwrotu zabezpieczenia, o którym w ust. 6.

§ 18

**Zmiana umowy**

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 9 ust. 1 niniejszej umowy, w przypadku zmiany cen rynkowych materiałów lub kosztów, związanych z realizacją umowy. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost lub spadek cen lub kosztów.

2. Wykonawca jest uprawniony do wystąpienia z żądaniem zwiększenia wynagrodzenia, o którym mowa   
w ustępie 1, w przypadku zaistnienia następujących przesłanek:

1) zmiana cen, w tym podstawowych produktów rolnych (m.in. mięsa, ziemniaków, mąki, pieczywa)   
lub kosztów (m.in. dostawy mediów, transportu) przekroczy 10% w stosunku do stawek przyjętych   
przez Wykonawcę do ustalenia wynagrodzenia ofertowego,

2) zmiana cen ma istotny wpływ na realizację umowy,

3) żądanie zostanie złożone nie wcześniej niż po upływie 2 m-cy od rozpoczęcia realizacji umowy.

3. Obowiązkiem Wykonawcy, składającego żądanie zmiany wynagrodzenia, jest wykazanie Zamawiającemu, że zmiana ceny wpływa na realizację umowy i na dzień zaistnienia podstaw   
do waloryzacji wynagrodzenia, ceny przyjęte do kalkulacji oferty Wykonawcy są odpowiednio niższe niż ceny rynkowe lub średnie ceny rynkowe. Wykonawca załączy stosowne dowody, w tym np. kopie dokumentów zamówienia, korespondencji z dostawcami lub wykazu materiałów lub kosztów,   
w przypadku których zmiana ceny uprawnia do żądania zmiany wynagrodzenia.

4. W przypadku spełnienia warunków, o których mowa w ust. 2 i ust. 3 wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po złożeniu żądania zmiany wynagrodzenia. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

5. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, nie może przekroczyć 10% wartości pierwotnej umowy.

6. W przypadku, gdy, po dokonaniu zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w ust. 4, nastąpi zmiana okoliczności uzasadniających to zwiększenie, w szczególności spadek cen, w tym podstawowych produktów rolnych lub kosztów o 10% w stosunku do stawek przyjętych do zwiększenia, wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji, począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po zaistnieniu nowych okoliczności, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

7. Zamawiający przewiduje ponadto możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy, w przypadku określonym w art. 455 ust. 1 pkt 3 i pkt 4 oraz ust. 2 ustawy PZP.

§ 19

**Współdziałanie przy realizacji umowy**

1. Strony zobowiązane są współdziałać przy wykonaniu umowy, w celu zapewnienia jej należytego wykonania.

2. Wykonawca ma obowiązek zgłaszania Zamawiającemu każdej zmiany danych adresowych   
i kontaktowych, pod rygorem uznania doręczenia pod ostatni znany adres za skuteczne.

3. Wykonawca zobowiązany jest do informowania o wszelkich okolicznościach mających lub mogących mieć wpływ na realizację umowy.

4. Osoby do kontaktu w trakcie realizacji umowy:

1) ze strony Zamawiającego:

- (imię i nazwisko) …………………… tel. …………………….. e-mail: ………………………..

w godzinach: od 7:00 do 15:00

2) ze strony Wykonawcy:

- ……………………….. tel. ……………………… e-mail: ………………………..

w godzinach: od godz. 7:00 do godz. 20:00.

§ 20

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

2. Wszelkie zmiany umowy, oświadczenia woli stron dotyczące wypowiedzenia lub odstąpienia   
od umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Jeżeli postanowienia niniejszej umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub umowa zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość Umowy bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.

4. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz treść opisu przedmiotu zamówienia zawarta w ogłoszeniu o zamówieniu.

5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy PZP oraz innych aktów prawnych wymienionych w umowie.

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

Zamawiający Wykonawca

Zącznik nr 1 do umowy

**WYKAZ PRACOWNIKÓW**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko zatrudnionego pracownika | Data zawarcia umowy  o pracę | Rodzaj umowy  (np. 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)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Do obowiązków wykonawcy lub podwykonawcy wynikających z RODO należy w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4). Ponadto wykonawca wypełnia obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno   
z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Załącznik nr 2 do umowy

**Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1−2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679   
z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych   
i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO − informujemy, że:

1) **Administrator danych:**

Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie   
z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

2) **Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Wioleta Pelech. 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 zwartych 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, wiec 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

**…………………….** z siedzibą ….…………………….., NIP ……………………., REGON ………………….   
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy …………………………Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS …………………….., kapitał zakładowy   
w kwocie ……………………… zł, w imieniu i na rzecz, której działa:

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..,

zwanym w dalszej części umowy "Dzierżawcą".

Niniejsza umowa zostaje zawarta w związku z udzieleniem zamówienia na Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2025 roku   
oraz w celu realizacji umowy nr ……………….. z dnia …………………..

§ 1

1. Wydzierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania zespół pomieszczeń kuchennych   
o łącznej powierzchni 283,00 m2 mieszczący się w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras”   
w Koszalinie, wraz z wyposażeniem (z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m2 dzierżawionej powierzchni uważa się za pełny).

2. Dzierżawiona powierzchnia oraz urządzenia wykorzystywane będą przez Dzierżawcę   
wyłącznie w celu świadczenia usług gastronomicznych.

§ 2

1. Wydzierżawiający oświadcza, że budynek Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie przy ul. Teligi 4, zwany dalej DPS, jest własnością Miasta i Gminy Koszalin, a Wydzierżawiający sprawuje nad nim zarząd.

2. Wydzierżawiający oświadcza, że w budynku DPS znajduje się zespół pomieszczeń kuchennych wraz   
z wyposażeniem, zwany w dalszej części umowy „Kuchnią”, objęty ubezpieczeniem.

3. Dzierżawie podlegają:

1) pomieszczenia Kuchni:  
a) Parter o pow. 131,2 m2:

- magazyn artykułów spożywczych sypkich o pow. 9,3 m2 - wyposażony w regały i palety,

- pomieszczenie biurowe (kierownik stołówki) o pow. 8,8 m2 - wyposażone w stół i krzesła,

- pomieszczenie porządkowe o pow. 2,6 m2 - wyposażone w zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz w zamykaną szafkę metalową,

- przedmagazyn o pow. 16,6 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „brudny”) - wyposażony w umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „brudny): przedmagazyn (1,6 m2); przedmiagazyn (15,0 m2),

- zmywalnia naczyń o pow. 9,3 m2 - wyposażona w maszynę do mycia i wyparzania naczyń, szafę przelotową na naczynia czyste, stół z wmontowanym dwukomorowym zlewozmywakiem i umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół z otworem na odpadki,

- kuchnia o pow. 46,9 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „czysty”) - wyposażona w umywalki, stoły produkcyjne z wmontowanymi zlewozmywakami jednokomorowymi z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, piec konwekcyjny, zestaw kociołków przechylnych, kotły gazowe, kuchnię i patelnię gazową, szafę chłodniczą, szafę mroźniczą, zmywarko-wyparzarkę do mycia sprzętu kuchennego oraz windę do transportu żywności parter-piwnica-parter (dźwig towarowy „czysty”),

- aneks kelnerski o pow. 8,5 m2 - wyposażony w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą   
i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,

- ekspedycja posiłków o pow. 12,5 m2 - wyposażona w umywalkę do rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, blat wydawczy, zamykane szafki,

- komunikacja o pow. 14,7 m2: komunikacja 1 (4,4 m2); klatka schodowa (10,3 m2).

b) Piwnica o pow. 151,6 m2:

- przygotowalnia wstępna (obieralnia warzyw) o pow. 11,8 m2 - wyposażona w kran ze złączką, stoły robocze, obieraczkę do warzyw, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną (01)

- pomieszczenie krojenia pieczywa o pow. 14,8 m2 - wyposażone w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stoły robocze, regały, krajalnicę (02)

- pomieszczenie wyrobu i wypieku ciast o pow. 13,6 m2 (+ 1m2 dźwig towarowy „czysty”) - wyposażone   
w umywalkę i zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, szafę chłodniczą, regały, piekarnik elektryczny, mikser spiralny (03)

- przedmagazyn o pow. 8,0 m2 - wyposażony w regały, zlew jednokomorowy z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną przy dźwigu towarowym „brudnym” (04)

- pomieszczenie gospodarcze przy dźwigu towarowym „brudnym” o pow. 2,7 m2, 05

- WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym o łącznej pow. 5,4 m2 - wyposażone w umywalkę   
z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, muszlę ustępową,

- magazyn chłodniczy o pow. 21,3 m2 - wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą   
i zimną, szafę mroźniczą, szafy chłodnicze, stół do odważania (07)

- magazyn o pow. 13,4 m2 wyposażony w regały, umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą   
i zimną (022)

- magazyn jaj o pow. 6,3 m2 - wyposażony w umywalkę z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, stół roboczy, lodówkę, naświetlacz do jaj (023)

- szatnia dla personelu z podziałem na damską i męską wraz z łazienką o łącznej pow. 15,7 m2,  
z przedsionkiem izolacyjnym - wyposażona w szafy szatniowe dwudzielne, prysznic, muszlę ustępową   
i umywalkę - wyposażone w szafki dwudzielne na odzież: szatnia (8,2 m2); łazienka (7,5 m2) ,

- komunikacja o pow. 36,60 m2 (+ 1 m2 dźwig towarowy „brudny”): komunikacja 1 (13,50 m2); komunikacja 2 (25,20 m2 : 2); klatka schodowa (10,5 m2) .

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

§ 3

Dzierżawca oświadcza, iż przed podpisaniem umowy zapoznał się z przedmiotem dzierżawy, (pomieszczenia kuchni, urządzenia i pozostałe wyposażenie) oraz sprawdził jego prawidłowe funkcjonowanie i nie wnosi w tym zakresie żadnych zastrzeżeń.

§ 4

Wydzierżawiający zobowiązuje się:

1) wydać Dzierżawcy Kuchnię niezwłocznie, ale nie później niż w terminie 31.12.2024 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. Wydzierżawiający 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.

§ 5

1. Do obowiązków Dzierżawcy należy:

1) użytkowanie 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 Wydzierżawiającego;

2) nie udostępnianie (podnajmowanie) osobom trzecim przedmiotu dzierżawy, bez pisemnej zgody Wydzierżawiającego;

3) zawarcie umów na odbiór odpadów komunalnych i odpadów spożywczych, w tym ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (UPPZ), wytworzonych w związku z realizacją niniejszej umowy oraz umowy na świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców DPS. Dzierżawca ma obowiązek zapobiegać nadmiernemu odorowi ze zgromadzonych odpadów, poprzez zapewnienie odpowiedniej częstotliwości wywozu, dostosowanej do bieżących potrzeb. Odpady komunalne powinny być wywożone co najmniej 1 raz w tygodniu (w przypadku pojemnika 1100L). Odpady spożywcze powinny być przechowywane, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w specjalnych pojemnikach oraz przekazywane wyspecjalizowanemu odbiorcy, bez nieuzasadnionej zwłoki. Wszystkie pojemniki na odpady powinny być szczelne (zabezpieczone przed wyciekami), zamykane, utrzymane w dobrym stanie, czyszczone i dezynfekowane. Miejsca gromadzenia odpadów powinny być regularnie sprzątane oraz zabezpieczone przed dostępem gryzoni, owadów i ptaków. Wydzierżawiający 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);

4) złożenie w Urzędzie Miejskim w Koszalinie deklaracji podatkowej oraz opłacenie podatku z tytułu dzierżawy pomieszczeń – obowiązek podatkowy powstaje wraz z kolejnym miesiącem po dacie zawarcia umowy. Stawki podatku na dany rok wynikają z uchwały rady Miejskiej w Koszalinie w sprawie określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości na terenie Miasta Koszalina – do pobrania pod adresem: http://bip.koszalin.pl;

5) comiesięczne opłacanie czynszu dzierżawnego w ustalonych terminach, a także ponoszenie pozostałych kosztów z tytułu niniejszej umowy;

6) zapewnienie na własny koszt i we własnym zakresie porządku i czystości na terenie Kuchni,   
a także przyległej stołówki, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami Wydzierżawiającego;

7) przystosowanie na własny koszt Kuchni oraz urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych, w szczególności odpowiednio do przepisów sanitarno-epidemiologicznych;

8) podejmowanie działań mających na celu zminimalizowanie nieprzyjemnych zapachów z Kuchni, w tym m.in. poprzez zapewnienie nieprzerwanej pracy klimatyzatorów w trakcie przygotowywania posiłków;

9) 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 napraw, konserwacji oraz regularnych przeglądów technicznych urządzeń będących przedmiotem dzierżawy (sprzęt i wyposażenie kuchni), zgodnie   
z obowiązującymi przepisami i zaleceniami producentów, co najmniej 1 raz w okresie trwania umowy. Przedmiot dzierżawy ma być utrzymany w stałej sprawności. Protokoły przeglądów Dzierżawca przedłoży Wydzierżawiającemu. W trakcie przeglądu może być obecny pracownik Wydzierżawiającego.   
W przypadku niewywiązywania się Dzierżawcy z tego obowiązku, tj. pogarszania się stanu przedmiotu dzierżawy, Wydzierżawiający może zlecić innemu podmiotowi wykonanie przeglądów i niezbędnych napraw urządzeń, a kosztem obciążyć Dzierżawcę. Koszty przeglądów i konserwacji wind, wentylacji mechanicznej, instalacji gazowej, sprzętu ppoż. oraz pozostałych systemów – po stronie Wydzierżawiającego. Dzierżawca ponosi koszty naprawy uszkodzeń wynikłych z winy jego pracowników (niewłaściwe użytkowanie, dewastacja itp.);

2) dokonywania we własnym zakresie bieżących napraw i konserwacji przedmiotu dzierżawy,   
wyłącznie po uzyskaniu zgody Wydzierżawiającego, a w przypadku uzyskania takiej zgody – dokonywać wyłącznie napraw niezbędnych do zachowania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym.   
W przypadku niewywiązywania się Dzierżawcy z tego obowiązku, tj. pogarszania się stanu przedmiotu dzierżawy, Wydzierżawiający może zlecić innemu podmiotowi wykonanie niezbędnych napraw   
i konserwacji, a kosztem obciążyć Dzierżawcę;

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

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

4. Dzierżawca uprawniony jest do:

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

2) korzystania z Kuchni codziennie, w godzinach uzgodnionych z Wydzierżawiającym;  
3) wyposażenia Kuchni własnym staraniem i na własny koszt, a w szczególności zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (wszystkie [naczynia](https://pl.wikipedia.org/wiki/Naczynie_kuchenne) i [sztućce](https://pl.wikipedia.org/wiki/Sztućce) używane podczas posiłków, służące   
do podawania potraw oraz napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, szklanki itp.), bielizny stołowej (obrusy, serwety), innych naczyń i dodatkowego sprzętu kuchennego.

5. Zabrania się Dzierżawcy:

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

2) wpuszczania na teren Wydzierżawiającego pojazdów niezgłoszonych do Wydzierżawiającego;

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

4) wprowadzania ścieków gastronomicznych, w tym olejów i tłuszczów nierozpuszczalnych w wodzie oraz odpadów stałych (nawet rozdrobnionych) do urządzeń kanalizacyjnych w budynku DPS   
oraz do kanalizacji deszczowej;

5) dysponowania mieniem, stanowiącym przedmiot dzierżawy, poza terenem Wydzierżawiającego:

6) palenia papierosów przez pracowników Dzierżawcy poza miejscami wyznaczonymi (palarnia   
na zewnątrz budynku)

§ 6

1. Strony ustalają czynsz dzierżawny w wysokości 5,07 zł/ m2 netto (słownie: piec złotych 07/100 za m2) miesięcznie, zgodnie z Zarządzeniem Nr 87/293/24 Prezydenta Miasta Koszalina z dnia 8 listopada 2024 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).

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.

§ 7

1. Dzierżawca zobowiązuje się do ponoszenia następujących 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. Koszt dystrybucji – na podstawie cen jednostkowych,

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. Stawki jednostkowe są zgodne z Taryfą dla zbiorowego zaopatrzenia w wodę i zbiorowego odprowadzania ścieków,

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. Stawki jednostkowe są zgodne z Taryfą dla zbiorowego zaopatrzenia w wodę i zbiorowego odprowadzania ścieków,

4) ogrzewanie – dla pow. 260,00 m2 (tj. powierzchni, dla których zamontowano grzejniki, w tym powierzchnia ogrzewana: Parter: 121,20m2 oraz Piwnica: 138,40m2, z zastrzeżeniem, że każdy rozpoczęty m2 powierzchni dzierżawionej uważa się za pełny), na podstawie udziału procentowego zajmowanej powierzchni ogrzewanej w stosunku do ogólnej powierzchni DPS: 260,00 m2 z 4279,40 m2 to ok. 6 %. Podstawę rozliczenia ogrzewania stanowić będą faktury VAT wystawiane dla DPS przez MEC Sp. z o.o.   
w Koszalinie, w miesięcznych okresach rozliczeniowych. Koszty Dzierżawcy naliczane będą zgodnie   
z zasadą: koszt ogólny DPS razy 6%. Ogrzanie wody – według zużycia i ustalonej stawki jednostkowej.

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),

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 - Wydzierżawiający 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.

2) inne świadczenia publicznoprawne, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 8

Umowa zostaje zawarta na okres: od 01.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.

§ 9

1. Umowa może zostać wypowiedziana przez strony w każdym czasie, z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Wydzierżawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym,   
w przypadku naruszenia przez Dzierżawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności:

1) poważnego naruszenia przez Dzierżawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w tym:

a) nieprzestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie żywienia;

b) korzystania z Kuchni w sposób sprzeczny z jej przeznaczeniem lub nienależytego korzystania z jej pomieszczeń i wyposażenia, co zostało stwierdzone przez Wydzierżawiającego, w szczególności dotyczy to dewastowania powierzonego mienia;

2) zalegania z zapłatą czynszu oraz innych opłat, określonych w umowie za dwa miesięczne okresy rozliczeniowe,

3) udostępniania Kuchni do użytkowania osobom trzecim bez zgody Wydzierżawiającego,

4) nie dopełnienia przez Dzierżawcę obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w stanie niepogorszonym, ponad stan bieżącego zużycia, co zostało stwierdzone podczas kontroli Wydzierżawiającego, 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 Wydzierżawiającego.

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

§ 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 Wydzierżawiającego 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 Wydzierżawiającemu, na dzień, w którym jej wypowiedzenie stanie się skuteczne, Dzierżawca będzie zobowiązany do zapłacenia na rzecz Wydzierżawiającego 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, Wydzierżawiający 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. Wydzierżawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Dzierżawcy na podstawie umowy na świadczenie usług gastronomicznych …………. z dnia …………………. r., w związku z realizacją której została zawarta niniejsza umowa, na co Dzierżawca wyraża zgodę.

§ 11

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

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

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

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

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

Wydzierżawiający Dzierżawca

Załącznik nr 1 do umowy

**Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1−2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679   
z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych   
i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO − informujemy, że:

**Administrator danych:**

Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie   
z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

**Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Wioleta Pelech. 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 zwartych 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, wiec 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.

**Projekt umowy Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników DDP „Złoty Wiek”**

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 dalej „Zamawiającym”,

a

**……………………** prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą **…………………………**, z siedzibą   
……………………….., wpisaną do ewidencji działalności gospodarczej Regon ……………….. NIP ……………..,   
w imieniu i na rzecz, którego 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 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), 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 uczestników Dziennego Domu Pomocy „Złoty Wiek”.

2. Zamawiający zleca, a wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków jednodaniowych oraz ich dostarczaniu uczestnikom dziennego domu, do jego siedziby   
przy ul. Odrodzenia 34 w Koszalinie (dalej: „przedmiot umowy”.

3. 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 i dostarczać, o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe jednodaniowe dla maksymalnie 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku),   
z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych i wolnych od pracy, w okresie od 02.01.2025   
do 31.12.2025 – 251 dni świadczenia usługi. Posiłki dostarczane będą własnym transportem Wykonawcy, w pojemnikach jednorazowych, osobnych dla każdego podopiecznego wraz z jednorazowymi sztućcami, kubkami i serwetkami jednorazowymi (jako komplet dla każdego uczestnika osobno). Wykonawca będzie dostarczał posiłki jednodaniowe w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa.

Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte). Wykonawca będzie podawał także:

- kompot - do każdego drugiego dania,

- pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy.

1.1) **trzy dni w tygodniu zupę z wkładką mięsną**. Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone. Zupa ma być przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Wkładka mięsna powinna być kawałkiem miękkiego mięsa z drobiu, wieprzowiny itp. – ze względu na specyfikę zamówienia wkładka nie może zawierać kości. Wkładkę mięsną może stanowić również mięso mielone w postaci pulpecików.   
W przypadku zup: biały barszcz lub zupa chłopska wkładkę mięsną może stanowić również kiełbasa   
o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75% (nie należy stosować parówek). Mięso i kiełbasa nie powinny zawierać:

- regulatorów kwasowości,

- stabilizatorów i barwników,

- substancji zagęszczających,

- substancji konserwujących.

Przykładowy skład kiełbasy:

- 90 % mięso wieprzowe, woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt kolendry, kultury starterowe, osłonka (jelito wieprzowe) lub

- 90% mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.

Zupa powinna mieć wartość kaloryczną  około 550 kcal. (nie mniej niż  400 g). Do posiłku podawane będzie świeże pieczywo (bułka lub 2 kromki chleba). Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

- głównym składnikiem [skrobiowym](https://pl.wikipedia.org/wiki/Skrobia),

- [zawiesiną](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zawiesina) z mąki ([pszennej](https://pl.wikipedia.org/wiki/M%C4%85ka_pszenna) lub [ziemniaczanej](https://pl.wikipedia.org/wiki/M%C4%85ka_ziemniaczana)) i płynu,

- [zasmażką](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zasma%C5%BCka),

- [śmietaną](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%9Amietana) i [żółtkami](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%BB%C3%B3%C5%82tko),

- [podprawą zacieraną](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Zacierka&action=edit&redlink=1) (z masła lub margaryny i mąki).

1.2) **dwa** **razy w tygodniu** ( np. wtorek, czwartek) **II danie**: mięso, ziemniaki/kasza/ryż/makaron/ z sosem oraz surówka.

Mięso nie powinno zawierać:

- regulatorów kwasowości,

- stabilizatorów i barwników,

- substancji zagęszczających,

- substancji konserwujących.

1.3) Obiad jednodaniowy podawany będzie **o godz. 14:00.**

1.4) Maksymalna liczba posiłków objęta zamówieniem wynosi ok. 7530 posiłków, z zastrzeżeniem,   
że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia. Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 85%.

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

Wykonawca zapewni niepowtarzalność treściową posiłku jednodaniowego, który **nie będzie powtarzać się z częstotliwością co ……. dzień**, co oznacza, że, jeżeli w menu „3 x w tygodniu zupa” ………………….

2. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 5,90 zł.

3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC,

- drugie danie – minimum 63 oC

4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet (jeżeli dotyczy), w zależności   
od zgłoszonych potrzeb Zamawiającego. W trakcie wykonywania przedmiotu umowy informacje o ilości posiłków do wydania przekazywane będą Wykonawcy przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego **do godz. 10:00** dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.

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

6. Posiłki powinny być urozmaicone, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek.

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

Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka   
z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym.

8. 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 do bezpośredniego spożycia. Na prośbę Zamawiającego Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

9. Do obowiązków Wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy:

1) **dostarczanie posiłków dla uczestników Dziennego Domu Złoty Wiek „Senior+”** **w szczelnie zamkniętych pojemnikach jednorazowych**, osobnych dla każdego podopiecznego, (posiłki powinny być przygotowane do bezpośredniego spożycia) **wraz z jednorazowymi sztućcami, kubkami   
i jednorazowymi serwetkami**, w kompletach dla każdego podopiecznego, w sposób nienaruszający ogólnych warunków sanitarnych, opracowanych w celu zapobiegania zakażeniom. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

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

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

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

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

2) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

3) **dostarczenie podopiecznym 2 razy w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami i sztućcami W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie   
i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 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 diety (jeżeli dotyczy). Posiłki treściowo nie powinno się powtarzać częściej niż co 10 dni.

6) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy: **od 2 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.**

§ 4

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty   
z dnia …………….., wyniesie **……………….. zł brutto** łącznie (słownie: ………………. złotych 00/100),   
z zastrzeżeniem § 12 niniejszej umowy.

2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej.

3. Ustala się następującą **cenę jednostkową**:

- obiad jednodaniowy: **………..zł brutto/1 osobę**.

Cena jednostkowa obejmuje koszt:

- przygotowania i dostarczenia posiłku,

- opakowania jednorazowego ze sztućcami i serwetką jednorazową (komplet).

4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 2 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w § 4 ust. 3 i liczby osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia,   
z uwzględnieniem możliwości zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o 700,00 zł. Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść maksymalnie:

4.1) poczęstunek na Boże Narodzenie: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych   
w danym dniu do wyżywienia) + 700,00 zł,

4.2) poczęstunek na Śniadanie Wielkanocne: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia) + 700,00 zł.

5. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 4 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w § 4 ust. 3 i liczby podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia.

6. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 4 ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy,   
w tym ryzyko wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty stanowi maksymalne wynagrodzenie wykonawcy, płatne na podstawie wszystkich wykonanych usług w ramach umowy.

7. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz Wykonawcy miesięcznie wg ceny jednostkowej, o której mowa w § 4 ust. 3, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu,   
z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć kwoty, o której mowa   
w § 4 ust. 1, z zastrzeżeniem § 4 ust. 4-5.

8. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę, w terminie   
14 dni od daty złożenia przez wykonawcę miesięcznego zestawienia, o którym mowa w § 4 ust. 9   
i doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zastrzeżeniem, że faktura   
za wykonanie usługi w miesiącu grudniu powinna zostać wystawiona do dnia 22.12.2025 r.

9. Załącznikiem do faktury będzie **miesięczne zestawienie zawierające dzienną liczbę dostarczonych posiłków w danym okresie rozliczeniowym**, 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.

§ 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 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.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:

1) kontroli produktów do przetworzenia,

2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowywanych posiłków,

3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,

4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,

5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

2. Przygotowane posiłki mogą zostać, przed wydaniem, sprawdzane pod względem jakościowym   
i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

1) ocenę jakości przygotowania i podawanie posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),

2) możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację. (w trakcie kontroli Wykonawca na żądanie Zamawiającego przygotuje dodatkową porcję posiłku w celu poddania go sprawdzeniu),

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. Zastosowanie będą miały odpowiednie zapisy § 7.

3. W przypadku wątpliwości, czy posiłek spełnia wszystkie wymagania określone w umowie, Zamawiający zleci wykonanie specjalistycznego badania, i, w przypadku potwierdzenia niezgodności, kosztem tego badania obciąży Wykonawcę.

4. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.

6. O zamiarze kontroli Zamawiający powiadomi wykonawcę z wyprzedzeniem.

§7

1. W wypadkach nagłych, gdy Wykonawca nie realizuje umowy lub części umowy, lub realizuje   
ją nienależycie, Zamawiający może, zachowując roszczenie o naprawienie szkody, wykonać umowę   
lub usunąć nieprawidłowości na koszt Wykonawcy, w ramach wykonania zastępczego, bez zgody sądu, na co Wykonawca wyraża zgodę.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający może żądać od Wykonawcy ich usunięcia we wskazanym przez Zamawiającego terminie. Zgłoszenie może być przekazane Wykonawcy także telefonicznie.

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

4. Jeżeli zgłoszenie Zamawiającego nie odniesie żadnego skutku albo Wykonawca przystąpi do usuwania nieprawidłowości, ale, z winy Wykonawcy, nie zapewni to terminowego i należytego wykonania umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. Zastosowanie będą miały zapisy § 11.

5. Zamawiający odmówi przyjęcia posiłku lub nakaże Wykonawcy dostarczenie brakujących posiłków   
w sytuacji, gdy zgłoszone nieprawidłowości dotyczą:

- gramatury posiłku,

- temperatury posiłku,

- ilości dostarczonych porcji,

- nieprawidłowego zabezpieczenia pojemników, w których dostarczane są posiłki,

co skutkować będzie koniecznością wymiany zakwestionowanych posiłków na zgodne z wymaganiami Zamawiającego lub dostarczenia brakujących posiłków.

6. 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. 9 pkt 5, 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 dostarczenie posiłków, gdy Wykonawca nie dostarczył wszystkich posiłków lub nie dotrzymał godziny dostarczenia posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1.3).

7. Zamawiający potrąci koszty wykonania zastępczego z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Obciążenie Wykonawcy kosztami nie wyklucza nałożenia na Wykonawcę kar umownych lub wypowiedzenia umowy.

§ 8

1. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy samodzielnie, za pomocą zasobów, będących   
w jego dyspozycji.

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. Osoby do kontaktu w trakcie realizacji umowy:

1) ze strony zamawiającego:

- Jolanta Szewczyk tel. 94 341 92 67, 570 770 098 e-mail: [jolanta.szewczyk@dpskoszalin.pl](mailto:jolanta.szewczyk@dpskoszalin.pl), w dni robocze   
w godzinach: 7:00-15:00

2) ze strony wykonawcy: ……………………………………………

§ 9

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy przez Wykonawcę lub jego pracowników.

2. Odpowiedzialność Wykonawcy dotyczy szkód rzeczywistych, 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, 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. Zamawiający zastrzega prawo potrącenia kosztów szkody z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy,   
na co Wykonawca wyraża zgodę.

6. Wypłata odpowiedniego świadczenia odszkodowawczego może nastąpić z ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy, które Wykonawca ma obowiązek posiadać w całym okresie realizacji zamówienia, przy czym, jeżeli wysokość szkody przewyższa wartość odszkodowania, otrzymaną z zakładu ubezpieczeń, a szkoda powstała z wyłącznej winy Wykonawcy lub jego pracowników, Wykonawca pokrywa pełną wysokość szkody.

7. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej polisa nr …………………..  
z dnia ………………………. na sumę gwarancyjną w wysokości …………………. zł. Okres objęcia ubezpieczeniem: do ……………………. 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 mniejszą niż: ……………………………. zł. Przedmiot ubezpieczenia powinien obejmować także odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania (odpowiedzialność kontraktowa). Zakres ubezpieczenia powinien obejmować odpowiedzialność za straty rzeczywiste i utracone korzyści oraz szkody wyrządzone nieumyślnie, w tym także wskutek rażącego niedbalstwa oraz szkody wyrządzone umyślnie oraz także za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców).

8. 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. 7, w terminie nie krótszym niż 7 dni roboczych.

§ 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:

2.1) nie przystąpił do realizacji umowy lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:

a) nie dostarcza posiłków o ustalonych porach,

b) dostarcza posiłki niezgodnie z przedstawionym jadłospisem lub zapotrzebowaniem Zamawiającego,

c) dostarcza posiłki niezgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,

d) nie przestrzega przepisów sanitarnych,

e) nie przedstawia jadłospisów do akceptacji Zamawiającego.

2.2) zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie;

2.3) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy;

2.4) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku wykonawcy.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu przesłanki do odstąpienia.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy do dnia 31.12.2025 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.

6. Niezależnie od postanowień niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia   
od umowy na podstawie przepisów ustawowych.

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

§ 11

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdą stwierdzoną nieprawidłowość.

2. W przypadku braku przedłożenia we wskazanym terminie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w § 2 ust. 9 pkt 5, § 9 ust. 8 i w § 13 ust. 6 i ust. 10, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy dzień zwłoki.

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

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

8. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 mogą być dochodzone także w przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego lub odstąpienia od umowy bez względu na to, która ze stron złoży to oświadczenie.

§ 12

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust.   
1-3 niniejszej umowy, w przypadku zmiany cen rynkowych materiałów lub kosztów, związanych   
z realizacją umowy. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost lub spadek ceny.

2. Wykonawca jest uprawniony do wystąpienia z żądaniem zmiany wynagrodzenia, o którym mowa   
w ustępie 1, w przypadku zaistnienia następujących przesłanek:

1) zmiana cen, w tym podstawowych produktów rolnych (m.in. mięsa, ziemniaków, mąki, pieczywa)   
lub kosztów (m.in. dostawy mediów, transportu) przekroczy 10% w stosunku do stawek przyjętych   
przez Wykonawcę do ustalenia wynagrodzenia ofertowego,

2) zmiana cen ma istotny wpływ na realizację umowy,

3) żądanie zostanie złożone nie wcześniej niż po upływie 4 m-cy od rozpoczęcia realizacji umowy.

3. Obowiązkiem Wykonawcy, składającego żądanie zmiany wynagrodzenia, jest wykazanie Zamawiającemu, że zmiana ceny wpływa na realizację umowy i na dzień zaistnienia podstaw   
do waloryzacji wynagrodzenia, ceny przyjęte do kalkulacji oferty Wykonawcy są odpowiednio niższe niż ceny rynkowe lub średnie ceny rynkowe. Wykonawca załączy stosowne dowody, w tym np. kopie dokumentów zamówienia, korespondencji z dostawcami lub wykazu materiałów lub kosztów,   
w przypadku których zmiana ceny uprawnia do żądania zmiany wynagrodzenia.

4. W przypadku spełnienia warunków, o których mowa w ust. 2 i ust. 3 wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po złożeniu żądania zmiany wynagrodzenia. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

5. Do każdej kolejnej zmiany stosuje się zapisy ust. 2 i ust. 4. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, nie może przekroczyć 20% wartości pierwotnej umowy.

6. W przypadku, gdy, po dokonaniu zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy, nastąpi zmiana okoliczności uzasadniających to zwiększenie, w szczególności spadek cen, w tym podstawowych produktów rolnych lub kosztów o 10% w stosunku do stawek przyjętych do zwiększenia, wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji, począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po zaistnieniu nowych okoliczności, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

7. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w zakresie realizacji dodatkowych usług od Wykonawcy, których nie uwzględniono w zamówieniu podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

1) wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy,   
z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

2) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów   
dla Zamawiającego,

3) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych,   
w szczególności dotyczących zamienności usług w ramach zamówienia podstawowego.

8. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku zawieszenia działalności dziennych domów, będącego następstwem okoliczności, o obiektywnym charakterze, niezależnym od stron umowy, w szczególności na podstawie decyzji właściwego organu. W takiej sytuacji wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.

9. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku wystąpienia okoliczności o obiektywnym charakterze, niezależnych od stron umowy, w szczególności:

1) gdy niektóre obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane,

2) gdy wszystkie obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane w przypadku czasowego zawieszenia działalności placówki decyzją uprawnionej instytucji.

10. W przypadku, o którym mowa w ust. 8 i ust. 9 Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.

§ 13

1. Wykonawca wykona przedmiot umowy siłami własnymi, za pomocą zasobów osobowych, będących w jego dyspozycji.

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

3. 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,

3) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej.

4. 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.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że na czas realizacji zamówienia będzie zatrudniał na podstawie umowy   
o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy osoby wykonujące następujące 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).

6. 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.).

7. Nie przedłożenie przez Wykonawcę, w terminie wskazanym przez Zamawiającego dokumentów,   
o których mowa w ust. 6, lub, jeśli Wykonawca nie dysponuje osobami, o których mowa w ust. 3, lub nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności, o których mowa w ust. 5, również w chwili rozpoczęcia realizacji niniejszej umowy, będzie traktowane jako niedopełnienie obowiązku:

1) dysponowania osobami,

2) zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

8. Wymóg określony w ust. 5 nie obowiązuje w przypadku, gdy ww. czynności zostaną powierzone osobom fizycznym prowadzącym działalność gospodarczą, które ww. czynności będą wykonywać osobiście na podstawie łączącego je z Wykonawcą stosunku cywilnoprawnego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych (w rozumieniu art. 2 pkt 33 ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. – Prawo o ruchu drogowym – Dz. U. z 2021 r. poz. 450 z późniejszymi zmianami) używanych przy realizacji tego zamówienia.

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

1) oświadczenie w formie pisemnej o spełnieniu wymagań, określonych w ust. 9;

2) inne dokumenty zawierające informacje niezbędne do weryfikacji spełnienia wymogu wskazanego w ust. 9.

11. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 10 w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych używanych przy realizacji tego zamówienia.

12. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych używanych przy realizacji tego zamówienia,   
w szczególności uprawniony jest do żądania oświadczenia i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania wymogu wskazanego w ust. 9, żądania wyjaśnień, przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

§ 14

1. Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

2. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Jeżeli postanowienia niniejszej umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub umowa zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość Umowy bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.

4. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz treść opisu przedmiotu zamówienia zawarta w ogłoszeniu o zamówieniu.

5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego.

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

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

**Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1−2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679   
z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych   
i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO − informujemy, że:

**1) Administrator danych:**

Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie   
z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

**2) Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Wioleta Pelech. 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 zwartych 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, wiec 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.

Załącznik nr 2 do umowy

**WYKAZ PRACOWNIKÓW**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko zatrudnionego pracownika | Data zawarcia umowy  o pracę | Rodzaj umowy  (np. 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)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 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.

**Projekt umowy Świadczenie usług gastronomicznych dla uczestników DD PJS**

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 dalej „Zamawiającym”,

a

**……………..** prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą **……………………..**, z siedzibą   
……………………….., wpisaną do ewidencji działalności gospodarczej Regon ………………. NIP …………….,   
w imieniu i na rzecz, którego 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 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710), 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 uczestników Dziennego Domu Pogodna Jesień „Senior+”.

2. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu posiłków jednodaniowych oraz ich wydawaniu uczestnikom dziennego domu na stołówce budynku przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie (dalej: „przedmiot umowy”).

3. 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 i podawać, o ustalonych porach dnia, posiłki obiadowe jednodaniowe dla maksymalnie 30 osób dziennie, w dni robocze (od poniedziałku do piątku),   
z wyłączeniem sobót i niedziel oraz dni świątecznych i wolnych od pracy, w okresie od 02.01.2025   
do 31.12.2025 – 251 dni świadczenia usługi. **Posiłki wydawane będą uczestnikom na stołówce**   
w siedzibie Zamawiającego, wyposażonej w stoliki i krzesła, z wykorzystaniem zastawy stołowej wielokrotnego użytku, wykonanej z innych materiałów niż tworzywo sztuczne (z wyjątkiem sytuacji,   
w której posiłki będą dostarczane poza siedzibę Dziennego Domu), zapewnionej przez Wykonawcę (naczynia i sztućce, służące do spożywania i podawania potraw i napojów).

Wykonawca będzie podawał posiłki jednodaniowe w naprzemiennym zestawieniu tygodniowym:

- tydzień pierwszy - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień drugi - 2 razy w tygodniu: zupa z wkładką mięsną oraz 3 razy w tygodniu: drugie danie   
z surówką;

- tydzień trzeci - 3 razy w tygodniu: zupa z wkładką oraz 2 razy w tygodniu: drugie danie z surówką itd. na zmianę. W przypadku dnia wolnego w tygodniu posiłki będą wydawane naprzemiennie drugie danie/zupa.

Surówki podawane do drugiego dania powinny być zróżnicowane, tj. nie dopuszcza się podawania stale tego samego zestawu surówek. Ponadto surówki powinny być starte na tarce o małych oczkach (drobno starte).

Wykonawca będzie podawał także:

- kompot - do każdego drugiego dania,

- pieczywo świeże, pokrojone (2 kromki) – do każdej zupy.

1.1) **trzy dni w tygodniu zupę z wkładką mięsną**. Do zupy należy podawać pieczywo świeże, pokrojone. Zupa ma być przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym. Wkładka mięsna powinna być kawałkiem miękkiego mięsa z drobiu, wieprzowiny itp. – ze względu na specyfikę zamówienia wkładka nie może zawierać kości. Wkładkę mięsną może stanowić również mięso mielone w postaci pulpecików.   
W przypadku zup: biały barszcz lub zupa chłopska wkładkę mięsną może stanowić również kiełbasa   
o zawartości mięsa nie mniejszej niż 75% (nie należy stosować parówek). Mięso i kiełbasa nie powinny zawierać:

- regulatorów kwasowości,

- stabilizatorów i barwników,

- substancji zagęszczających,

- substancji konserwujących.

Przykładowy skład kiełbasy:

- 90 % mięso wieprzowe, woda, sól, białko wieprzowe, przyprawy, aromaty, glukoza, acerola w proszku, sok z buraka naciowego w proszku, sok cytrynowy w proszku, ekstrakt kolendry, kultury starterowe, osłonka (jelito wieprzowe) lub

- 90% mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny bezglutenowy, aromaty naturalne, cukier, przyprawy (zawierają seler), kultury starterowe, osłonka jadalna: jelito wieprzowe.

Zupa powinna mieć wartość kaloryczną  około 550 kcal. (nie mniej niż  400 g). Do posiłku podawane będzie świeże pieczywo (bułka lub 2 kromki chleba). Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

Zupy mogą być zagęszczane wyłącznie:

- głównym składnikiem [skrobiowym](https://pl.wikipedia.org/wiki/Skrobia),

- [zawiesiną](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zawiesina) z mąki ([pszennej](https://pl.wikipedia.org/wiki/M%C4%85ka_pszenna) lub [ziemniaczanej](https://pl.wikipedia.org/wiki/M%C4%85ka_ziemniaczana)) i płynu,

- [zasmażką](https://pl.wikipedia.org/wiki/Zasma%C5%BCka),

- [śmietaną](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%9Amietana) i [żółtkami](https://pl.wikipedia.org/wiki/%C5%BB%C3%B3%C5%82tko),

- [podprawą zacieraną](https://pl.wikipedia.org/w/index.php?title=Zacierka&action=edit&redlink=1) (z masła lub margaryny i mąki).

1.2) **dwa** **razy w tygodniu** ( np. wtorek, czwartek) **II danie**: mięso, ziemniaki/kasza/ryż/makaron/ z sosem oraz surówka.

Mięso nie powinno zawierać:

- regulatorów kwasowości,

- stabilizatorów i barwników,

- substancji zagęszczających,

- substancji konserwujących.

1.3) Obiad jednodaniowy podawany będzie **o godz. 14:00.**

1.4) Maksymalna liczba posiłków objęta zamówieniem wynosi ok. 7530 posiłków, z zastrzeżeniem,   
że podana liczba posiłków jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu, w zależności od liczby podopiecznych zgłoszonych do wyżywienia. Minimalny zakres zamówienia, który będzie zrealizowany: 73%.

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

Wykonawca zapewni niepowtarzalność treściową posiłku jednodaniowego, który **nie będzie powtarzać się z częstotliwością co ……. dzień**, co oznacza, że, jeżeli w menu „3 x w tygodniu zupa” ………………….

2. Wsad do kotła powinien wynosić nie mniej niż: 5,90 zł.

3. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 oC,

- drugie danie – minimum 63 oC

4. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet (jeżeli dotyczy), w zależności   
od zgłoszonych potrzeb Zamawiającego. W trakcie wykonywania przedmiotu umowy informacje o ilości posiłków do wydania przekazywane będą wykonawcy przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego **do godz. 10:00** dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.

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

6. Posiłki powinny być urozmaicone, wg tradycji kuchni polskiej, mniej ziemniaków na rzecz kaszy, ryżu, makaronu i kluseczek.

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

Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka   
z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wykonawca zapewni posiłki lekkostrawne, przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości   
i świeżych. Dopuszcza się stosowanie mrożonek w okresie wczesnowiosennym i zimowym.

8. 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. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca dostarczy sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

9. Do obowiązków Wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy:

1) **przygotowanie i podawanie posiłków** dla uczestników Dziennego Domu „Pogodna Jesień Senior+” przy ul. Leonida Teligi 4. Posiłki wydawane będą uczestnikom **na stołówce** w siedzibie Zamawiającego, wyposażonej w stoliki i krzesła, z wykorzystaniem zastawy stołowej wielokrotnego użytku, zapewnionej przez Wykonawcę (naczynia i sztućce, służące do spożywania i podawania potraw   
i napojów, w tym m.in. talerze, tacki, półmiski, sztućce, dzbanki, szklanki itp.). W trakcie realizacji zamówienia posiłki nie mogą być podawane na zniszczonej zastawie, z pęknięciami czy śladami obicia. Wykorzystywana zastawa stołowa będzie regularnie myta i wyparzana przez Wykonawcę. Wykonawca będzie przygotowywał stołówkę przed wydaniem posiłków – stoliki powinny być czyste; na stolikach powinny stać chusteczki/serwetki do wycierania. Po zakończeniu posiłku Wykonawca będzie sprzątał stołówkę.

2) **zapewnienie 2 razy w roku tradycyjnych posiłków w okresie świąt**, w ramach wyżywienia podopiecznych, w formie:

- **Kolacja Wigilijna** - może obejmować w szczególności: barszcz czerwony z uszkami/zupa grzybowa/zupa rybna oraz potrawy z ryb, pierogi, gołąbki, kluski, paszteciki itp.

- **Śniadanie Wielkanocne** może obejmować w szczególności potrawy: żurek/biały barszcz z jajkiem   
i kiełbasą, biała kiełbasa, śledź, jaja w majonezie/faszerowane, wędliny, wielkanocne baby, pasztet wielkanocny, sałatkę jarzynową itp.

Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Rzeczywista liczba osób zostanie zgłoszona przez Zamawiającego z wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

3) **dostarczenie podopiecznym 2 razy w roku posiłków poza siedzibę Dziennego Domu**   
(np. „Majówka”, „Grzybobranie” lub Andrzejki, zabawa karnawałowa itp.), własnym transportem,   
w specjalistycznych pojemnikach, **do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego**, wraz   
z zapewnieniem naczyń i sztućców jednorazowych. Dopuszcza się możliwość posiłków w bemarach wraz z jednorazowymi naczyniami, kubkami i sztućcami. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą spełniać wymagania następujących przepisów prawa:

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

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

- Rozporządzenie w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami.

- Rozporządzenie w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych oraz materiałów   
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej.

- Rozporządzenie w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Jeżeli opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, ale nie pozostaje w kontakcie z żywnością w chwili wprowadzenia do obrotu (np. jednorazowe kubki, widelczyki) wówczas powinno nosić oznakowanie. Znak ten powinien być czytelny, widoczny i trwały oraz w języku zrozumiałym dla potencjalnego odbiorcy.

znak do kontaktu z żywnością

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

W przypadku pozostałych wyjazdów podopiecznych poza siedzibę (inne wycieczki, udział   
w uroczystościach, warsztatach itp.) – przygotowywanie i wydawanie dla tych osób suchego prowiantu, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego;

4) **przygotowywanie dla podopiecznych 1 raz w roku 2 ciepłych posiłków** (np. zupa oraz drugie danie, np. bigos, sztuka mięsa w sosie, ryż/kasza, surówka oraz ciasto, owoce i napoje) **i podawanie ich w trakcie imprezy okolicznościowej**, organizowanej w formie festynu na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie, w zamian za posiłek w ramach codziennego wyżywienia.   
Menu Wykonawca będzie ustalał z Zamawiającym. Zamawiający przewiduje w tym przypadku możliwość zwiększenia wynagrodzenia wykonawcy na zasadach opisanych w niniejszej umowie;

5) **przedstawianie do akceptacji Zamawiającego co najmniej 10-dniowego jadłospisu,** z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, przed terminem ich obowiązywania. Jadłospis zaakceptowany przez Zamawiającego uważa się za obowiązujący w danym okresie (co najmniej 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 diety (jeżeli dotyczy). Posiłki treściowo nie powinno się powtarzać częściej niż co 10 dni.

6) Dopuszcza się możliwość dokonywania korekt w jadłospisie w przypadku, gdy wykonawca nie może przygotować planowanego na dany dzień posiłku z powodu braku dostępności określonych produktów. Zmiana nie może zakłócać naprzemienności posiłków. Podstawą dokonania korekty może być wyłącznie przyczyna zewnętrzna. Fakt dokonania korekty należy zgłosić Zamawiającemu.

7) **prowadzenie ewidencji ilościowej** wydawanych posiłków.

§ 3

Termin wykonania przedmiotu umowy: **od 2 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.**

§ 4

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy, ustalone na podstawie oferty   
z dnia …………..., wyniesie **……………….. zł** **brutto** łącznie (słownie: ………………. złotych 00/100),   
z zastrzeżeniem § 4 ust. 6 oraz § 12 niniejszej umowy.

2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane na podstawie ceny jednostkowej.

3. Ustala się następującą **cenę jednostkową**:

- obiad jednodaniowy: **…………. zł brutto/1 osobę**.

Cena jednostkowa obejmuje koszt:

- przygotowania i dostarczenia posiłku,

- opakowania jednorazowego ze sztućcami i serwetką jednorazową (komplet).

4. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 2 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w § 4 ust. 3 i liczby osób zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia,   
z uwzględnieniem możliwości zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy o 700,00 zł. Wynagrodzenie Wykonawcy może wynieść maksymalnie:

4.1) poczęstunek na Boże Narodzenie: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych   
w danym dniu do wyżywienia) + 700,00 zł,

4.2) poczęstunek na Śniadanie Wielkanocne: (stawka jednostkowa x liczba podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia) + 700,00 zł.

5. W przypadku, o którym mowa w § 2 ust. 9 pkt 4 wynagrodzenie liczone będzie na podstawie stawki jednostkowej, określonej w § 4 ust. 3 i liczby podopiecznych zgłoszonych w danym dniu do wyżywienia.

6. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 4 ust. 1 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,   
z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie zostało ustalone na podstawie średniej liczby uczestników w 2024 r. (25 osób), a w przypadku osiągnięcia pełnej liczby uczestników w okresie realizacji zamówienia (30 osób), Zamawiający przewiduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy odpowiednio.

7. Wynagrodzenie płatne będzie na rzecz Wykonawcy miesięcznie wg ceny jednostkowej, o której mowa w § 4 ust. 3, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu,   
z zastrzeżeniem, że całkowite wynagrodzenie wykonawcy nie może przekroczyć kwoty, o której mowa   
w § 4 ust. 1, z zastrzeżeniem § 4 ust. 4-5.

8. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę, w terminie   
14 dni od daty złożenia przez wykonawcę miesięcznego zestawienia, o którym mowa w § 4 ust. 9   
i doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, z zastrzeżeniem, że faktura   
za wykonanie usługi w miesiącu grudniu powinna zostać wystawiona do dnia 22.12.2025 r.

9. Załącznikiem do faktury będzie **miesięczne zestawienie zawierające dzienną liczbę dostarczonych posiłków w danym okresie rozliczeniowym**, 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.

§ 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 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.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania organizacji żywienia oraz jakości świadczonych usług, w szczególności:

1) kontroli produktów do przetworzenia,

2) kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowywanych posiłków,

3) wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,

4) wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,

5) wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

2. Przygotowane posiłki mogą zostać, przed wydaniem, sprawdzane pod względem jakościowym   
i ilościowym przez pracownika zamawiającego. Kontrola będzie obejmowała:

1) ocenę jakości przygotowania i podawanie posiłków (w tym sprawdzenie jakości i składu produktów użytych do ich przygotowania),

2) możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację. (w trakcie kontroli Wykonawca na żądanie Zamawiającego przygotuje dodatkową porcję posiłku w celu poddania go sprawdzeniu),

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. Zastosowanie będą miały odpowiednie zapisy § 7.

3. W przypadku wątpliwości, czy posiłek spełnia wszystkie wymagania określone w umowie, Zamawiający zleci wykonanie specjalistycznego badania, i, w przypadku potwierdzenia niezgodności, kosztem tego badania obciąży Wykonawcę.

4. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują także prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do zaleceń pokontrolnych Zamawiającego.

6. O zamiarze kontroli Zamawiający powiadomi wykonawcę z wyprzedzeniem.

§7

1. W wypadkach nagłych, gdy Wykonawca nie realizuje umowy lub części umowy, lub realizuje   
ją nienależycie, Zamawiający może, zachowując roszczenie o naprawienie szkody, wykonać umowę   
lub usunąć nieprawidłowości na koszt Wykonawcy, w ramach wykonania zastępczego, bez zgody sądu, na co Wykonawca wyraża zgodę.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający może żądać od Wykonawcy ich usunięcia we wskazanym przez Zamawiającego terminie. Zgłoszenie może być przekazane Wykonawcy także telefonicznie.

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

4. Jeżeli zgłoszenie Zamawiającego nie odniesie żadnego skutku albo Wykonawca przystąpi do usuwania nieprawidłowości, ale, z winy Wykonawcy, nie zapewni to terminowego i należytego wykonania umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. Zastosowanie będą miały zapisy § 11.

5. Zamawiający odmówi przyjęcia posiłku lub nakaże Wykonawcy dostarczenie brakujących posiłków   
w sytuacji, gdy zgłoszone nieprawidłowości dotyczą:

- gramatury posiłku,

- temperatury posiłku,

- ilości dostarczonych porcji,

- nieprawidłowego zabezpieczenia pojemników, w których dostarczane są posiłki,

co skutkować będzie koniecznością wymiany zakwestionowanych posiłków na zgodne z wymaganiami Zamawiającego lub dostarczenia brakujących posiłków.

6. 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. 9 pkt 5, 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 dostarczenie posiłków, gdy Wykonawca nie dostarczył wszystkich posiłków lub nie dotrzymał godziny dostarczenia posiłków, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1.3).

7. Zamawiający potrąci koszty wykonania zastępczego z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Obciążenie Wykonawcy kosztami nie wyklucza nałożenia na Wykonawcę kar umownych lub wypowiedzenia umowy.

§ 8

1. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy samodzielnie, za pomocą zasobów, będących   
w jego dyspozycji.

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. Osoby do kontaktu w trakcie realizacji umowy:

1) ze strony zamawiającego:

- Magdalena Niżyńska tel. 94 717 08 98, 570 770 945 e-mail: [magdalena.nizynska@dpskoszalin.pl](mailto:magdalena.nizynska@dpskoszalin.pl),

w dni robocze w godzinach: 7:00-15:00

2) ze strony wykonawcy: …………………………………

§ 9

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy przez Wykonawcę lub jego pracowników.

2. Odpowiedzialność Wykonawcy dotyczy szkód rzeczywistych, 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 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. Zamawiający zastrzega prawo potrącenia kosztów szkody z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy,   
na co Wykonawca wyraża zgodę.

6. Wypłata odpowiedniego świadczenia odszkodowawczego może nastąpić z ubezpieczenia   
od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy, które Wykonawca ma obowiązek posiadać w całym okresie realizacji zamówienia, przy czym, jeżeli wysokość szkody przewyższa wartość odszkodowania, otrzymaną z zakładu ubezpieczeń, a szkoda powstała z wyłącznej winy Wykonawcy lub jego pracowników, Wykonawca pokrywa pełną wysokość szkody.

7. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej polisa nr …………………..  
z dnia ………………………. na sumę gwarancyjną w wysokości …………………. zł. Okres objęcia ubezpieczeniem: do ……………………. 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 mniejszą niż: ……………………………. zł. Przedmiot ubezpieczenia powinien obejmować także odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania (odpowiedzialność kontraktowa). Zakres ubezpieczenia powinien obejmować odpowiedzialność za straty rzeczywiste i utracone korzyści oraz szkody wyrządzone nieumyślnie, w tym także wskutek rażącego niedbalstwa oraz szkody wyrządzone umyślnie oraz także za szkody wyrządzone przez podwykonawców (jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców).

8. 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. 7, w terminie nie krótszym niż 7 dni roboczych.

§ 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:

2.1) nie przystąpił do realizacji umowy lub nie realizuje umowy należycie, w tym w szczególności:

a) nie dostarcza posiłków o ustalonych porach,

b) dostarcza posiłki niezgodnie z przedstawionym jadłospisem lub zapotrzebowaniem Zamawiającego,

c) dostarcza posiłki niezgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, w szczególności z ustawą   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,

d) nie przestrzega przepisów sanitarnych,

e) nie przedstawia jadłospisów do akceptacji Zamawiającego.

2.2) zawarł umowę z podwykonawcą bez zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie;

2.3) rażąco naruszył istotne postanowienia umowy;

2.4) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku wykonawcy.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu przesłanki do odstąpienia.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy do dnia 31.12.2025 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.

6. Niezależnie od postanowień niniejszej umowy Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia   
od umowy na podstawie przepisów ustawowych.

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

§ 11

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdą stwierdzoną nieprawidłowość.

2. W przypadku braku przedłożenia we wskazanym terminie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w § 2 ust. 9 pkt 5, § 9 ust. 8 i w § 13 ust. 6 i ust. 10, Zamawiający obciąży Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy dzień zwłoki.

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

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

8. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 mogą być dochodzone także w przypadku wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego lub odstąpienia od umowy bez względu na to, która ze stron złoży to oświadczenie.

§ 12

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust.   
1-3 niniejszej umowy, w przypadku zmiany cen rynkowych materiałów lub kosztów, związanych   
z realizacją umowy. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost lub spadek ceny.

2. Wykonawca jest uprawniony do wystąpienia z żądaniem zmiany wynagrodzenia, o którym mowa   
w ustępie 1, w przypadku zaistnienia następujących przesłanek:

1) zmiana cen, w tym podstawowych produktów rolnych (m.in. mięsa, ziemniaków, mąki, pieczywa)   
lub kosztów (m.in. dostawy mediów, transportu) przekroczy 10% w stosunku do stawek przyjętych   
przez Wykonawcę do ustalenia wynagrodzenia ofertowego,

2) zmiana cen ma istotny wpływ na realizację umowy,

3) żądanie zostanie złożone nie wcześniej niż po upływie 4 m-cy od rozpoczęcia realizacji umowy.

3. Obowiązkiem Wykonawcy, składającego żądanie zmiany wynagrodzenia, jest wykazanie Zamawiającemu, że zmiana ceny wpływa na realizację umowy i na dzień zaistnienia podstaw   
do waloryzacji wynagrodzenia, ceny przyjęte do kalkulacji oferty Wykonawcy są odpowiednio niższe niż ceny rynkowe lub średnie ceny rynkowe. Wykonawca załączy stosowne dowody, w tym np. kopie dokumentów zamówienia, korespondencji z dostawcami lub wykazu materiałów lub kosztów,   
w przypadku których zmiana ceny uprawnia do żądania zmiany wynagrodzenia.

4. W przypadku spełnienia warunków, o których mowa w ust. 2 i ust. 3 wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po złożeniu żądania zmiany wynagrodzenia. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów, ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

5. Do każdej kolejnej zmiany stosuje się zapisy ust. 2 i ust. 4. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, nie może przekroczyć 20% wartości pierwotnej umowy.

6. W przypadku, gdy, po dokonaniu zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy, nastąpi zmiana okoliczności uzasadniających to zwiększenie, w szczególności spadek cen, w tym podstawowych produktów rolnych lub kosztów o 10% w stosunku do stawek przyjętych do zwiększenia, wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało waloryzacji, począwszy od pełnego miesiąca kalendarzowego, następującego po zaistnieniu nowych okoliczności, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiana wynagrodzenia nastąpi w oparciu o aktualny wskaźnik zmiany ceny materiałów lub kosztów (wskaźnik inflacji), ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.

7. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w zakresie realizacji dodatkowych usług od Wykonawcy, których nie uwzględniono w zamówieniu podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

1) wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy,   
z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków.

2) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów   
dla Zamawiającego,

3) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych,   
w szczególności dotyczących zamienności usług w ramach zamówienia podstawowego.

8. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku zawieszenia działalności dziennych domów, będącego następstwem okoliczności, o obiektywnym charakterze, niezależnym od stron umowy, w szczególności na podstawie decyzji właściwego organu. W takiej sytuacji wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.

9. Zamawiający przewiduje możliwość zawieszenia wykonania umowy w przypadku wystąpienia okoliczności o obiektywnym charakterze, niezależnych od stron umowy, w szczególności:

1) gdy niektóre obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane,

2) gdy wszystkie obowiązki umowne nie mogą zostać zrealizowane w przypadku czasowego zawieszenia działalności placówki decyzją uprawnionej instytucji.

10. W przypadku, o którym mowa w ust. 8 i ust. 9 Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu utraconych korzyści.

§ 13

1. Wykonawca wykona przedmiot umowy siłami własnymi, za pomocą zasobów osobowych, będących w jego dyspozycji.

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

3. 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,

3) 1 osoba pełniąca funkcję pomocy kuchennej.

4. 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.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że na czas realizacji zamówienia będzie zatrudniał na podstawie umowy   
o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy osoby wykonujące następujące 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, gospodarowanie produktami spożywczymi   
i sprzętem, mycie naczyń i sprzętu kuchennego, doraźne zastępowanie kucharza (pomoc kuchenna)   
i przygotowanie sali konsumpcyjnej, obsługa sali.

6. 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.).

7. Nie przedłożenie przez Wykonawcę, w terminie wskazanym przez Zamawiającego dokumentów,   
o których mowa w ust. 6, lub, jeśli Wykonawca nie dysponuje osobami, o których mowa w ust. 3, lub nie zatrudnia na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności, o których mowa w ust. 5, również w chwili rozpoczęcia realizacji niniejszej umowy, będzie traktowane jako niedopełnienie obowiązku:

1) dysponowania osobami,

2) zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

8. Wymóg określony w ust. 5 nie obowiązuje w przypadku, gdy ww. czynności zostaną powierzone osobom fizycznym prowadzącym działalność gospodarczą, które ww. czynności będą wykonywać osobiście na podstawie łączącego je z Wykonawcą stosunku cywilnoprawnego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych (w rozumieniu art. 2 pkt 33 ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. – Prawo o ruchu drogowym – Dz. U. z 2021 r. poz. 450 z późniejszymi zmianami) używanych przy realizacji tego zamówienia.

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

1) oświadczenie w formie pisemnej o spełnieniu wymagań, określonych w ust. 9;

2) inne dokumenty zawierające informacje niezbędne do weryfikacji spełnienia wymogu wskazanego w ust. 9.

11. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 10 w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych używanych przy realizacji tego zamówienia.

12. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zapewnienia udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym w ilości nie mniejszej niż 10% ogólnej liczby pojazdów samochodowych używanych przy realizacji tego zamówienia,   
w szczególności uprawniony jest do żądania oświadczenia i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania wymogu wskazanego w ust. 9, żądania wyjaśnień, przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

§ 14

1. Wszelkie spory mogące powstać w związku z wykonaniem niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

2. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Jeżeli postanowienia niniejszej umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, lub umowa zawierać będzie lukę, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień lub jako wypełnienie luki obowiązywać będzie odpowiednia regulacja, która – jeżeli tylko będzie to prawnie dopuszczalne – w sposób możliwie bliski odpowiadać będzie temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie, pod warunkiem, że jeżeli całość Umowy bez nieważnych albo nieskutecznych postanowień zachowuje rozsądną treść.

4. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz treść opisu przedmiotu zamówienia zawarta w ogłoszeniu o zamówieniu.

5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego.

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

Zamawiający Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy

**Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1−2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679   
z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych   
i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119, s. 1) – dalej RODO − informujemy, że:

**1) Administrator danych:**

Administratorem danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie   
z siedzibą przy ul. Leonida Teligi 4 w Koszalinie, adres e-mail: [dps@dpskoszalin.pl](mailto:dps@dpskoszalin.pl), tel. 94 717 08 90.

**2) Inspektor Ochrony Danych:**

Inspektorem ochrony danych jest Wioleta Pelech. 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 zwartych 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, wiec 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.

Załącznik nr 2 do umowy

**WYKAZ PRACOWNIKÓW**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko zatrudnionego pracownika | Data zawarcia umowy  o pracę | Rodzaj umowy  (np. 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)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 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.