

Nr sprawy DPS.DTG-A.33-01/18

Dom Pomocy Społecznej
84 - 100 Puck, ul. Majkowskiego 3
tel. 58 774 67 00 , faks 58 774 67 00
bip.dpspuck.pl

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne poniżej 750 000 euro
PO ZMIANIE TREŚCI

DOTYCZY: prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku

ROZDZIAŁ I ZAMAWIAJĄCY

Dom Pomocy Społecznej

ul. Majkowskiego 3

84 - 100 Puck

tel. 58 774 67 00

faks 58 774 67 00

adres strony internetowej BIP: www.bip.dpspuck.pl

adres e-mail: dps.puck@gmail.com

ROZDZIAŁ II

1. **Podstawa prawna:** postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na podstawie art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 1579 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”, jak również zgodnie z zapisami niniejszego Ogłoszenia
2. **Tryb udzielenia zamówienia:** Zamówienie na usługi społeczne art. 138o ust. 2 – 4 Ustawy Pzp
3. Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.
4. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55321000-6, 55520000-1
5. Użyte w ogłoszeniu terminy mają następujące znaczenie:
 - „jadłospis dekadowy” – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,
 - „zestaw dietetyczny” – wszystkie diety wymienione w rozdz. III ust. 4

ROZDZIAŁ III

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku. Dom Pomocy Społecznej posiada 114 miejsc. Liczba osób żywionych nie jest stała, może się zmieniać okresowo, ze względu na: stan zdrowia, wyjazdy na urlop, pobyty w szpitalach, itp. Może też ona ulec zmniejszeniu w sposób naturalny.
2. Dla mieszkańców przygotowywanych jest codziennie pięć posiłków o ustalonych porach dnia:

- śniadanie	8.00 – 10.00
- drugie śniadanie	11.00
- obiad	12.30 – 14.30
- podwieczorek	15.00
- kolacja	18.00 – 20.00

Posiłki w chwili dostawy muszą posiadać temperaturę nie niższą niż :
 - zupa 75°C
 - II danie 63°C
 - napoje gorące 80°C
 - sałatki i inne potrawy serwowane na zimno nie wyższą niż 40°C - 60°C
3. Mieszkańcy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2012r. poz. 964 oraz z 2017r. poz. 224) powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, dżem, herbata), mieć możliwość wyboru zestawu posiłków lub otrzymania posiłku dodatkowego. Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić według potrzeb Zamawiającego produkty do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodczyce na wzmocnienie zgodnie z wcześniej złożonymi zamówieniami przez

upoważnionego pracownika Zamawiającego w kwocie 200,00 złotych netto miesięcznie. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony jest w cenę stawki żywieniowej.

Po skończonych zajęciach do obowiązków Wykonawcy należy zmycie naczyń i sztućców.

4. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, (nabywanych przez Wykonawcę) w pomieszczeniach kuchni Domu Pomocy Społecznej w Pucku, zgodnie z wymogami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2017r., poz. 149) i innych w tym zakresie, jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz zaleceniami lekarza lub dietetyka. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- bez używania produktów typu instant oraz syntetycznych zamienników pokarmowych np. susz jajeczny,
- używania wędlin i mięsa wysokiej jakości,
- 2 razy w tygodniu: wędlina podrobowa lub metka lub salceson.

Wymaga się przygotowania 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w 2 zestawach, z możliwością wyboru dla mieszkańca oraz zestawu dietetycznego jak również drugiego śniadania i podwieczorku.

Wymaga się od wykonawcy przygotowywania następujących diet:

- lekkostrawna,
- cukrzycowa,
- wysokobiałkowa,
- z nietolerancją pokarmową.

5. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców Domu odbywa się wewnątrz budynku w wózkach gastronomicznych (z kuchni do stołówki). Mieszkańcom przychodzącym do stołówki Wykonawca rozkłada posiłki na stoły, a po skończeniu spożycia przez mieszkańców pozostawia w należyтым porządku. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków na I i II piętrze, a następnie zwrot wózków gastronomicznych z brudnymi naczyniami należy do pracowników DPS. Wykonawca wydaje posiłki (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek i kolację) mieszkańcom z budynku przy ul. Polnej bezpośrednio z kuchni. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Wykonawca wydaje posiłki w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniające wymogi sanitarno – epidemiologiczne, ze szczególnym uwzględnieniem jednego budynku mieszkalnego (ul. Polna) należącego do kompleksu Domu Pomocy Społecznej, a nie połączonego z budynkiem głównym. Budynek ten oddalony jest od budynku głównego ok. 140 metrów. Pojemniki zapewnia Wykonawca.

7. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania suchego prowiantu dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy okolicznościowe. Rodzaj i ilość porcji uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. O planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem;
- 2) przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu z wykorzystaniem pomieszczeń kuchni Domu Pomocy Społecznej w Pucku. W związku z powyższym wymagać się będzie od Wykonawcy zawarcia umowy na wdzierżawienie pomieszczeń z Zamawiającym, na zasadach określonych w umowie dzierżawy, stanowiącej **Załącznik Nr 5** do niniejszego Ogłoszenia;
- 3) zaopatrzenia wg potrzeby w gaz butlowy we własnym zakresie (brak sieci gazowej ziemnej);

- 4) wyposażenia stołówki oraz pięciu kuchenek oddziałowych w niezbędne przyprawy.
8. Wykonawca powinien udostępnić płatne posiłki dla pracowników DPS, którzy się o to zwrócą. Zamawiający nie posiada informacji na temat ilości pracowników, którzy będą korzystać z płatnych posiłków.
9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania dziennych jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. W/w jadłospis Wykonawca będzie wywieszał na tablicach informacyjnych znajdujących się na holach I i II piętra. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze, tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień: kalorie 2200-2400, węglowodany do 300g., białko ogółem 70g., w tym białko zwierzęce 20-40g., tłuszcz ok. 100g. Białko powinno pokrywać od 13-16% całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna być pokryta przez węglowodany.

Śniadania muszą składać się z co najmniej następujących potraw:

- zupa mleczna (codziennie, oprócz niedziel i świąt),
- gorący napój (herbata, kawa zbożowa, mleko w niedziele i w święta kakao),
- pieczywo różne (codziennie dla każdego podopiecznego bułka),
- masło,
- produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego,
- wędlina podrobowa, np. pasztetowa lub wędlina wysokiej jakości lub metka.

II śniadanie

- pieczywo,
- marmolada lub dżem lub krem czekoladowy.

Obiady muszą składać się z następujących potraw:

- zupa,
- sos,
- drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (ziemniaki, makaron, kasze, itp.), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego),
- napój.

Podwieczorek do wyboru: owoce, jogurty, słodczyce, ciasto, budyń, kisiel, galaretki, itp., w tym:

- jogurt 2 razy w tygodniu w tym raz naturalny, raz owocowy
- ciasto w niedzielę i święta,
- owoce przynajmniej 2 razy w tygodniu.

Kolacje muszą składać się z co najmniej następujących potraw:

- herbata,
- pieczywo różne,
- masło roślinne,
- produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym, lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym. Dodatkowo do kolacji lub śniadań dodatek składnika warzywnego.

10. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie

planowanych produktów i potraw. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany.

11. W ramach stawki żywieniowej należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych tj. wigilię i święta Bożego Narodzenia, święta wielkanocne, okolicznościowych, takich jak: odpust Św. Elżbiety Węgierskiej (patronki kaplicy), kolęda, sobótka, festyn (roczny). Zapewnienie pączków lub faworków z okazji Tłustego Czwartku. Wykonawca zajmuje się myciem kompletu naczyń, sztućców i wózków. Wymaga się również przygotowanie tortu o wadze 1,5 kg dla mieszkańców obchodzących okrągłe urodziny, począwszy od 50 urodzin, co 5 lat. Średnio roczna ilość tortów wynosi 18 szt.
12. Wykonawca winien uwzględnić w jadłospisach potrawy sezonowe oraz owoce i warzywa.
13. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo – jakościową wydanych posiłków z podziałem na grupy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji.
14. Ilość potrzebnych posiłków zgłaszana będzie na bieżąco przez osoby wskazane przez Zamawiającego.
15. Zamawiający wyklucza przy wykonaniu zamówienia korzystanie przez Wykonawcę z podwykonawców. Wykonawca w celu sprawnego wywiązania się z umowy zatrudnia odpowiednią ilość osób, tj. minimum 3 osoby, każda na pełny etat.
16. Osoba nadzorująca bezpośrednio pracę kuchni ze strony Wykonawcy powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje gastronomiczne.
17. Wysokość dobowej stawki żywieniowej tzw. wsad do kotła wynosi 10,00zł netto na jedną osobę i nie ulega zmianie do końca 2018r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej, np. faktur zakupu, kartotek magazynowych, itp.
18. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych całodziennych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru: (wsad do kotła + wartość usługi) x ilość żywionych mieszkańców w danym miesiącu. Jako wydany całodzienny posiłek wskazuje się wydanie obiadu dla mieszkańca danego dnia.
19. Przyjmuje się formę płatności w postaci kompensaty wzajemnych zobowiązań finansowych. Wypłata wynagrodzenia dla Wykonawcy zostanie pomniejszona o wierzytelność finansową Wykonawcy wobec Zamawiającego. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe wskazane w niniejszej fakturze.
20. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do faktury za dany miesiąc rozliczeniowy w formie załącznika rzeczywisty koszt wsadu do kotła (stawki żywieniowej).
21. Zamawiający akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej w formacie PDF przez Wykonawcę: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2016r., poz. 710 z późn. zm.).
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do systematycznego nadzoru nad jakością, ilością sporządzanych posiłków oraz przestrzeganiem obowiązujących norm poprzez wrywkowe kontrole posiłków, przeprowadzane w każdej chwili i bez uprzedzenia Wykonawcy. Zakwestionowane posiłki podlegać będą zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania w każdej chwili i bez uprzedzenia przez upoważnione osoby, m.in. do:
 - wizytacji miejsc przygotowywania, pakowania i wydawania posiłków u Wykonawcy,
 - oceny wyposażenia personelu wykonawcy w odzież ochronną,
 - oceny przestrzegania przez personel Wykonawcy zasad higieny,
 - oceny higieny osobistej personelu Wykonawcy.

23. Świadczenie usług niezgodnych z postanowieniami niniejszego Ogłoszenia stanowią podstawy do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy z wszystkimi skutkami zawartymi w umowie.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność i wagę dostarczonego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu i określonych przez Wykonawcę, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. W przypadku gdy Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Odbiorcy określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.
25. Wykonawca może wykonywać usługi środowiskowe (tzn. wykonywać posiłki na rzecz innych osób, podmiotów). Wykonawca przy tej usłudze zobowiązuje się nie korzystać z nie dzierżawionych pomieszczeń.
26. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Pucku jest wydzierżawienie pomieszczeń kuchennych o łącznej powierzchni 134,53 m² wraz z częściowym wyposażeniem.
- kuchnia główna – 45,83 m²
 - przygotowalnia I – 12,67 m²
 - przygotowalnia II – 12,87 m²
 - zmywalnia – 11,20 m²
 - magazyn spożywczy – 17,16 m²
 - magazyn podręczny – 9,02 m²
 - WC – 2,80 m²
 - obieralnia – 8,16 m²
 - magazyn – 11,22 m²
 - magazyn – 3,60 m²
- Wykonawca może także dodatkowo wydzierżawić pozostały w piwnicy magazyn o powierzchni 28m².
- Zamawiający sugeruje Wykonawcy dokonanie wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed sporządzeniem oferty. Osoby dokonujące wizji lokalnej powinny posiadać aktualną (ważną) książeczkę sanepidowską.
27. Za dzierżawę pomieszczeń od DPS o powierzchni 134,53 m² wraz z ogrzaniem części pomieszczeń Wykonawca zapłaci miesięcznie 2.500,00 zł netto powiększony o obowiązujący podatek VAT. Przy dzierżawie dodatkowego magazynu (o powierzchni 28m²) miesięczna opłata wzrasta o 520,33 zł netto powiększony o obowiązujący podatek VAT. Wykonawca uiszcza dodatkowe miesięczne opłaty za:
- 1) energię elektryczną zgodnie ze wskazaniami podliczników razy stawka ustalona przez dostawcę energii,
 - 2) zimną wodę zgodnie ze wskazaniami podliczników razy stawka za pobór wody i odprowadzenie ścieków ustalona przez dostawcę,
 - 3) ciepłą wodę zgodnie ze wskazaniami podliczników razy stawka za pobór wody i odprowadzanie ścieków ustalona przez dostawcę plus 19,44 zł netto za podgrzanie każdego m³ zimnej wody,
 - 4) wytwarzanie pary technologicznej dostarczanej Wykonawcy codziennie, nieprzerwanie przez 7 godzin w ciągu doby. W przypadku konieczności wydłużenia zapotrzebowania na parę technologiczną przez Wykonawcę, strony ustalą nową wysokość opłaty.

Informacje dodatkowe:

Opłata za dostarczanie pary technologicznej ulegnie każdorazowo zmianie, jeżeli cena zakupu oleju opałowego wzrośnie bądź obniży się. Zmiana opłat będzie dokonywana na bieżąco na podstawie faktur zakupu oleju opałowego i będzie liczona proporcjonalnie

od dnia zakupu oleju. Zapotrzebowanie pary technologicznej przez kuchnię wynosi 74% miesięcznego zużycia oleju opałowego. W okresie od października 2017r. do grudnia 2017r. miesięczna opłata Wykonawcy wyniosła średnio 2.904,70zł netto + obowiązujący podatek VAT.

UWAGA: Nie ma obowiązku odbioru pary technologicznej i opłaty z tym związanej, jeżeli Wykonawca nie będzie chciał korzystać z udostępnionych przez Zamawiającego: kociołków warzelnych parowych przechylnych 3x30 l. w ilości szt. 1 oraz kotłów warzelnych parowych w ilości szt. 2. W związku z powyższym Wykonawca zapewni swoje urządzenia niezbędne do wykonywania usługi oraz dostosuje na własny koszt potrzebne instalacje do podłączenia tychże urządzeń zgodnie z aktualnymi przepisami. Po zakończeniu umowy Wykonawca przywróci istniejące wyposażenie kuchni tj. kotły parowe warzelne do stanu pierwotnego z dnia podpisania umowy.

W powyższym przypadku zostanie usunięty zapis §4 ust. 1 pkt. 4 oraz §4 ust. 3 umowy „dzierżawy pomieszczeń Domu Pomocy Społecznej w Pucku”.

W latach 2019, 2020 i 2021 ceny dzierżawy pomieszczeń kuchennych i magazynowych mogą ulec zmianie proporcjonalnie do wzrostu stawek określonych przez Zarząd Powiatu Puckiego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

Zamawiający dopuszcza w latach 2019 - 2021 rewaloryzację wysokości wartości usługi nie więcej niż o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowany przez GUS. Do końca 2018r. „stawka wsadu do kotła” nie ulegnie zmianie. W latach 2019 - 2021 Zamawiający może podwyższyć wartość dobowej stawki żywieniowej tzw. „wsadu do kotła”.

28. Wykonawcy może być przydzielona odpłatnie linia telefoniczna, której miesięczny abonament wynosi 29,90 netto zł plus koszt przeprowadzanych rozmów. Istnieje możliwość rezygnacji z w/w linii telefonicznej (w takim przypadku zostanie anulowany zapis w umowie dzierżawy § 4 ust. 1 pkt. 5).
29. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni do wymogów Inspekcji Sanitarnej, działania zgodnie z zasadami systemu HACCP i innych obowiązujących przepisów. Zamawiający nie zwróci Wykonawcy ewentualnych kosztów poniesionych na prace związane z dostosowaniem pomieszczeń do systemu HACCP i innych.
30. Wykonawca zobowiązuje się do właściwej eksploatacji i konserwacji wszystkich udostępnionych pomieszczeń oraz urządzeń, utrzymanie porządku i czystości zgodnie z zasadami sanitarno - epidemiologicznymi. Sprzęt i środki do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca.
31. Wykonawca zapewni przeprowadzanie dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
32. Czyszczenie kanalizacji odprowadzającej nieczystości z kuchni według potrzeb odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
33. Wykonawca zobowiązuje się do objęcia sprzętu gaśniczego według obowiązujących przepisów przeciwpożarowych oraz wykonywania przeglądów ppoż. na własny koszt.
34. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek wywozu nieczystości stałych, odpadów kuchennych i pokonsumpcyjnych oraz podpisania stosownych umów z właściwą firmą. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera o pojemności do 1m³ na odpady komunalne (nieczystości stałe) w określonym miejscu przez Zamawiającego na terenie Domu Pomocy Społecznej pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania.

35. Wykonawca odpowiada za dzierżawione urządzenia i wyposażenie, dokonuje niezbędnych napraw i jeśli wystąpią to uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach.
36. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt pozostałe, oprócz dzierżawionych, urządzenia, naczynia i inne niezbędne do wykonania usługi. Sprzęty zakupione w celu doposażenia kuchni przez Wykonawcę po zakończeniu umowy pozostają jego własnością.
37. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii z przeprowadzonych kontroli przez właściwą Stację Sanitarno–Epidemiologiczną. Za uchybienia ujawnione w trakcie jakichkolwiek kontroli, np. Sanepidu, związane ze świadczoną przez Wykonawcę usługą, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca.
38. Wyposażenie kuchni na dzień 23.01.2018r.

MAGAZYN CHŁODNIA

1.	Chłodziarka „Bochnia”	szt. 3
2.	Zamrażarka „Whirlpool”	szt. 1
3.	Zamrażarka „Mors”	szt. 1
4.	Lampa	szt. 2
5.	Waga elektroniczna „Dolphin” 150kg	szt. 1
6.	Bateria	szt. 1
7.	Umywalka	szt. 1
8.	Szafka pod zlew	szt. 1
9.	Krzeseł drewniane	szt. 3
10.	Stół drewniany	szt. 1
11.	Karnisz	szt. 1

ŁAZIENKA

1.	Segment łazienkowy 4-częściowy	szt. 1
2.	Bateria	szt. 1
3.	Muszla ze spłuczką	szt. 1
4.	Umywalka	szt. 1

MAGAZYN SUCHY

1.	Chłodziarka „Beko”	szt. 1
2.	Chłodziarko-zamrażarka „ARDO”	szt. 1
3.	Regał metalowy nierdzewny	szt. 1
4.	Regał metalowy nierdzewny	szt. 1
5.	Lampa	szt. 1
6.	Moskitiera na okna	szt. 2

PRZYGOTOWALNIA I

1.	Lampa	szt. 3
2.	Bateria	szt. 2
3.	Karnisz	szt. 1
4.	Miska nierdzewna mała	szt. 6
5.	Miska nierdzewna średnia	szt. 7
6.	Miska nierdzewna duża	szt. 11
7.	Garnek nierdzewny 30l	szt. 4
8.	Garnek nierdzewny 20l	szt. 2
9.	Garnek nierdzewny 5l i 10 l	szt. 6

10. Miska duża plastikowa szt. 2

PRZYGOTOWYWALNIA II

1.	Lampa	szt. 3
2.	Karnisz	szt. 1
3.	Apteczka	szt. 1
4.	Krajalnica do chleba	szt. 1
5.	Krajalnica do żywności „612P”	szt. 1
6.	Robot kuchenny wieloczynnościowy „Wilk”	szt. 1
7.	Bateria	szt. 1
8.	Zegar ścienny	szt. 1
9.	Forma do ciast	szt. 8
10.	Półmisek nierdzewny duży	szt. 9
11.	Półmisek nierdzewny średni	szt. 11
12.	Taca nierdzewna	szt. 11

KUCHNIA

1.	Bemar gastronomiczny jezdny	szt. 4
2.	Lampa	szt. 6
3.	Trzon kuchenny (blat roboczy)	szt. 1
4.	Kocioł warzelny parowy poj. 200l	szt. 2
5.	Kociołki warzelne przechylne 3x30l	szt. 1
6.	Patelnie elektryczne	szt. 2
7.	Regał metalowy nierdzewny	szt. 2
8.	Pojemnik plastikowy	szt. 3
9.	Zegar ścienny	szt. 1
10.	Szafko-zlew	szt. 1
11.	Bateria	szt. 3
12.	Nóż stołowy	szt. 145
13.	Łyżka stołowa	szt. 40
14.	Widelec stołowy	szt. 38
15.	Łyżeczka stołowa	szt. 6
16.	Deska plastikowa	szt. 6
17.	Mikser „Zelmer”	szt. 1
18.	Szafka stojąca metalowa	szt. 1
19.	Wózek metalowy	szt. 1
20.	Stojak metalowy	szt. 1
21.	Okap kuchenny	szt. 2
22.	Przybory kuchenne	szt. 30

ZMYWALNIA

1.	Lampa	szt. 3
2.	Karnisz	szt. 1
3.	Bateria	szt. 2
4.	Szafa	szt. 3
5.	Serwetnik	szt. 3
6.	Kubek „Arcorok”	szt. 14
7.	Dzbanek do soku 2l	szt. 4
8.	Kompotierka	szt. 47
9.	Talerz płytki biały „Arcorok”	szt. 22

10.	Talerz głęboki biały „Arcorok”	szt. 16
11.	Talerz bardzo duży biały „Arcorok”	szt. 1
12.	Talerz duży biały „Arcorok”	szt. 3
13.	Miska do owoców „Arcorok”	szt. 5
14.	Miska głęboka „Arcorok”	szt. 4
15.	Miska średnia biała „Arcorok”	szt. 2
16.	Miska mała biała „Arcorok”	szt. 2
17.	Miska	szt. 11
18.	Półmisek mały biały „Arcorok”	szt. 5
19.	Półmisek duży biały „Arcorok”	szt. 3
20.	Sosjerka nierdzewna	szt. 4

MAGAZYN

1.	Lampa	szt. 1
2.	Naświetlacz UV-254	szt. 1

MAGAZYN

1.	Lampa	szt. 2
2.	Szafa stojąca	szt. 1
3.	Pilot do bramy	szt. 1

OBIERALNIA

1.	Lampa	szt. 1
2.	Bateria	szt. 2
3.	Basen aluminiowy 1-komorowy	szt. 1
4.	Zlew nierdzewny	szt. 1
5.	Greting aluminiowy	szt. 2

UWAGA:

Wykaz wyposażenia może ulec nieznacznej zmianie.

ROZDZIAŁ IV

OFERTY CZĘŚCIOWE, OFERTA WARIANTOWA

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

ROZDZIAŁ V

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Okres wykonywania zamówienia wynosi 36 miesięcy, tj. **od 01.04.2018r. do 31.03.2021r.**
2. Zamówienie będzie realizowane codziennie w ilościach i zakresie określonych potrzebami Zamawiającego.

ROZDZIAŁ VI

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 oraz spełniają warunki udziału określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp:

a) dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający uzna Warunek za spełniony jeżeli Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 600 000,00 zł. Zamawiający dokona oceny na podstawie opłaconej polisy, a w przypadku jej braku na podstawie innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia zgodnie z zasadą spełnia / nie spełnia.

b) dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zrealizował nie mniej niż 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia o wartości minimum 600 000,00 zł brutto oraz wykaże, że usługa ta została wykonana należycie (wykaz usług stanowi **Załącznik Nr 3**). Zamawiający dokona oceny na podstawie wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, 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, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy;

W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający dokona oceny zgodnie z zasadą spełnia / nie spełnia.

2. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu, podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
3. Ocena spełniania wyżej opisanych warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu dokumenty oraz oświadczenia.
4. **Zamawiający przewiduje wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy tj. zatrudnienie na podstawie umowy o pracę.**

Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.).

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: pracowników bezpośrednio wykonujących usługi przygotowania posiłków w siedzibie Zamawiającego (min. 3 osoby, każda na pełny etat, przeszkolone z zakresu systemów HACCP, GMP, GHP oraz min. rocznym doświadczeniem w zakresie przygotowania posiłków).

Szczegółowy sposób dokumentowania osób, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań, jak również określenie rodzaju czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osób

wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia, zawarte są we wzorze umowy stanowiącej **Załącznik Nr 4**.

ROZDZIAŁ VII

WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wypełniony formularz ofertowy wg wzoru określonego w **Załączniku Nr 1**.
2. Dokument potwierdzający wniesienia wadium.
3. Dokumenty potwierdzające w odniesieniu do osób podpisujących ofertę uprawnienie do reprezentacji Wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów.
4. Kserokopia ważnej (opłaconej) polisy lub inny dokument ubezpieczenia poświadczonych za zgodność z oryginałem potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. Oryginał do okazania przy zawarciu umowy. W przypadku składania oferty wspólnej w/w dokumenty składa każdy z Wykonawców. Warunek wysokości sumy ubezpieczenia zostanie uznany przez Zamawiającego za spełniony, jeżeli Wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie.
5. Wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, 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 oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (wykaz usług stanowi **Załącznik Nr 3**).
6. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnienie warunków udziału w postępowaniu niniejszego ogłoszenia, polega na zasobach innych podmiotów, zobowiązany jest wykazać, że w stosunku do tych podmiotów brak jest podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, poprzez złożenie razem z ofertą dokumentów wymienionych w niniejszym ogłoszeniu dotyczących każdego z tych podmiotów, o ile podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia.
7. Wykonawca w **terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, przekaze Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (Załącznik Nr 2), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy Pzp**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie (nie krótszym niż 3 dni) aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów z zastrzeżeniem art. 26 ust. 6 ust. Pzp.
 - 1) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

- 2) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne lub społeczne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
 - 3) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt. 13, 14, 21 ustawy wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 1:
- składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
- Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument - informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 13,14,21, składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby.

ROZDZIAŁ VIII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Wykonawca, który przystąpi do niniejszego postępowania zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości: 35.000,00 zł (słownie: trzydzieści pięć tysięcy złotych 00/100). Wadium może być wnoszone w następujących formach:

- pieniądzu,
- poręczeniu bankowym lub poręczeniu spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
- gwarancjach bankowych,
- gwarancjach ubezpieczeniowych,
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014 r. poz. 1804 oraz 2015 r. poz. 978, 1240).

Oferta nie zabezpieczona akceptowalną formą wadium zostanie odrzucona.

Wadium wnoszone w pieniądzu należy uiścić w formie przelewu na rachunek:

Bank Spółdzielczy KROKOWA nr rachunku 45834900020009873320000110 z podaniem tytułu: „Wadium – Nr sprawy: DPS.DTG-A.33-01/18 - prowadzenie kuchni dla DPS w Pucku”

Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium przed złożeniem oferty i dowód wniesienia wadium (kserokopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) załączyć do oferty. Jeżeli wadium będzie wnoszone w innej formie niż w pieniądzu, Wykonawca jest zobowiązany oryginał wadium umieścić osobno w kopercie, jako załącznik do opakowania, w którym składa się ofertę, natomiast kserokopię dokumentu poświadczającego za zgodność z oryginałem załączyć do oferty.

Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
4. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
5. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
6. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza:
 - 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - 2) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

ROZDZIAŁ IX

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują w języku polskim pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, a każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
2. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemnej formy postępowania.
3. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazuje się na **nr faksu: 58 774 67 00, adres e-mail dps.puck@gmail.com, adres: Dom Pomocy Społecznej ul. Majkowskiego 3, 84-100 Puck**
4. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach niniejszego postępowania jest Radosław Lamparski w dniach od pon. do pt. w godz. 9.00 – 15.30
Korespondencja przesłana za pomocą faksu lub poczty elektronicznej po godzinie 15.30 zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy (tj. od pn. do pt.) Zamawiającego i uznana za wniesioną w dniu jej zarejestrowania.
5. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu zachowując formę pisemną. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że zapytanie o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynęło do Zamawiającego nie później, niż do dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Zamawiający może do upływu terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia o zamówieniu w drodze wyjaśnień lub modyfikacji ogłoszenia o zamówieniu.
7. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
8. Zamawiający niezwłocznie zamieszcza treść wyjaśnień lub modyfikację ogłoszenia o zamówieniu lub informację o przedłużeniu terminu składania ofert na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego – <http://www.bip.dpspuck.pl>. Wykonawcy są zobowiązani do bieżącego śledzenia informacji dotyczących niniejszego postępowania publikowanych na w/w stronie i uwzględnienia ich w składanych ofertach.
9. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.

ROZDZIAŁ X

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

ROZDZIAŁ XI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

A. Przygotowanie oferty:

- 1) Wykonawca może złożyć jedną ofertę,
- 2) Za ofertę uważa się: Formularz ofertowy oraz wszystkie wykazy, oświadczenia lub dokumenty wymagane w niniejszym Ogłoszeniu,
- 3) Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim, pismem

- czytelny. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej,
- 4) Oferta oraz wszelkie oświadczenia, formularze i inne dokumenty będące załącznikami do oferty, wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania zgodnie z rejestrem sądowym lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej i zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
 - 5) W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji tego Wykonawcy.
 - 6) Wszystkie strony i załączniki oferty powinny być kolejno ponumerowane i zawierać w dolnym prawym rogu parafę osoby sporządzającej, a także powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty,
 - 7) dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnioną do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem",
 - 8) Na początku oferty zaleca się umieścić spis treści z wyszczególnieniem załączników i odpowiadających im numerów stron,
 - 9) Co najmniej jeden podpis złożony w ofercie muszą być opatrzone pieczęcią imienną osoby składającej podpis lub parafę celem jej identyfikacji,
 - 10) Wszystkie poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/ osób podpisującej formularz ofertowy,
 - 11) Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach,
 - 12) Formularz ofertowy wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej danymi Wykonawcy oraz napisem:

„Oferta na prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę

na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydzierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku.

Znak sprawy: DPS.DTG-A.33-01/18

Nie otwierać przed dniem 26.02.2018r. godz.10:10”

- 13) Wykonawcy ponoszą wszelkie ewentualne koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
- 14) Zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia. Wykonawcy zobowiązani są do określenia w złożonej ofercie, które z dołączonych dokumentów są niejawnie i stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.). Wykonawcy zobowiązani są wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią rzeczywiście tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione innym uczestnikom postępowania, nie później niż w terminie składania ofert. Wykonawca wydzieli lub oznaczy w wybrany przez siebie sposób z oferty dokumenty zawierające zastrzeżone informacje. Wykonawca nie może zastrzec informacji i dokumentów, których jawność wynika z innych aktów prawnych w tym m.in. z zapisu art. 86 ust 4 ustawy Pzp.
Poprzez tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.), rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do

których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. W przypadku braku powyższego, Zamawiający uzna, że wszystkie informacje złożone w ofercie są w pełni jawne.

B. Oferta wspólna

1. W przypadku, kiedy ofertę składa kilka podmiotów, oferta tych Wykonawców musi spełniać następujące warunki:
 - 1) oferta winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela / partnera wiodącego,
 - 2) upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela/partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców występujących wspólnie/partnerów - należy załączyć do oferty,
 - 3) przedstawiciel/ partner wiodący winien być upoważniony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
3. W przypadku dokonania wyboru oferty Wykonawcy występującego wspólnie, przed przystąpieniem do zawarcia umowy o zamówienie publiczne, przedłożona zostanie umowa regulująca współpracę Wykonawców występujących wspólnie. Termin, na jaki została zawarta umowa Wykonawców nie może być krótsza od terminu określonego na wykonanie zamówienia.

ROZDZIAŁ XII

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy przesłać/złożyć w nieprzejrzywym opakowaniu/zamkniętej kopercie na adres Zamawiającego:
Dom Pomocy Społecznej ul. Majkowskiego 3, 84-100 Puck
– sekretariat
w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 26.02.2018r. do godz. 10:00**
2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
3. Otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej w siedzibie Zamawiającego:
Dom Pomocy Społecznej ul. Majkowskiego 3 84-100 Puck
– gabinet dyrektora **dnia 26.02.2018r. godz.10:10**
4. Sesja otwarcia ofert
Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Otwarcie ofert ma charakter jawny i każdy zainteresowany Wykonawca może być obecny w trakcie czynności otwarcia ofert. Podczas otwarcia ofert przekazane zostaną następujące informacje: nazwa i siedziba Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oraz innych kryteriów oceny ofert.
5. Wykonawca nie ma obowiązku być obecny przy otwarciu kopert z ofertą. Informacje podawane podczas otwarcia ofert przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

ROZDZIAŁ XIII

SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo

i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
3. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym **załącznik** do niniejszego ogłoszenia.

ROZDZIAŁ XIV

OPIS KRYTERIÓW ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT

1. Przy wyborze ofert Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- cena – 60%
- doświadczenie osoby przygotowującej posiłki – kucharza – 20 %
- termin płatności – 20 %

Przy ocenie ofert wartość wagowa wyrażona w (%) zostanie wyrażona w punktach (1% = 1pkt.)

Cena wykonania zamówienia – obejmuje cenę wykonania przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym ogłoszeniu. Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = **60 pkt**, oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej wg wzoru:

$$C = [C_{\min} / C_{\text{bad}}] \times 60$$

gdzie:

C - liczba punktów za cenę ofertową

C_{\min} - najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych

C_{bad} - cena oferty badanej

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku, z zachowaniem zasady zaokrągleń matematycznych liczb, tj. liczba 5 i powyżej zaokrąglamy w górę, poniżej liczby 5 zaokrąglamy w dół.

Zasada przyznawania punktów za doświadczenie kucharza:

1 rok doświadczenia – 0 pkt.

2 lata – 5 pkt.

3 lata – 10 pkt.

4 lata – 15 pkt.

5 lat i powyżej – 20 pkt.

Zasada przyznawania punktów za termin płatności:

Termin płatności do 7 dni – 0 pkt

Termin płatności od 8 dni do 14 dni – 5 pkt

Termin płatności od 15 dni do 21 dni – 10 pkt

Termin płatności od 22 dni do 29 dni – 15 pkt

Termin płatności 30 dni – 20 pkt

2. Liczba punktów z wszystkich kryteriów zostanie zsumowana. Wykonawca na podstawie trzech kryteriów może uzyskać maksymalnie 100 punktów.
3. Jeżeli w postępowaniu nie można będzie wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert,

Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego o złożenie ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty,
 - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. W przypadku wątpliwości Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - 1) jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu;
 - 2) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 5) zawiera omyłki, których nie można poprawić na podstawie art. 87 ust. 2 ustawy Pzp;
 - 6) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w ust. 6 powyżej;
 - 7) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 8) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy,
 - 9) została złożona po terminie składania ofert,
 - 10) została złożona w niewłaściwym miejscu,
 - 11) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o odrzuceniu oferty podając uzasadnienie dokonanej czynności.

ROZDZIAŁ XV

INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamówienia udziela się Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny oferty i spełniającemu wszystkie warunki udziału w postępowaniu.
2. Informację o:
 - 1) udzieleniu lub nie udzieleniu zamówienia;
 - 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
 - 3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone;Zamawiający przesyła w formie elektronicznej Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz

zamieszcza na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego, podając nazwę albo imię i nazwisko oraz adres wykonawcy.

3. Udzielenie zamówienia następuje poprzez zawarcie umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Do umów w sprawach zamówień publicznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny.
5. Zakres świadczeń Wykonawcy wynikający z umowy musi być tożsamy z jego zobowiązaniami zawartymi w ofercie.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza uchyła się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ważnych ofert (spełniających wszystkie warunki udziału w postępowaniu) bez przeprowadzania ich ponownego badania chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
7. W przypadku, gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zażąda umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy.

ROZDZIAŁ XVI ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie Prawo zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ XVII INFORMACJE DODATKOWE

1. Złożona oferta przez Wykonawcę stanowić będzie oświadczenie woli do wykonania przedmiotowego zamówienia na warunkach w niej zawartych.
2. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z przesłanek wskazanych w art. 93 ust. 1 pkt. 1 i pkt. 4–7.
3. Zamawiający może unieważnić prowadzone przez siebie postępowanie bez podania wykonawcom przyczyn.
4. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej.
3. Wykaz usług.
4. Wzór umowy na przygotowywanie posiłków dla mieszkańców DPS.
5. Wzór umowy dzierżawy pomieszczeń DPS.

Puck, dnia 19.02.2018r.

(pieczęć i podpis Kierownika zamawiającego)

DYREKTOR


mgr Lucyna Derc

FORMULARZ OFERTOWY

Dom Pomocy Społecznej w Pucku
ul. Majkowskiego 3, 84-100 Puck

OFERTA

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych składamy ofertę na: „prowadzenie kuchni i świadczenie przez **Wykonawcę** na rzecz **Zamawiającego** kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez **Zamawiającego** i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku” (znak sprawy DPS.DTG-A.33-01/18).

A. DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:.....
Wykonawca/Wykonawcy:.....

Adres:.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:.....

Dane teleadresowe, na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:
faks.....

e-mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

B. Parametry cenowe				
Wsad do kotła brutto	Wartość usługi – zł brutto	Wartość jednodobowego wyżywienia brutto (kolumna 1 + 2)	Ilość norm dobowych /114x365x3/	Wartość oferty brutto (kolumna 3 x 4)
1	2	3	4	5
10,80 zł			124 830	

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA – wartość kolumny 5

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia za łączną cenę ofertową*:

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BURTTTO PLN

..... zł

słownie:

* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszym ogłoszeniem.

C. Doświadczenie kucharza ilość lat

<i>Imię i Nazwisko kucharza</i>	<i>Kwalifikacje</i>	<i>Doświadczenie</i>	<i>Uwagi</i>

D. Termin płatności dni**E. Wykonawca oświadcza że:**

- 1) Pozostaję związany niniejszą ofertą na okres **30 dni** licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
- 2) Zapoznałem się szczegółowo z treścią ogłoszenia, a także z załączoną do niego dokumentacją stanowiącymi załączniki do tego ogłoszenia;
- 3) Oferta przeze mnie sporządzona na podstawie ogłoszenia zawiera wszystkie elementy niezbędne do realizacji zamówienia;
- 4) Akceptuję istotne dla Zamawiającego postanowienia zawarte w ogłoszeniu i załączonych do niej dokumentach;
- 5) Przyjmuję bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia.

F. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

- 1) Zobowiązuję się do zawarcia umów w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- 2) Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umów jest

.....

e-mail:tel./fax:

.....

.....

.....
pieczęć Wykonawcy

.....
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Uwaga – dokumentu nie należy składać wraz z ofertą.

Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, przekaze zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy Pzp. wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

.....
pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn: *Prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydzierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku (znak sprawy: DPS.DTG-A.33-01/18).*

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

Miejscowość

Data

Oświadczam w imieniu podmiotu składającego ofertę, że należę* / nie należę* do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U z 2007r., Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) z wykonawcą/ami biorącymi udział w postępowaniu.

* Niepotrzebne skreślić

.....
(data i czytelny podpis wykonawcy)

Załącznik Nr 3 do Ogłoszenia

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

WYKAZ USŁUG

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zadania pn.: „Prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku” (znak sprawy: DPS.DTG-A.33-01/18) oświadczam/y, że w okresie ostatnich 3 lat (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) wykonaliśmy/wykonujemy następujące usługi:

L.p.	Podmioty na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane	Opis zamówienia	Wartość	Daty wykonania Rozpoczęcie m-c, rok Zakończenie m-c, rok

Do wykazu usług wykonanych przez Wykonawcę należy dołączyć **dowody** potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

....., dnia

.....
(Pieczęć i podpis Wykonawcy / Pełnomocnika)

**UMOWA NA PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW
DLA MIESZKAŃCÓW DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W PUCKU**

Zawarta w Pucku w dniu w wyniku przeprowadzenia postępowania na podstawie art. 138o ust. 2 - 4 ustawy Prawo zamówień publicznych pomiędzy:
Powiatem Puckim z siedzibą w 84 – 100 Puck, przy ul. Orzeszkowej 5, posiadający NIP 5871707828 – Dom Pomocy Społecznej z siedzibą w 84-100 Puck, przy ul. A. Majkowskiego 3,
reprezentowanym przez: mgr Lucynę Derc – Dyrektora
zwanym w treści umowy **Zamawiającym**
a

.....
.....
reprezentowany przez:
zwanym w treści umowy **Wykonawcą**,

§1

Przedmiotem umowy jest prowadzenie kuchni i świadczenie przez **Wykonawcę** na rzecz **Zamawiającego** kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydzierżawionych przez **Zamawiającego** i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku.

§2

Termin rozpoczęcia wykonania umowy ustala się na dzień r., a termin zakończenia wykonywania umowy ustala się na dzień r.

§3

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco ze świeżych produktów (nabywanych przez **Wykonawcę**) w pomieszczeniach kuchni DPS, z uwzględnieniem diety i zaleceń lekarza lub dietetyka.

§4

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać 3 posiłki dziennie w 2 zestawach podstawowych, z możliwością wyboru dla mieszkańca oraz zestawu dietetycznego zgodnie z zaleceniami lekarza lub dietetyka, jak również drugie śniadanie i podwieczorek. Łącznie przygotować należy 5 posiłków o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - 8.00 – 10.00
- drugie śniadanie - 11.00
- obiad - 12.30 – 14.30
- podwieczorek - 15.00
- kolacja - 18.00 – 20.00

§5

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Sporządzania jadłospisu w oparciu o przepisy w sprawie ustalania racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności z uwzględnieniem specyfiki DPS. W razie nagłej zmiany jadłospisu wymagana jest jego akceptacja przez **Zamawiającego**.

2. Przedstawiania jadłospisu obejmującego okresy dekadowe do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez **Zamawiającego** z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
3. Uwzględniania w jadłospisach w ramach stawki żywieniowej tradycyjnych posiłków tj. wigilia i święta Bożego Narodzenia, święta wielkanocne oraz przygotowania okolicznościowych posiłków z okazji uroczystości: odpust Św. Elżbiety Węgierskiej (patronki kaplicy), kolęda, sobótka, festyn (roczny). Zapewnienie pączków lub faworków z okazji Tłustego Czwartku. Wykonawca zajmuje się myciem kompletu naczyń, sztućców i wózków. Przygotowanie tortu o wadze 1,5 kg dla mieszkańców obchodzących okrągłe urodziny, począwszy od 50 urodzin, co 5 lat.
4. Zapewnienia dostępu przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2012r. poz. 964). Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić według potrzeb **Zamawiającego** produkty do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodycze na wzmocnienie zgodnie z wcześniej złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika **Zamawiającego** w kwocie 200,00 złotych netto miesięcznie. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony jest w cenę stawki żywieniowej. Po skończonych zajęciach do obowiązków **Wykonawcy** należy zmycie naczyń i sztućców.
5. Przygotowania posiłków do odbioru z kuchni przez wyznaczonych pracowników **Zamawiającego** z wykorzystaniem wózków bemarowych lub przeznaczonych do tego celu pojemników, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
6. Prowadzenia ewidencji ilościowo - jakościowej wydanych posiłków z podziałem na grupy, potwierdzanej każdorazowo przez upoważnionego pracownika **Zamawiającego**. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji.
7. Przygotowywania i wydawania w stołówce posiłków dla mieszkańców poprzez rozłożenia posiłków na stoły. Ponadto dopuszcza się przygotowywanie i wydawanie płatnych posiłków dla pracowników **Zamawiającego**, którzy się o to zwrócą oraz innych chętnych osób w ramach tzw. usług środowiskowych.
8. Zabezpieczenia art. spożywczych wydawanych do samodzielnego przetwarzania przez mieszkańców w ramach terapii. Wydawanie tych artykułów następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela **Zamawiającego**.
9. Mycia i wyparzania całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku także po zajęciach terapeutycznych oraz imprezach okolicznościowych.
10. Zatrudnienie odpowiedniej liczby osób, pozostających w stosunku pracy do **Wykonawcy** w celu sprawnego wywiązania się z umowy.
11. Wykonawca zapewnia że pracownicy bezpośrednio wykonujący usługi przygotowania posiłków w siedzibie **Zamawiającego** (min. 3 osoby na pełne etaty, przeszkolone z zakresu systemów HACCP, GMP, GHP oraz min. rocznym doświadczeniem w zakresie przygotowania posiłków) zatrudnieni są przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę w sposób określony w art. 22 & 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy
12. W trakcie realizacji zamówienia **Zamawiający** uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec **Wykonawcy** odnośnie spełniania przez **Wykonawcę** wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. **Zamawiający** uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

- 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania zamówienia.
13. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie **Zamawiającego** w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie (maks. 7 dni) **Wykonawca** przedłoży do wglądu **Zamawiającemu** wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez **Wykonawcę** osób wykonujących wskazane w ust. 11 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- 1) oświadczenie **Wykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie **Zamawiającego**. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu **Wykonawcy**;
i/lub
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez **Wykonawcę** kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie **Wykonawcy** (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
i/lub
 - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez **Wykonawcę** składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
i/lub
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez **Wykonawcę** kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych.
14. Z tytułu niespełnienia przez **Wykonawcę** wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 11 czynności **Zamawiający** przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez **Wykonawcę** kary umownej w wysokości:
- 1) za oddelegowanie do wykonywania usług wskazanych w ust. 11 osób nie zatrudnionych na podstawie umowy o pracę - w wysokości **500,00 zł (słownie: pięćset zł 00/100)** za każdy stwierdzony przypadek (kara może być nakładana wielokrotnie wobec tej samej osoby, jeżeli **Zamawiający** podczas kontroli stwierdzi, że nie jest ona zatrudniona na umowę o pracę);
 - 2) za odmowę przedłożenia do wglądu lub nieprzedłożenie w terminie któregokolwiek z dowodów, o których mowa w ust. 13, w wysokości **250 zł (słownie: dwieście pięćdziesiąt zł 00/100)** za każdy przypadek. Kara może być nakładana wielokrotnie i dotyczyć tej samej osoby w przypadku nieprzedłożenia do wglądu lub nieprzedłożenia w terminie przez **Wykonawcę** ww. dokumentów.

Niezłożenie przez **Wykonawcę** w wyznaczonym przez **Zamawiającego** terminie żądanych

przez **Zamawiającego** dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez **Wykonawcę** wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez **Wykonawcę** wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez **Zamawiającego** czynności.

15. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez **Wykonawcę**, **Zamawiający** może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§6

1. **Zamawiający** zobowiązuje się, że wyznaczony pracownik będzie zamawiać u **Wykonawcy** ilość potrzebnych posiłków z podziałem na zestawy po akceptacji jadłospisu dekadowego oraz zgłaszać ewentualną korektę każdego dnia do godziny 9.00.
2. Wyznaczony pracownik **Zamawiającego** będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku ich zakwestionowania posiłki będą podlegały wymianie na koszt **Wykonawcy**.

§7

1. Wysokość dobowej stawki żywieniowej tzw. „wsad do kotła” przygotowywanej z własnych produktów **Wykonawcy** wynosi 10,80zł brutto na 1 osobę i nie ulega zmianie do końca 2018 roku. Odnosi się ona także do posiłków okolicznościowych, świątecznych i w ramach zajęć terapeutycznych oraz tzw. produktów podstawowych.

Wartość usługi wynosi zł brutto.

Cena brutto całodziennego posiłku dla jednego mieszkańca wynosi

(słownie:).

2. **Zamawiający** dopuszcza możliwość:
 - 1) rewaloryzacji wartości usługi nie więcej niż o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowany przez GUS.
 - 2) podwyższenia w latach 2019 - 2021 wysokości dobowej stawki żywieniowej tzw. „wsadu do kotła”.
 - 3) niedopuszczalne są, pod rygorem nieważności, zmiany istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, z wyjątkiem zmiany wysokości wynagrodzenia **Wykonawcy** w przypadku:
 - a. zmiany stawki podatku VAT, w zakresie wysokości należnego podatku;
 - b. zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę
 - c. zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez **Wykonawcę**.
3. Wysokość wynagrodzenia netto, w przypadku, o którym mowa w pkt. 3 ppkt a, nie podlega zmianie.
4. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego **Wykonawcy** dokonywana będzie w drodze aneksu do umowy, w sytuacji wykazania przez **Wykonawcę** wpływu zmiany na koszty wykonania zamówienia. Zmiana dokonywana będzie ze skutkiem na dzień przekazania przez **Wykonawcę** udokumentowania przesłanek wywarcia przez zmianę, o której mowa w ust. 2 wpływu na koszty wykonania zamówienia przez **Wykonawcę**.
5. **Wykonawca**, celem wykazania wpływu zmiany na koszty wykonania zamówienia, może

posłużyć się dowolnym dowodem pozwalającym na obiektywną weryfikację wpływu rzeczonyj zmiany, w szczególności dokumentami urzędowymi lub opiniami biegłych, przy czym zobowiązany jest wykazać wpływ zmiany w zakresie terminu, od którego zmiana ma wpływ na koszty wykonania zamówienia oraz wysokości wzrostu kosztów wykonania zamówienia po stronie **Wykonawcy** wynikającego z tej zmiany.

6. Zmiana wysokości wynagrodzenia, o której mowa w ust. 2, odpowiadać będzie wprost proporcjonalnie wzrostowi kosztów **Wykonawcy** wywołanego wystąpieniem przypadku, o którym mowa w ust. 2 pkt. 3 ppkt. b i c.

§8

1. **Wykonawcy** z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie – po zakończeniu miesiąca kalendarzowego – na podstawie rozliczeń wydanych całodziennych posiłków. Będą się one odbywały wg wzoru: (wsad do kotła + wartość usługi) x ilość żywionych mieszkańców w danym miesiącu. Jako wydany całodzienny posiłek wskazuje się wydanie obiadu dla mieszkańca danego dnia.
2. Przyjmuje się formę płatności w postaci kompensaty wzajemnych zobowiązań finansowych. Wypłata wynagrodzenia dla **Wykonawcy** zostanie pomniejszona o wierzytelność finansową **Wykonawcy** wobec **Zamawiającego**.
3. Wypłata tak wyliczonego wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od **Wykonawcy**, przelewem na jego konto bankowe wskazane w niniejszej fakturze.
4. **Zamawiający** jako odbiorca akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF przez **Wykonawcę**: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2016r., poz. 710 z późn. zm.).
5. **Wykonawca** będzie wysyłał **Zamawiającemu** faktury elektroniczne na adres e-mail: dps.puck@gmail.com
6. **Zamawiający** zobowiązuje się do poinformowania **Wykonawcy** o każdorazowej zmianie adresu mailowego wskazanego w ust. 5.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony **Zamawiającego** jest

§9

Wykonawca zapewnia, że osoba bezpośrednio nadzorująca pracę kuchni posiadać będzie odpowiednie wykształcenie gastronomiczne, a pozostali pracownicy **Wykonawcy** – zatrudnieni w kuchni – posiadać będą odpowiednie doświadczenie i umiejętności w pracy w jednostkach o podobnym do **Zamawiającego** profilu działalności.

§10

Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania kuchni do wymogów Inspekcji Sanitarnej i HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

§11

Wykonawca zapewni we własnym zakresie pozostałe, oprócz dzierżawionych, urządzenia, wyposażenie i naczynia niezbędne do wykonywania usługi.

§12

Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w terminie 3 miesięcy od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

§13

Niniejsza umowa może ulec rozwiązaniu za pisemnym 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Rozwiązanie niniejszej umowy jest jednoznaczne z rozwiązaniem umowy dzierżawy pomieszczeń Domu Pomocy Społecznej w Pucku.

§14

W każdym przypadku rozwiązania niniejszej umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, **Wykonawca** może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§15

Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

§16

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawa z dnia 29.01.2004 roku Prawo zamówień publicznych oraz zapisy w ogłoszeniu, która jest integralną częścią tej umowy.

§17

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci obustronnie podpisanego aneksu.

§18

Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę **Zamawiającego**.

§19

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

Zamawiający

Wykonawca

**UMOWA DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W PUCKU**

Zawarta w dniu pomiędzy:
Powiatem Puckim z siedzibą w 84 – 100 Puck, przy ul. Orzeszkowej 5, posiadający
NIP 5871707828 – Dom Pomocy Społecznej z siedzibą w 84-100 Puck, przy
ul. A. Majkowskiego 3,
reprezentowanym przez: mgr Lucynę Derc – Dyrektora
zwanym w treści umowy **Wydzierżawiającym**
a

.....
.....
reprezentowany przez:
zwanym w treści umowy **Dzierżawcą**,

§1

Przedmiotem niniejszej umowy jest dzierżawa pomieszczeń o łącznej powierzchni
..... m², położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej w Pucku, z przeznaczeniem
na prowadzenie kuchni i podręcznych magazynów oraz częściowe wyposażenie kuchni,
w związku z zawartą pomiędzy stronami umowy na przygotowywanie posiłków
dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Pucku z dnia r.
Wydanie przedmiotu dzierżawy nastąpi za protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym strony
opiszą stan techniczny pomieszczeń i dzierżawionego wyposażenia kuchni oraz wskazania
liczników.
Sprzęty i wyposażenie kuchni znajdujące się w dzierżawionych pomieszczeniach, a nie objęte
niniejszą umową, pozostaną w nich do wyłącznej dyspozycji **Wydzierżawiającego**.

§2

Umowa dzierżawy zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na przygotowywanie posiłków
wymienionej w §1 niniejszej umowy, tj. od do

§3

Tytułem czynszu **Dzierżawca** będzie płacił **Wydzierżawiającemu** miesięczniezł netto
(słownie:), powiększona o obowiązujący podatek VAT.
Stawka ta może ulec zmianie proporcjonalnie do wzrostu stawek dzierżawy określonych przez
Zarząd Powiatu Puckiego.

§4

1. **Dzierżawca** będzie pokrywał we własnym zakresie wszelkie koszty eksploatacyjne związane
z korzystaniem z przedmiotu dzierżawy, takie jak:
 - 1) koszty zużycia energii elektrycznej, wg aktualnych stawek ustalonych przez dostawcę
zgodnie ze wskazaniami podliczników oraz obowiązujący podatek VAT,
 - 2) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków, wg aktualnych stawek ustalonych przez
dostawcę Pucką Gospodarkę Komunalną, zgodnie ze wskazaniami podliczników oraz
obowiązujący podatek VAT,

- 3) koszty zużycia ciepłej wody zgodnie ze wskazaniem podliczników, wg w/w stawek dla zimnej wody plus 19,44 zł netto (słownie: dziewiętnaście 44/100 złotych) za podgrzanie każdego m³ zimnej wody,
 - 4) koszt wytwarzania pary technologicznej dostarczanej Wykonawcy codziennie, nieprzerwanie przez 7 godzin w ciągu doby. W przypadku konieczności wydłużenia zapotrzebowania na parę technologiczną przez Wykonawcę, strony ustalą nową wysokość opłaty.
 - 5) koszt używania linii telefonicznej zgodnie z opłatami operatora.
2. **Wydzierżawiający** zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.
 3. Opłata za dostarczanie pary technologicznej ulegnie każdorazowo zmianie, jeżeli cena zakupu oleju opałowego wzrośnie bądź obniży się. Zmiana opłat będzie dokonywana na bieżąco na podstawie faktur zakupu oleju opałowego i będzie liczona proporcjonalnie od dnia zakupu oleju. Zapotrzebowanie pary technologicznej przez kuchnię wynosi 74% miesięcznego zużycia oleju opałowego.
 4. Wymienione w powyższych punktach koszty eksploatacyjne **Dzierżawca** będzie pokrywał **Wydzierżawiającemu** w formie płatności w postaci kompensaty wzajemnych zobowiązań finansowych.

§5

1. **Dzierżawca** zobowiązany jest do systematycznego wywozu na własny koszt nieczystości stałych, odpadów kuchennych i pokonsumpcyjnych.
2. Wszelkie prace adaptacyjne w dzierżawionych pomieszczeniach **Dzierżawca** będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody **Wydzierżawiającego**.
3. **Dzierżawca** zobowiązany jest na własny koszt przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
4. **Dzierżawca** zobowiązuje się do objęcia sprzętu gaśniczego według obowiązujących przepisów przeciwpożarowych oraz wykonywania przeglądów p.poż. na własny koszt.

§6

1. **Dzierżawca** zobowiązuje się użytkować przedmioty dzierżawy zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w tym przestrzegać przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów dzierżawy bez zgody **Wydzierżawiającego**.
2. **Dzierżawca** zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów dzierżawy, w tym czyszczenia kanalizacji pionów od kuchni, aż do pierwszej studzienki rewizyjnej.
3. **Dzierżawca** ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów dzierżawy, wynikające z jego winy oraz za ich utratę. Zobowiązuje się do uzupełnienia braków i naprawy uszkodzeń.
4. **Dzierżawca** jeżeli zajdzie taka potrzeba, na własny koszt dostosuje kuchnię do wymogów Inspekcji Sanitarnej, działania zgodnie z zasadami systemu HACCP i innych obowiązujących przepisów. **Wydzierżawiający** nie zwróci **Dzierżawcy** ewentualnych kosztów poniesionych na prace związane z dostosowaniem pomieszczeń do systemu HACCP i innych.

§7

Dzierżawca oświadcza, że bez pisemnej zgody **Wydzierżawiającego** nie ustanowi zastawu, nie sceduje, ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

§8

1. **Wydierżawiający** nie odpowiada za mienie **Dzierżawcy** oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez **Dzierżawcę** przedmiotów w miejscu dzierżawy, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku z prowadzeniem działalności określonej w §1.
2. **Wydierżawiający** nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą ich dostawców bądź awarią kotła parowego. Przypadki takie będą uznawane za siłę wyższą i nie będą przedmiotem odpowiedzialności **Wydierżawiającego**.

§9

1. Pracownicy **Dzierżawcy** mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie dzierżawionych pomieszczeń.
2. **Dzierżawca** zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.

§10

1. Na terenie Domu Pomocy Społecznej w Pucku może znajdować się jedynie samochód **Dzierżawcy** konieczny do obrotu towarowego w godzinach pracy **Dzierżawcy**.
2. Pozostałe prywatne samochody **Dzierżawcy** mogą znajdować się na terenie DPS tylko za pisemną zgodą **Wydierżawiającego**.

§11

Klucze do dzierżawionych pomieszczeń znajdują się w posiadaniu **Dzierżawcy**. **Dzierżawca** zobowiązany jest zdeponować u **Wydierżawiającego** zapasowe klucze do wszystkich dzierżawionych pomieszczeń.

§12

Dzierżawca nie może bez zgody **Wydierżawiającego** udostępnić przedmiotów dzierżawy osobom trzecim, poddzierżawiać ich, ani uruchamiać w nich produkcji szkodliwej dla zdrowia. **Dzierżawca** może w dzierżawionych pomieszczeniach przygotowywać posiłki w ramach tzw. usług środowiskowych. **Dzierżawca** przy tej usłudze zobowiązuje się nie korzystać z nie dzierżawionych pomieszczeń. **Wydierżawiający** ma prawo kontroli dzierżawionych pomieszczeń w obecności **Dzierżawcy** i wydawania stosownych zaleceń.

§13

Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§14

W każdym przypadku rozwiązania umowy dzierżawy następuje rozwiązanie łączącej strony umowy na przygotowywanie posiłków dla mieszkańców – wymienionej w §1 niniejszej umowy.

§15

1. Po zakończeniu stosunku dzierżawy **Dzierżawca** zobowiązany jest zwrócić przedmioty dzierżawy w stanie nie pogorszonym.
2. W dniu zwrotu strony sporządzą protokół zdawczo-odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów dzierżawy oraz wskazania liczników.
3. Wszelkie ulepszenia przedmiotów dzierżawy, po rozwiązaniu niniejszej umowy, **Dzierżawca** pozostawi nieodpłatnie **Wydierżawiającemu**.

§16

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz zapisy ogłoszenia, które są integralną częścią tej umowy.
2. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla **Wydierżawiającego**.

§17

Zmiana niniejszej umowy wymaga pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie strony.

§ 18

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

Wydierżawiający

Dzierżawca