

.....  
Pieczętka Wykonawcy

..... dnia .....2014 r

Dom Pomocy Społecznej  
ul. Polanki 121  
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

**FORMULARZ OFERTOWY**

W związku z postępowaniem prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, składamy ofertę na **wykonanie usługi** polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku:

**Cena jednostkowa netto** osobodnia żywienia dla jednego mieszkańca wynosi:

.....zł .....gr.

słownie:.....

**Cena brutto** za jeden osobodzień żywienia wynosi:

.....zł.....gr.

słownie:.....

**Całkowita cena oferty brutto:**

365 dni X 102 osoby X cena brutto jednego osobodnia żywienia

= .....

słownie:.....

.....

Ponadto oświadczamy, że przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 12 miesięcy .

Jednocześnie **nie zastrzegamy / zastrzegamy \*)** ujawnienia informacji stanowiących tajemnicę w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wymienionych poniżej:

1. ....
2. ....etc.

*(wymienić tylko w przypadku zastrzeżenia informacji)*

\*) Niepotrzebne skreślić

.....  
*Podpis osoby uprawnionej*

**Załącznik Nr 1a**

do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

..... dnia .....

Dom Pomocy Społecznej  
ul. Polanki 121  
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

W związku z postępowaniem prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, na **wykonanie usługi** polegającej na świadczeniu usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zaświadcza się, że Firma

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

w dniu..... o godz.....  
dokonała wizji lokalnej pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem przeznaczonych na dzierżawę i uzyskała pełną i rzetelną informację o przedmiocie zamówienia.

Podpis Zamawiającego

\_\_\_\_\_  
Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

### OŚWIADCZENIE

Zgodnie z Art. 22 ust.1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. **prawo zamówień publicznych** ( Dz. U. z 2013 r. poz. 907,984 i 1047,1473 oraz z 2014 r. poz. 423) **oświadczam**, że:

- 1) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny oraz dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 3) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 4) nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, o którym mowa w art. 24 Ustawy ust. 1,2.

\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Podpis osoby uprawnionej

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH**  
**Nr .....**

Zawarta w Gdańsku, dnia .....

między:

Gminą Miasta Gdańska - Domem Pomocy Społecznej  
z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121 reprezentowanym przez:

Danutę Podogrodzką-Oleńko - Dyrektora  
zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

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

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2013 r. poz. 907, 984,1047,1473 oraz z 2014 r. poz. 423 ) zwanej w dalszej części „Ustawą” zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1.Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia ....., stanowiącej załącznik Nr 1 do umowy.

2.Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:

- 1)usłudze przygotowania posiłków,
- 2)usłudze gotowania posiłków,
- 3)usłudze podawania posiłków,

3. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 czerwca 2014 r. do dnia 31 maja 2015 r., nie dłużej jednak niż na czas trwania umowy najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni w Domu Pomocy Społecznej.

### § 3

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:

- a) diet opisanych szczegółowo w SIWZ,
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. Nr 171, poz.1225 z późniejszymi zmianami) i innych przepisach w tym zakresie,
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych,
- d) dieta o zmiennej konsystencji np. miksy ( miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- e) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- f) dieta bezmleczna,
- g) dieta wysokobiałkowa – dodatek.

3. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności : preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.). Używać będzie masła świeżego, a nie produktów masłopodobnych. Używać będzie serów, a nie produktów seropodobnych. Zapewni wędliny wysokiej jakości ( bez dodatków skrobi, soi ) oraz mięso mechanicznie nieodkostnione. Posiłki uwzględniać będą 3 x tygodniowo do obiadu sezonowy owoc, 2 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu ciasto. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru.

### § 4

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać 3 posiłki dziennie, z podziałem na diety o ściśle ustalonych porach dnia:

- |             |                 |
|-------------|-----------------|
| - śniadanie | - 8.30 – 10.00  |
| - obiad     | - 13.00 – 15.00 |
| - kolacja   | - 18.00 – 20.00 |

### § 5

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonej grupy ludności wiekowej i specyfiki Domu oraz zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; posiłki powinny pokrywać

całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

2. Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe / 10 dni/ do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego przy współudziale samorządu mieszkańców z dwudniowym wyprzedzeniem; w razie zmiany jadłospisu wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.

3. Uwzględniania w jadłospisach tradycyjnych posiłków tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także przygotowywania posiłków na imprezy okolicznościowe np. zabawy organizowane 3 x w roku dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 170 osób na każdej tego typu imprezie ( 2 ciepłe posiłki np. zupa i bigos, leczko i kielbaska z rusztu, zupa i udko z kurczaka oraz ciasto, owoce, napoje ). Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny w danym miesiącu - w formie kawy i ciasta każdorazowo dla ok.20 osób.

4. Zapewnienia dostępu przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej ( Dz. U. z 2012r. poz. 964); ponadto na terapię zajęciową, zapewnienia miesięcznie: 20 dag herbaty, ½ kg kawy, 2 kg ciastek kruchych (łącznie dla wszystkich uczestników terapii zajęciowej).

5. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosami należy do pracowników Wykonawcy. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców, którzy nie schodzą na stołówkę, uczestniczyć będzie przedstawiciel Zamawiającego. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.

6. Prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, oraz zapewnienia Zamawiającemu prawa kontroli produktów do przetworzenia oraz możliwość wybiórczej kontroli jakości przygotowanych posiłków.

7. Podawania posiłków mieszkańcom schodzącym na stołówkę i posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach.

8. Udostępniania płatnych posiłków dla pracowników Zamawiającego, którzy się o to zwrócą oraz innych chętnych osób, w ramach tzw. usług środowiskowych.

9. Mycia i wyparzenia całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

## § 6

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do 11.00 dnia poprzedniego

i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad , kolacja).

2.Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakością, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

3.Wydawanie artykułów spożywczych na terapię zajęciową i urodziny mieszkańców następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego

## § 7

1.Cena netto za jeden osobodzień żywienia zgodnie z ofertą wynosi.....netto  
/słownie:...../  
powiększony o podatek VAT co stanowi .....brutto  
/słownie:...../

2.Cena netto jednego osobodnia żywienia nie ulega zmianie przez okres trwania umowy.

3. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługi będące przedmiotem umowy jej zmiana następuje z mocy prawa.

## § 8

1.Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:

**Cena netto jednego osobodnia żywienia × ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu powiększony o podatek VAT.**

2.W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca całego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

- a) wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- b) wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- c) wartość kolacji – 20% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,

3.Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie

wynosić.....PLN brutto  
(słownie:

.....)  
.....)

4.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:

Nr konta:.....

Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków z każdego dnia.  
5. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 9

1. Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązować będzie odszkodowanie w formie kar umownych.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

- a) za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa § 8 ust.3 umowy,
- b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia za każdy posiłek przygotowany niezgodnie z jadłospisem, umową, SIWZ lub zaleceniami lekarza,
- c) w wysokości 5% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc za opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydawania posiłku określonego w § 4 umowy – powstałe z winy Wykonawcy,
- d) w wysokości 10% wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc za każdy dzień niewykonania umowy,
- e) wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia o której mowa w §8 ust.3 umowy za zawinione niewykonanie obowiązku określonego w § 6 ust.2.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 8 ust. 3 umowy za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego.

4. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

## § 10

W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności Wykonawcy przysługuje prawo dochodzenia ustawowych odsetek za opóźnienie.

## § 11

1. Tytułem należytego wykonania umowy Wykonawca wnosi zabezpieczenie w wysokości ..... PLN (słownie: .....) w formie gwarancji ubezpieczeniowych.

2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

3. Zamawiający zwróci Wykonawcy Zabezpieczenie zgodnie z art. 151 Ustawy Pzp.

## § 12



Wykonawca zapewnia, że będzie dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

#### § 13

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania kuchni do wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz wprowadzenie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

2. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie powyższych wymogów na czas trwania umowy.

#### § 14

Wykonawca zapewni we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajętych urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

#### § 15

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 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

#### § 16

1. Umowa niniejsza ulega rozwiązaniu, przed upływem okresu na jaki została zawarta z dniem rozwiązania umowy najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni.

2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w następujących przypadkach:

- a) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
- b) Wykonawca w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego,

#### § 17

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.

#### § 18

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

#### § 19

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### § 20

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

#### § 21

Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

#### § 22

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

Zamawiający

Wykonawca

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

**UMOWA NAJMU**  
**Nr .....**

Zawarta w Gdańsku, dnia .....

pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska - Domem Pomocy Społecznej z siedzibą w Gdańsku przy ul. Polanki 121, reprezentowanym przez:

Danutę Podogrodzką-Oleńko – dyrektora,

Zwanym dalej „**WYNAJMUJĄCYM**”

a

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

zwanym dalej „**NAJEMCĄ**”

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni o łącznej powierzchni .....m<sup>2</sup>, położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym dalej „Domem” oraz wyposażenia kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umowy nr.....na świadczenie usług gastronomicznych.

2. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym strony opiszą stan techniczny pomieszczeń, wynajmowanego wyposażenia kuchni oraz wskazania liczników. Protokół zdawczo-odbiorczy będzie stanowił załącznik do niniejszej umowy.

3. Sprzęty i wyposażenie kuchni znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach, a nie objęte niniejszą umową, pozostaną w nich do wyłącznej dyspozycji Wynajmującego.

§ 2

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy o świadczenie usług gastronomicznych, wymienionej w § 1 ust.1 niniejszej umowy.

### § 3

1. Tytułem czynszu za wynajem pomieszczeń Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę .....zł netto powiększoną o podatek VAT wynoszący.....

(słownie: ..... )

w terminie do 10 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc, na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego :

Nr konta: 52124012681111001038584892

2. Tytułem najmu wyposażenia i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę ryczałtową 500,00 zł netto ( słownie: pięćset zł 00/100 ), powiększoną o podatek VAT to jest 615,00 zł brutto (słownie: sześćset piętnaście zł 00/100 ) w terminie do 10 dnia każdego miesiąca z góry za dany miesiąc na podstawie otrzymanej faktury na konto bankowe Wynajmującego :

Nr konta: 52124012681111001038584892

### § 4

1. Najemca będzie pokrywał we własnym zakresie wszelkie koszty eksploatacyjne związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:

- a) koszty zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniami podliczników, aktualnych stawek dostawcy Energa S.A oraz należny podatek VAT,
- b) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę Saur Neptun Gdańsk oraz należny podatek VAT.
- c) na punkty czerpania wody, które nie są opomiarowane i znajdują się :ubikacja i pokój socjalny dla personelu, umywalka w korytarzu magazynu, na kuchni głównej, zmywalni i w pomieszczeniu wydawania posiłków ustala się zużycie w wysokości 15 m<sup>3</sup> miesięcznie ( 10m<sup>3</sup> wody zimnej i 5m<sup>3</sup> wody ciepłej),
- d) opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m<sup>3</sup> zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek przez dostawcę GPEC i należny podatek VAT,
- e) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniami liczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę PGNiG S.A. oraz należny podatek VAT,
- f) ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1m<sup>2</sup>/miesięcznie zajmowanej powierzchni przez cały rok.
- g) wywóz nieczystości

2. Wymienione w § 4 ust.1 koszty eksploatacyjne Najemca będzie płacił Wynajmującemu na konto bankowe, w terminie 14 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych od Wynajmującego:

**Nr konta: 52124012681111001038584892**

3. Wynajmujący na prośbę Najemcy udostępni faktury wystawione przez Dostawców mediów.

### § 5

W przypadku nieterminowej płatności faktur Wynajmującemu przysługuje prawo dochodzenia odsetek w ustawowej wysokości.

## § 6

Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach Najemcy będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego.

## § 7

1. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, w tym przestrzegać przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.
2. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów najmu, w tym ubezpieczenia ich od wszystkich ryzyk mogących im zagrozić w trakcie wykonywania niniejszej umowy.
3. Najemca zobowiązuje się wykonywać okresowe przeglądy instalacji elektrycznej i gazowej zgodnie z wymogami zawartymi w ustawie Prawo Budowlane i aktami wykonawczymi i oryginały przeglądów dostarczyć Wynajmującemu.
4. W terminie 14 dni od dnia przekazania pomieszczeń i wyposażenia Najemca przedstawi Wynajmującemu oryginał dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia od wszelkich ryzyk na kwotę odpowiadającą wartości przejętego mienia.
5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu wynikające z jego winy oraz za ich utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków i naprawy uszkodzeń.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli czystości sprzętu i pomieszczeń.

## § 8

Najemca oświadcza, że bez pisemnej zgody Wynajmującego nie sceduje ani nie spowoduje innego przeniesienia na osoby trzecie praw i zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

## § 9

1. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1.
2. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą ich dostawców. Przypadki takie będą uznawane za siłę wyższą i nie będą przedmiotem odpowiedzialności Najemcy.

## § 10

1. Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu.
2. Najemca zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.

## § 11

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Najemcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Najemcy.
2. Pozostałe prywatne samochody Najemcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wynajmującego.

## § 12

1. Klucze do wynajmowanych pomieszczeń znajdują się w posiadaniu Wynajmującego.
2. Najemca zobowiązany jest zdeponować u Wynajmującego zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń.
3. W przypadku zdarzeń losowych / pożar, awarie instalacji wodociągowej i innych / Wynajmujący ma prawo bez zgody Najemcy wstępu do pomieszczeń wynajmowanych.

## § 13

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego udostępnić przedmiotów najmu osobom trzecim, podwynajmować ich, ani uruchamiać w nich produkcji szkodliwej dla zdrowia.
2. Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić, za zgodą Wynajmującego produkcję na rzecz osób trzecich.
3. Wynajmujący ma prawo kontroli wynajmowanych pomieszczeń w obecności Najemcy i wydawania stosownych zaleceń.

## § 14

1. Wynajmujący może rozwiązać niniejszą umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia, w przypadku opóźnienia się Najemcy z zapłatą czynszu lub innych opłat za dwa pełne okresy płatności, oraz w innych przypadkach, gdy Najemca rażąco narusza postanowienia niniejszej umowy.
2. Wynajmującemu służy prawo zastawu na rzeczach ruchomych Najemcy wniesionych do wynajmowanych pomieszczeń, w przypadku opóźnienia się Najemcy z płatnościami wymienionymi w § 3 i § 4 ust.2

## § 15

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

## § 16

W każdym przypadku rozwiązania umowy najmu następuje rozwiązanie łączącej strony umowy na świadczenie usług gastronomicznych – wymienionej w § 1 niniejszej umowy.

## § 17

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najmujący zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie gorszym niż wynikający z normalnego zużyciu.
2. W dniu zwrotu strony sporządzą protokół zdawczo – odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów wynajmowanych oraz wskazania liczników.
3. Wszelkie ulepszenia przedmiotów wynajmu po rozwiązaniu niniejszej umowy, Najmujący pozostawi nieodpłatnie Wynajmującemu.

## § 18

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Wynajmującego.

## § 19

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

## § 20

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

Wynajmujący

Najemca

\_\_\_\_\_  
Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I./PN/2014

## OŚWIADCZENIE

Po zapoznaniu się z treścią SIWZ, a w szczególności załączników 3 i 4 (wzory umów) w przetargu nieograniczonym, dotyczącym świadczenia usług gastronomicznych dla DPS w Gdańsku-Oliwa oświadczam, że akceptuję je bez zastrzeżeń.

W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuje się do zawarcia pisemnej umowy z Zamawiającym w terminie przez niego wyznaczonym.

\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Podpis osoby uprawnionej



Gdańsk, 09.05.2014 r.

Nr sprawy: 1/I/PN/2014

**Wykaz wyposażenia użytkowanego w kuchni DPS Gdańsk – Oliwa**

**I. Pomieszczenie do wydawania posiłków**

1) Stół rozkładany	szt. 1
2) Stół ze stali nierdzewnej z blatem	szt. 1
3) Ława kuchenna	szt. 1
4) Płyta na ławę kuchenną	szt. 1
5) Szafa naczyniowa	szt. 1
6) Bemar	szt. 1
7) Wózek do rozwożenia posiłków	szt. 1

**II. Zmywalnia naczyń**

8) Zmywarka do naczyń	szt. 1
9) Zlewozmywak jednokomorowy	szt. 1
10) Wózek z blatem	szt. 1
11) Stół z wgłębieniem i rusztem	szt. 1
12) Zabudowa okna podawczego	szt. 1
13) Płyta na zabudowę okna	szt. 1
14) Dozownik do płynu chemicznego	szt. 1
15) Stół z kadziami	szt. 1
16) Wózek z wgłębieniem i rusztem	szt. 1
17) Rozdrabniacz do odpadków	szt. 1

**III. Kuchnia Główna**

18) Koc gaśniczy	szt. 1
19) Gaśnica	szt. 1
20) Krzesło drewniane	szt. 4
21) Radiomagnetofon „Sony”	szt. 1
22) Stół ze stali nierdzewnej z rusztem	szt. 1
23) Patelnia elektryczna	szt. 1
24) Szafa naczyniowa	szt. 1
25) Szafa do chleba	szt. 1
26) Waga uchylna	szt. 1
27) Maszynka do mielenia mięsa	szt. 1
28) Taboret gazowy	szt. 2
29) Okap ze stali nierdzewnej dwuczęściowy	szt. 1
30) Kuchnia gazowa ( trzon gazowy )	szt. 1
31) Szafki wiszące „80” z „nierdzewki”	szt. 4

32) Szafki wiszące „40” z „nierdzewki”	szt. 1
33) Szafka stojąca z „nierdzewki”	szt. 1
34) Stół ze zlewozmywakiem z „nierdzewki”	szt. 1
35) Stół z szafkami z „nierdzewki”	szt. 1
36) Stół z „nierdzewki”	szt. 2
37) Stół z półką z „nierdzewki”	szt. 2
38) Garnki z „nierdzewki”	szt. 9
39) Dozownik do płynu chemicznego	szt. 1
40) Wentylator	szt. 1
41) Patelnia elektryczna „Kromet”	szt. 1
42) Piekarnik elektryczny	szt. 1
43) Krajalnica do chleba	szt. 1
44) Krajalnica do wędlin	szt. 1
45) Mikser elektryczny z wózkiem i siodełkiem	szt. 1
46) Maszyna wieloczynnościowa „Wilk”	szt. 1
47) Kuchnia gazowa „Kromet”	szt. 2
48) Szafa chłodnicza	szt. 1

#### **IV. Obieralnia**

49) Wózek mop	szt. 1
50) Szafki „80” drewniane	szt. 6
51) Stół z półką z „nierdzewki”	szt. 1
52) Stół z kadziami z „nierdzewki”	szt. 1
53) Szafka stojąca z „nierdzewki”	szt. 1

#### **V. Magazyn mięsny**

54) Zamrażarka „Zanussi”	szt. 1
55) Zamrażarko – lodówka „Elmax”	szt. 1
56) Zamrażarka „Ardo”	szt. 1
57) Waga mała elektroniczna	szt. 1

#### **VI. Magazyn żywności suchej**

58) Regał drewniany ze skrzyniami	szt. 1
59) Regał metalowy 5-częściowy	szt. 1
60) Waga uchylna	szt. 1
61) Higrometr	szt. 1

#### **VII. Biuro**

62) Półka ścienna	szt. 1
63) Krzesła wyściełane	szt. 2
64) Krzesła obrotowe	szt. 2
65) Stolik okolicznościowy szklany	szt. 1
66) Biurko	szt. 2
67) Stolik pod komputer	szt. 1
68) Lampka biurowa	szt. 2

69) Zegar ścienny	szt. 1
70) Szafka „80”	szt. 2
71) Szafka „60”	szt. 1
72) Szafka „40”	szt. 1
73) Komoda	szt. 1
74) Taboret	szt. 1

### **VIII. Magazyn ziemniaków i warzyw**

75) Lodówka „Snaige”	szt. 1
76) Taboret kuchenny	szt. 1

### **IX. Magazyn sprzętu podręcznego**

77) Regał metalowo drewniany	szt. 5
78) Regał metalowy	szt. 2
79) Drabina	szt. 1
80) Termosy	szt. 3

### **X. Korytarz kuchni**

81) Koc gaśniczy	szt. 1
82) Gaśnica	szt. 2
83 ) Apteczka	szt. 1

### **XI. Pokój socjalny pracowników kuchni**

84) Szafy z nadstawką	szt. 10
85) Szafa dwudrzwiowa	szt. 1
86) Komoda	szt. 1
87) Stół	szt. 1
88) Lustro	szt. 1
89) Krzesło	szt. 8
90) Zegar	szt. 1

### **XII. Inny sprzęt używany w kuchni**

91) Stół z nierdzewki	szt. 1
92) Taboret elektryczny	szt. 1
93) Pojemniki z „nierdzewki”	szt. 4
94) Aparat telefoniczny	szt. 1

Uwaga:

Wykaz wyposażenia może ulec nieznacznej zmianie.