

.....
Pieczętka Wykonawcy

..... dnia2016 r

Dom Pomocy Społecznej
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

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:

I. Cena jednostkowa netto osobodnia żywienia dla jednego mieszkańca wynosi:

.....złgr.

słownie:.....

Cena brutto za jeden osobodzień żywienia wynosi:

.....zł.....gr.

słownie:.....

Łączna cena brutto za 365 dni X 102 osoby X cena brutto jednego osobodnia żywienia

=

słownie:.....

.....

II Cena jednostkowa netto obiadu (55% wartości jednego osobodnia żywienia) wynosi:

.....zł.....gr.

Cena jednostkowa brutto obiadu (55% wartości jednego osobodnia żywienia) wynosi:

.....zł.....gr.

Łączna cena brutto za 254 dnix12 osób x cena brutto obiadu

=.....zł.....gr

III. Całkowita cena oferty brutto (łączna cena brutto osobodniżywienia + łączna cena

brutto obiadów) **za realizację zamówienia wynosi**.....

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//PN/2016

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/2016

OŚWIADCZENIE

Zgodnie z Art. 22 ust.1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. **prawo zamówień publicznych** (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) **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

Data

Podpis osoby uprawnionej

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH
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 „**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 2015 r. poz. 2164) 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 2016 r. do dnia 31 maja 2017 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.z 2015r. , poz. 594) 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, (cukrzycowa) –
5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- 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 – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np. budyń, kasza manna, kanapka wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób

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 różnorodne 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, (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) z podziałem na diety o ściśle ustalonych porach dnia:

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

Wykonawca zobowiązuje się do:

1.Sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonej grupy 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 każdorazowo wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.

3.Uwzględniania w jadłospisach tradycyjnych posiłków tj. na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także przygotowywania posiłków na imprezy okolicznościowe tj. 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, leczo 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 (6 spotkań w okresie 12 miesięcy).

4.Zapewnienia dostępu przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, 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.

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 bemarowych 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 wyparzaniem 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 oraz uczestnikom Klubu 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 wyparzania 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 godz. 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godz. 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. Osoby do diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych lub diety wysokobiałkowej będą kwalifikowane raz w miesiącu na podstawie orzeczenia lekarskiego przedłożonego Wykonawcy

3. 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 jakości, ilości i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

4. 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 stanowibrutto
/słownie:...../

Cena netto jednego obiadu zgodnie z ofertą wynosi.....netto
/słownie:...../
powiększony o podatek VAT co stanowi.....brutto

2. Cena netto jednego osobodnia żywienia oraz jednego obiadu 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.

Cena netto jednego obiadu × ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów powiększonych 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 obowiązywać 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 wysokość..... PLN
(słownie:

.....)w formie
.....

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 bhp, 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 trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Jeden egzemplarz dla Wykonawcy, a dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

*DPS Gdańsk – Oliwa
Danuta Podogrodzka-Oleńko*

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

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
.....
.....
.....
.....
zwany dalej „**NAJEMCĄ**”

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni o łącznej powierzchnim², 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 kwotęzł 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 300 zł netto (słownie: trzysta zł 00/100), powiększoną o podatek VAT to jest 369,00 zł brutto (słownie: trzysta sześćdziesiąt dziewięć 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

3. W przypadku zmiany stawki podatku VAT, zmiana następuje z mocy prawa

§ 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 wskazaniem podliczników, aktualnych stawek dostawcy Energa S.A oraz należny podatek VAT,
- b) koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniem 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 m³ miesięcznie (10m³ wody zimnej i 5m³ wody ciepłej),
- d) opłatę za podgrzanie wody w wysokości 0,25 GJ za każdy 1m³ zużytej ciepłej wody wg wskazań podliczników i aktualnych stawek przez dostawcę GPEC i należny podatek VAT,
- e) koszty zużycia gazu zgodnie ze wskazaniem liczników, aktualnych stawek ustalanych przez dostawcę PGNiG S.A. oraz należny podatek VAT,
- f) ryczałt za ogrzewanie pomieszczeń w wysokości 2 zł netto za 1m²/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 Najemca 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 ubezpieczenie od ryzyk związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.

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 przedłożyć Wynajmującemu.

4.W terminie 14 dni od dnia przekazania pomieszczeń i wyposażenia Najemca przedstawi Wynajmującemu oryginał dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia od ryzyk związanych z prowadzeniem działalności gastronomicznej.

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 kontoli 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 Wynajmującego.

§ 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 opóźniania 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 opóźniania się Najemcy z płatnościami wymienionymi w § 3 i § 4.

§ 15

Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego 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 zużycia.
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 trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Jeden egzemplarz dla Najemcy, a dwa dla Wynajmującego

Wynajmujący

Najemca

Dyrektor DPS Gdańsk-Oliwa

Danuta Podogrodzka - Oleńko

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

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, 11.05.2016 r.

Nr sprawy: 1/I/PN/2016

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

III. Kuchnia Główna

17) Koc gaśniczy	szt. 1
18) Gaśnica	szt. 1
19) Krzesło drewniane	szt. 4
20) Stół ze stali nierdzewnej z rusztem	szt. 1
21) Patelnia elektryczna	szt. 1
22) Szafa naczyniowa	szt. 1
23) Szafa do chleba	szt. 1
24) Waga uchylna	szt. 1
25) Taboret gazowy	szt. 2
26) Okap ze stali nierdzewnej dwuczęściowy	szt. 1
27) Kuchnia gazowa (trzon gazowy)	szt. 1
28) Szafki wiszące „80” z „nierdzewki”	szt. 4
29) Szafki wiszące „40” z „nierdzewki”	szt. 1
30) Szafka stojąca z „nierdzewki”	szt. 1

31) Stół ze zlewozmywakiem z „nierdzewki”	szt. 1
32) Stół z szafkami z „nierdzewki”	szt. 1
33) Stół z „nierdzewki”	szt. 2
34) Stół z półką z „nierdzewki”	szt. 2
35) Garnki z „nierdzewki”	szt. 6
36) Dozownik do płynu chemicznego	szt. 1
37) Wentylator	szt. 1
38) Piekarnik elektryczny	szt. 1
39) Krajalnica do wędlin	szt. 1
40) Krajalnica do chleba	szt. 1
41) Maszyna wieloczynnościowa „Wilk”	szt. 1
42) Kuchnia gazowa „Kromet”	szt. 2

IV. Obieralnia

43) Wózek mop	szt. 1
44) Szafki „80” drewniane	szt. 6
45) Stół z półką z „nierdzewki”	szt. 1
46) Stół z kadziami z „nierdzewki”	szt. 1
47) Szafka stojąca z „nierdzewki”	szt. 1

V. Magazyn mięsny

48) Zamrażarka „Zanussi”	szt. 1
49) Zamrażarko – lodówka „Elmax”	szt. 1
50) Zamrażarka „Ardo”	szt. 1
51) Waga mała elektroniczna	szt. 1

VI. Magazyn żywności suchej

52) Regał drewniany ze skrzyniami	szt. 1
53) Regał metalowy 5-częściowy	szt. 1
54) Waga uchylna	szt. 1
55) Higrometr	szt. 1

VII. Biuro

56) Półka ścienna	szt. 1
57) Krzesła wyściełane	szt. 2
58) Krzesła obrotowe	szt. 1
59) Stolik okolicznościowy szklany	szt. 1
60) Biurko	szt. 2
61) Stolik pod komputer	szt. 1
62) Lampka biurowa	szt. 2
63) Zegar ścienny	szt. 1
64) Szafka „80”	szt. 2
65) Szafka „60”	szt. 1
66) Szafka „40”	szt. 1
67) Komoda	szt. 1
68) Taboret	szt. 1

VIII. Magazyn ziemniaków i warzyw

69) Lodówka „Snaige” szt. 1

IX. Magazyn sprzętu podręcznego

70) Regał metalowo drewniany szt. 5
71) Regał metalowy szt. 2
72) Termosy szt. 2
73) Drabina metalowa szt. 1

X. Korytarz kuchni

74) Koc gaśniczy szt. 1
75) Gaśnica szt. 2
76) Apteczka szt. 1

XI. Pokój socjalny pracowników kuchni

77) Szafy z nadstawką szt. 10
78) Szafa dwudrzwiowa szt. 1
79) Komoda szt. 1
80) Stół szt. 1
81) Lustro szt. 1
82) Krzesło szt. 8
83) Zegar szt. 1

XII. Inny sprzęt używany w kuchni

84) Stół z nierdzewki szt. 1
85) Taboret elektryczny szt. 1
86) Pojemniki z „nierdzewki” szt. 4

Uwaga:

Wykaz wyposażenia może ulec nieznacznej zmianie.

Nr sprawy 1/I/PN/2016

Pieczętka Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY ART. 26 UST 2d USTAWY PZP

Oświadczam, że zgodnie z art. 26 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz.U. z 2015 r. poz. 2164):

- **nie należę** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 w. ustawy,*
- **należę** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy.*

Zgodnie z wymogami wskazanej ustawy składam w załączniku listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.*

Data

Podpis osoby uprawnionej

*niewłaściwe skreślić