

Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia

.....
Pieczętka Wykonawcy

..... dnia2017 r

Dom Pomocy Społecznej „Polanki”
ul. Polanki 121
80-308 Gdańsk

Nr sprawy: 1/I/US/2017

FORMULARZ OFERTOWY

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ust. 2 – 4 przepisów ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (*tekst jednolity. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.*) składamy ofertę na **„Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku ul. Polanki 121 w okresie 12 miesięcy”**:

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 90 osób 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 251 dni x 15 osób x cena brutto obiadu

=.....zł.....gr

III. Całkowita cena oferty brutto (łączna cena brutto osobodni żywienia + łączna cena brutto obiadów) **za realizację zamówienia wynosi**.....

słownie.....

Ponadto oświadczamy, że:

- przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 12 miesięcy
- zdobyliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty
- oferowana cena obejmuje wszystkie koszty z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia
- termin związania ofertą wynosi 30 dni.

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

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I/US/2017

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Przystępując do postępowania na „**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku ul. Polanki 121 w okresie 12 miesięcy**” oświadczam, że na dzień składania ofert:

1. Spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Ogłoszeniu o udzielenie zamówienia publicznego
2. Nie podlegam wykluczeniu z postępowania o którym mowa w Ogłoszeniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Data

Podpis osoby uprawnionej

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Data

Podpis osoby uprawnionej

Nr sprawy: 1/I/US/2017

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia
pomiędzy:

**Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-00-11-969
reprezentowana przez Danutę Podogrodzką – Oleńko Dyrektora Domu Pomocy
Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk**

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a
.....
.....
.....

zwanym dalej „Wykonawcą”,

W wyniku przeprowadzenia postępowania o zamówienie publiczne na usługi społeczne art. 138o ust. 2 – 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.) 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 „Polanki” w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym w dalszej części „Domem” polegających na:

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

3.Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w Ogłoszeniu.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 czerwca 2017 r. do dnia 31 maja 2018 r.

§ 3

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

- a) diet opisanych szczegółowo w Ogłoszeniu,
- b) zaleceń lekarza,
- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.z 2017 r. , poz. 149) 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 pobudzających 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 odkostnione w sposób niemechaniczny. 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 oraz dostarczyć je o ściśle ustalonych porach dnia:

- | | |
|-------------|-----------------|
| - śniadanie | - 8.30 – 10.30 |
| - 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 współdziałaniu 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 nie częściej, niż 3 x w roku dla mieszkańców domu i zaproszonych gości, razem ok. 170 osób na każdej tego typu imprezie (1 ciepły posiłek np. gulasz, leczo oraz sałatki jarzynowa, śledziowa i ryżowa lub inna, ciasto 2 rodzaje, owoce, napoje zapewnione przez całą imprezę). 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, 1 kg kawy, 2 kg ciastek kruchych, 4 kg cukru.

5. Przygotowania, dostarczania oraz podawania posiłków zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego (dotyczy to również osób wydających posiłek). Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

a) w okresie „**przed remontem**” przygotowania i dostarczania własnym transportem (z wyjątkiem sytuacji dzierżawienia pomieszczeń kuchennych od Zamawiającego) przystosowanym do przewozu żywności posiłków (śniadania, obiady, kolacje) oraz podawania ich na stołówce Domu. Podawania ich mieszkańcom oraz uczestnikom Klubu Samopomocy schodzącym na stołówkę i zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach.

Rozwiezienie i rozdanie posiłków mieszkańcom nie schodzącym na stołówkę, odbywać się będzie w wózku beमारowym przez pracowników Wykonawcy wraz z przedstawicielem Zamawiającego. Zwrot wózka beमारowego oraz wózków z brudnymi naczyniami bądź termosami należy do pracowników Wykonawcy.

Po każdym posiłku Wykonawca myje i wyparza całość kompletu naczyń, sztućców, termosów i wózków.

b). w okresie „**w trakcie remontu**” przygotowania i dostarczania własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, a następnie rozwiezienia dla mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy w termoportach, na każde z 4 pięter Domu. Rozdaniem posiłków do pokoi mieszkańców i uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Wykonawcy wraz z przedstawicielem Zamawiającego.

W trakcie trwania tej usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany miejsca, systemu oraz dystrybucji posiłków w obrębie budynku Domu.

Jednorazowe sztućce i naczynia wykorzystywane podczas posiłków zapewni Wykonawca. Sztućce i naczynia powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadać atest PZH.

6. Posiłki przed wydaniem mogą zostać sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym. Kontrola może być dokonana m.in. poprzez degustację, ocenę estetyki podania, pomiar temperatury serwowanych posiłków, zgodność posiłków z jadłospisem.

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

7. Przyjmuje się, że temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić dla zup minimum 75°C, a dla gorącego dania minimum 63°C

8. Odbioru i zagospodarowania odpadów żywieniowych, opakowań i innych, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej.

9. Wyposażenia pracowników świadczących usługę w jednolite, estetyczne stroje oraz identyfikatory.

10. Prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety.

§ 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. 7.15 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. 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 x ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu powiększony o podatek VAT.

Cena netto jednego obiadu x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów powiększonych o podatek VAT.

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

- wartość śniadania – 25% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- wartość obiadu – 55% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- 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.Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 3 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, a także oddziaływanie innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty.

5.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.

6.Fakturę należy wystawić wg następujących danych:

Nabywca: Gmina Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 5830011969

Odbiorca/Płatnik: Dom Pomocy Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk

7.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, ogłoszeniem 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

2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.

3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.

§ 12

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

§ 13

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania pomieszczeń kuchni udostępnionych do wydawania posiłków, mycia i przetrzymywania naczyń 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.

3. Jeśli wykonawca korzystać będzie z punktów poboru wody zostanie obciążony kosztami zużycia wody wg wskazań podlicznika (ilość m³ x obowiązująca stawka za 1 m³ dostarczenia wody i odprowadzenia ścieków przez dostawcę SAUR Neptun Gdańsk S.A.).

4. Jeśli Wykonawca zamierza skorzystać z ruchomego wyposażenia kuchni (zmywarka, bęben, wózki, termosy) zostanie ono przekazane protokolarnie na czas trwania umowy, a za wynajem zapłaci miesięcznie kwotę 150,00 PLN netto powiększone o obowiązujący podatek VAT. Protokół stanowić będzie załącznik nr 2 do umowy.
Wykonawca odpowiada za wynajmowane urządzenia i wyposażenie, dokonując niezbędnych napraw na swój koszt.

5. Wykonawca rozliczany będzie miesięcznie za wynajmowane urządzenia oraz zużycie wody .Koszty eksploatacyjne będzie płacił Zamawiającemu na konto bankowe, w terminie 14 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych.

Nr konta: 5212401268111001038584892

6. W sytuacji gdy Wykonawca podpisze umowę najmu, do momentu jej obowiązywania, regulacje zawarte w ust 3, 4 oraz 5 nie obowiązują

§ 14

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

§ 15

Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy oraz współdziałać z Zamawiającym przy opracowywaniu przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

§ 16

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.

§ 17

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

2. 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,

§ 18

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.

§ 19

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.

§ 20

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

§ 21

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

§ 22

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.

§ 23

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach. Dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Dom Pomocy Społecznej „Polanki”

Danuta Podogrodzka - Oleńko

Wykonawca

Pieczęć Wykonawcy

Nr sprawy: 1/I./US/2017

OŚWIADCZENIE

Po zapoznaniu się z treścią Ogłoszenia, a w szczególności załącznika nr 3 (wzór umowy) w postępowania na „**Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku ul. Polanki 121 w okresie 12 miesięcy**” 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

Nr sprawy: 1/I/US/2017

UMOWA NAJMU

Nr

Zawarta w Gdańsku, dnia
pomiędzy:

**Gminą Miasta Gdańska ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk NIP 583-00-11-969
reprezentowaną przez Danutę Podogrodzką – Oleńko Dyrektora Domu Pomocy
Społecznej „Polanki” ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk**

Zwanym dalej „WYNAJMUJĄCYM “

a
.....
.....
.....
.....

zwanym dalej „NAJEMCĄ”

§ 1

1.Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń przeznaczonych do świadczenia usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Polanki” w Gdańsku przy ul. Polanki 121 zwanym dalej „Domem” o łącznej powierzchnim², położonych w budynku Domu oraz wyposażenia kuchni, w związku z zawartą pomiędzy stronami umową nr.....z dnia.....

2.Wydanie przedmiotu najmu nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym, w którym strony opiszą stan techniczny pomieszczeń, wynajmowanego wyposażenia kuchni z wyszczególnieniem sprzętów i urządzeń 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 nie dłuższy niż 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:

- α) 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 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 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 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 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 Wynajmującego.

§ 10

Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga pisemnej zgody Dyrektora Domu.

§ 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 wodociągowe 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.Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia przez Najemcę w okresie dzierżawy działalności cateringowej dla podmiotów i osób z zewnątrz na bazie pomieszczeń kuchennych.

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 14 – dniowego okresu wypowiedzenia.

§ 16

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 wynajmowanych pomieszczeń, przedmiotów 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 „Polanki”
Danuta Podogrodzka - Oleńko*