

**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH DLA
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ "POLANKI" W GDAŃSKU, PRZY UL. POLANKI 121
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**”,

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września
2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwanej w treści
niniejszej umowy „ustawą Pzp”, z uwzględnieniem przepisów art. 359-361 ustawy Pzp.

§ 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:

- a) usłudze przygotowania posiłków,
- b) usłudze gotowania posiłków,
- c) usłudze podawania posiłków.

3. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy
użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

4. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w SWZ.

§ 2.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 grudnia 2021 do dnia 31 maja 2024 roku.

2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z
wyposażeniem Nr z dnia roku, zwanej dalej "umową najmu".

§ 3.

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

- a) diet
- b) zaleceń lekarza,

- c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. , poz. 2021) i innych przepisach w tym zakresie, z zachowaniem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – m.in. HACCP.
- d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
- c) dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych, (cukrzycowa) –
- 5 posiłków dla ok. 15 osób: śniadanie i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja
- d) dieta o zmienionej 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 wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu,
- h) dieta wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np. mięso, rybę lub jajka; dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek białkowy np. wędlina dietetyczna, ser biały półtłusty wydawany przy kolacji dla ok. 15 osób.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.

4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie (przez 7 dni w tygodniu) dla mieszkańców Domu 3 posiłki dziennie (dla diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) z podziałem na diety oraz podać je o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - 8.00 – 10.00,
- obiad - 13.00 – 15.00,
- kolacja - 18.00 – 20.00.

5. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Klubu Samopomocy w dni robocze (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) obiad, z uwzględnieniem diety wydawany w godz. 13.00 – 15.00.

6. Dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie przy śniadaniu oraz podwieczorek przy obiedzie.

7. Wykonawca zobowiązuje się, przy wydawaniu posiłków, do zachowania następujących temperatur (+/- 3 °C) dla niżej wymienionych posiłków:

- 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C,
- 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C,
- 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C,
- 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4°C.

8. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz zapewnić Zamawiającemu wgląd do tej ewidencji.

§ 4.

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

2. Posiłki muszą być kompletne, podawane estetycznie. Podanie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonych, bez smaku i koloru, zbrzydlonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być) spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.

3. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) zapewnienie posiłków wysokiej jakości, urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych

- produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
- b) używanie masła świeżego (minimum 82 % tłuszcz mleczny), a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
 - c) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
 - d) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
 - e) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
 - f) przestrzeganie higieny produkcji
 - g) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
 - h) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.

4. W posiłkach Wykonawca uwzględni do obiadu: 3 razy w tygodniu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 3 razy w tygodniu deser, 1 raz w tygodniu ciasto.

5. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone.

Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g w przypadku 2 surówek po 100g każdej). Odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni.

6. Wykonawca zapewni:

- śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:

- a) zupa mleczna (co drugi dzień z wyjątkiem weekendów),
- b) gorący napój,
- c) pieczywo mieszane,
- d) masło,
- e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);

- drugie śniadanie i podwieczerek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;

- obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:

- a) zupa,
- b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
- c) napój lub kompot;

- kolacje składające się, co najmniej, z:

- a) gorący napój,
- b) pieczywo mieszane,
- c) masło,
- d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,

- dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.

7. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

- a) Pieczywo - nie mniej niż 180 g – gramatura dzienna,
- b) Wędlina (różna) - nie mniej niż 50 g,
- c) Wędlina (różna) na gorąco - nie mniej niż 100 g,
- d) Sałatki/surówki (różne) dodatek warzywny do śniadania i kolacji - nie mniej niż 100 g,
- e) Twarogi (różne) - nie mniej niż 100 g,
- f) Ser żółty - nie mniej niż 50 g,
- g) Jajko - nie mniej niż 2 szt. klasy L,
- h) Pasty (różne), pasztet - nie mniej niż 60 g,
- i) Zupy podawane do obiadu - nie mniej niż 350 ml,
- j) Mleko - nie mniej niż 250 ml o zawartości tłuszczu 2 %,
- k) Masło -(82 % tłuszcz mleczny) 40 g,
- l) W przypadku gdy np. ser lub wędlina jest dodatkowo np. do zupy mlecznej lub sałatki - nie mniej niż 30 g,

Przy czym ilość pokrojonej wędliny, sera żółtego, pasty, pasztetu itp. musi wystarczyć na przygotowanie co najmniej 3 kanapek dla podopiecznego. W przypadku kiedy jest to dodatek np. do zupy mlecznej lub sałatki

itp. ilość w/w produktów musi wystarczyć do przygotowania co najmniej 2 kanapek.

8. Zamawiający wymaga podawania do obiadu w okresie dekady (10 kolejnych dni) co najmniej:

- a) 4x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki itp. o gramaturze nie niższej niż 100 g czystego mięsa po obróbce,
- b) 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku (w piątki), gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g,
- c) 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g,

9. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.

10. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień. W dniu w którym nie ma zupy mlecznej powinno być podawane do śniadania kakao lub kawa zbożowa.

11. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie (10 kolejnych dni) na kolację ryby lub potrawy z ryby.

12. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem określonej grupy wiekowej i specyfiki Domu, zleconych przez lekarza diet oraz zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia;

13. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

- a) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
- b) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcowi.

14. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:

- a) data,
- b) wskazanie diety,
- c) podział na posiłki,
- d) skład posiłku,
- e) gramaturę,
- f) kaloryczność,
- g) występujące alergeny

15. Wykonawca przedkłada do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, w formie elektronicznej - jadłospis obejmujący okresy dekadowe (10 dni) - w terminie 3 dni roboczych przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem na stołówkę.

16. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne potrawy dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkanocy,

17. Jeżeli Zamawiający pozyska artykuły spożywcze, Wykonawca ma obowiązek urozmaicić i wzbogacić przygotowywane posiłki w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego, a ich rozliczenie przedstawić Zamawiającemu.

18. Wykonawca w cenie ofertowej ma obowiązek uwzględnić przygotowywanie posiłków na imprezy okolicznościowe przy czym poniższe posiłki **nie zastępują obiadu** dla mieszkańców Domu i uczestników Klubu Samopomocy oraz w przypadku śniadania Wielkanocnego śniadanie mieszkańców Domu.

Zamawiający przewiduje w trakcie trwania umowy następującą ilość spotkań, imprez lub zabaw organizowanych na terenie Domu:

w roku 2021

a) SPOTKANIE WIGILIJNE (przed 24 grudnia)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 11.00-16.00
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku (kawa i herbata oraz mleko do kawy, cukier cały czas na stole)
- Wykonawca ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami sztuczcami i w potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

w roku 2022

a) ZABAWA KARNAWAŁOWA (w okresie Karnawału)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (max. 4 godziny zabawy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: nuggetsy z kurczaka, ryż, surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, babka piaskowa (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztuczcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

b) SPOTKANIE WIELKANOCNE (odbędzie się do 2 tygodni przed Świątami)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 10.00-15.00
- wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku
- kawa i herbata oraz mleko do kawy , cukier cały czas na stole
- wykonawca menu ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami , naczyniami, sztuczcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

c) IMPREZA POWITANIE LATA (czerwiec)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (4 godziny imprezy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: karkówka z sosem, zapiekane ziemniaki i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: jarzynowa, gyros, (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, szarlotka (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata , mleko do kawy, cukier (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami , naczyniami, sztuczcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełnianiu ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń oraz posprzątanie jadalni, mycie naczyń

W przypadku posiłku serwowanego **na zewnątrz budynku** (np. w ogrodzie) wykonawca zapewni 1 pracownika do pomocy w wydawaniu posiłku i jednorazowe naczynia. Naczynia będą produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji (zgodnie z Zarządzenie Nr 1708/19 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 24 października 2019 roku)

d) ANDRZEJKI – listopad

czas imprezy : może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (4 godziny zabawy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: karkówka, zapiekane ziemniaki i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: śledziowa, ryżowa, jarzynowa.
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, piernik (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztućcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

e) SPOTKANIE WIGILIJNE (do 24 grudnia)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 11.00-16.00
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku (kawa i herbata oraz mleko do kawy, cukier cały czas na stole)
- Wykonawca ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami sztućcami i w potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

Ponadto dwa razy w roku mogą się odbyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie imprezy wymagające przesunięcia obiadu mieszkańców na godzinę wcześniejszą np. 12.00 i wydania jeszcze raz obiadu tego samego dnia, dla 70 - 100 zaproszonych gości na godzinę 14.00.

Obiad dla gości ma być posiłkiem ponadstandardowym, oddzielnie płatnym, za który Wykonawca obciąża fakturą (rachunkiem) placówki lub osoby prywatne zamawiające posiłek.

w roku 2023

a) ZABAWA KARNAWAŁOWA (w okresie Karnawału)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (max. 4 godziny zabawy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: nuggetsy z kurczaka, ryż, surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, babka piaskowa (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztućcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

b) SPOTKANIE WIELKANOCNE (odbędzie się do 2 tygodni przed Świętami)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 10.00-15.00
- wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku
- kawa i herbata oraz mleko do kawy , cukier cały czas na stole
- wykonawca menu ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami, sztućcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

c) IMPREZA POWITANIE LATA (czerwiec)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (4 godziny imprezy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: karkówka z sosem, zapiekane ziemniaki i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: jarzynowa, gyros, (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, szarlotka (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztuczcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełnianiu ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń oraz posprzątanie jadalni, mycie naczyń

W przypadku posiłku serwowanego **na zewnątrz budynku** (np. w ogrodzie) wykonawca zapewni 1 pracownika do pomocy w wydawaniu posiłku i jednorazowe naczynia. Naczynia będą produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji (zgodnie z Zarządzenie Nr 1708/19 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 24 października 2019 roku)

d) ANDRZEJKI – listopad

czas imprezy : może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (4 godziny zabawy)

menu:

- jeden ciepły posiłek: karkówka, zapiekane ziemniaki i surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: śledziowa, ryżowa, jarzynowa.
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, piernik (dokładane w trakcie imprezy)
- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztuczcami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

e) SPOTKANIE WIGILIJNE (do 24 grudnia)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 11.00-16.00
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku (kawa i herbata oraz mleko do kawy, cukier cały czas na stole)
- Wykonawca ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami ,naczyniami sztuczcami i w potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

Ponadto dwa razy w roku mogą się odbyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie imprezy wymagające przesunięcia obiadu mieszkańców na godzinę wcześniejszą np. 12.00 i wydania jeszcze raz obiadu tego samego dnia, dla 70 - 100 zaproszonych gości na godzinę 14.00.

Obiad dla gości ma być posiłkiem ponadstandardowym, oddzielnie płatnym, za który Wykonawca obciąży fakturą (rachunkiem) placówki lub osoby prywatne zamawiające posiłek.

w roku 2024

a) ZABAWA KARNAWAŁOWA (w okresie Karnawału)

czas imprezy: może się odbyć w godzinach 10.00-18.00 (4 godziny zabawy)

menu

- jeden ciepły posiłek: nuggetsy z kurczaka, ryż, surówki (jako jednorazowy posiłek dla ok. 180 osób)
- sałatki: gyros, z tuńczykiem, jarzynowa (dostępne przez całą imprezę)
- ciasta: sernik, ciasto z owocami i galaretką, babka piaskowa (dokładane w trakcie imprezy)

- owoce, soki w kartonie, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata (cały czas na stole)
- pieczywo mieszane

Do Wykonawcy należy :

- nakrycie stołów obrusami, naczyniami, sztucami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach przygotowanych dań, sałatek, napojów, owoców i uzupełniania ich w trakcie imprezy
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń

b) SPOTKANIE WIELKANOCNE (do 2 tygodni przed Świątami)

- uroczystość może się odbyć w godzinach: 10.00-15.00.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za wydanie i postawienie na stołach świątecznego posiłku (kawa i herbata oraz mleko do kawy , cukier cały czas na stole)
- Wykonawca menu ma obowiązek przygotować i nakryć stoły obrusami, naczyniami, sztucami i potrzebną zastawą do konsumpcji na określoną ilość osób (mieszkańcy , klub Samopomocy, pracownicy plus goście łącznie około 150 osób)
- sprzątanie brudnych naczyń i jadalni, mycie naczyń należy do Wykonawcy

Szczegóły odnośnie terminów i organizacji imprez podane zostaną z miesięcznym wyprzedzeniem przed planowanym wydarzeniem.

Wykonawca ma obowiązek wydania posiłków wymienionych w niniejszym ustępie w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób. Posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego.

Zamawiający zapewni obrusy oraz zajmie się, na swój koszt, ich wypraniem.
Stoły ustawiają pracownicy Zamawiającego

19. Dystrybucja codziennych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla mieszkańców Domu oraz obiadu dla uczestników Klubu Samopomocy odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku (z ewentualnym wyjątkiem dotyczącym imprezy „Powitanie Lata”), m. in. z kuchni do stołówki i polegać będzie na rozwieszeniu posiłków na stołówkę i rozłożeniu ich na stoliki przez pracowników Wykonawcy.

Jeżeli przepisy sanitarne (**dotyczy obostrzeń związanych z COVID – 19**) uniemożliwią wykonywanie usługi w powyższy sposób, posiłki będą przekazywane personelowi Domu w wyznaczonym do tego celu miejscu (na stołówce, przed wejściem do pomieszczeń kuchni). Dystrybucją posiłków dla mieszkańców oraz uczestników Klubu Samopomocy zajmą się pracownicy Zamawiającego z wykorzystaniem wózków beमारowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Bemary i termosy zapewni Wykonawca. W tym okresie dla pensjonariuszy kolacja będzie dostarczona wraz z obiadem. Personel Wykonawcy musi przestrzegać wszelkich obowiązujących standardów bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu się koronawirusa.

Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzaniem całości kompletu naczyń, sztuców i wózków po każdym posiłku.

20. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stołówkę, z wykorzystaniem wózków beमारowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Miksy przed wydaniem na wózek beमारowy mają być porcjowane.
Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego.

Rozwieszenie i rozdanie mieszkańcom Domu posiłków, a następnie zwrot wózków beमारowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzaniem całości kompletu naczyń, sztuców i wózków po każdym posiłku.

21. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.

22. Wykonawca zobowiązany jest w porze obiadowej oddelegować jednego pracownika do pomocy przy **rozwiezieniu i rozdaniu obiadów** mieszkańcom Domu nie schodzącym na stołówkę.

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

24. Wykonawca zapewni, wyposażenie stołów w komplet sztućców i serwetek do każdego posiłku, przyprawy (sól i pieprz). Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczenia jadalni oraz stołów i krzeseł po skończonych posiłkach.

25. Za zgodą Zamawiającego należy udostępnić płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.

26. Wykonawca zapewni dostęp przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (np. herbata w termosie, dżem niskosłodzony, masło, chleb) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r. Poz. 734)

Ponadto na terapię zajęciową dostarczy do dnia 5 każdego miesiąca : 50 szt herbaty ekspresowej, 2 kg kawy mielonej, 1 kg kawy rozpuszczalnej, 5 kg ciastek kruchych, 2 kg cukru, 4 litry mleka UHT 3,2 %.

Wymaga się także przygotowania poczęstunku dla mieszkańców obchodzących urodziny - w formie 25 dkg kawy, 1 litr mleka UHT 3,2 %, 1 kilogram cukru i 3 kilogramy ciasta (sernik, jabłecznik, babka piaskowa) każdorazowo dla 20 osób (spotkanie co 2 miesiące czyli 15 spotkań w okresie trwania umowy). Dokładne terminy zostaną ustalone z 2 tygodniowym wyprzedzeniem.

Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.

27. Zamawiający nie dopuszcza wynajmowania stołówki przez Wykonawcę.

28. Wykonawca ma obowiązek wskazania upoważnionej przez siebie osoby, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego – w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby. W wykonaniu powyższego obowiązku Wykonawca upoważniado kontaktu z Zamawiającym.

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

Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy są:

.....

Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego są:

.....

§ 5.

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 7.30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
- stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
- czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni;
- zużycia mediów;
- przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;

- f) przestrzegania przez Wykonawcę gramatury posiłków oraz ich zgodności jadłospisem;
- g) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

3. Uwagi i zastrzeżenia będą składane pisemnie przez Zamawiającego Wykonawcy lub osobie przez niego upoważnionej. Wykonawca w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia. W przypadku, gdy Wykonawca kwestionuje wskazane mu przez Zamawiającego uchybienia Wykonawca najpierw w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia, po czym ma możliwość przedstawienia Zamawiającemu swojego stanowiska na piśmie. W takiej sytuacji strony wspólnie podejmą stosowne ustalenia w celu podjęcia działań zaradczych na przyszłość. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzanej przez pracowników Zamawiającego kontroli.

4. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości, jakości lub niezgodności z jadłospisem podlegają natychmiastowej wymianie przez Wykonawcę.

5. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zakwestionowanych posiłków w terminie ich podania, Zamawiający może dokonać zamówienia posiłku zastępczego lub uzupełniającego i pomniejszyć wynagrodzenie Wykonawcy o koszt tego posiłku zastępczego.

§ 6.

1. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku wykonywania Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu Umowy.

§ 7.

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:

- 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. 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. Zamawiający dopuszcza możliwość przesyłania faktur drogą elektroniczną za pomocą Platformy Elektronicznego fakturowania. **Numer PEPPOL 5841065897.**

8. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie z wynagrodzenia kwot należnych Zamawiającemu od Wykonawcy z tytułu czynszu za najem pomieszczeń kuchni, najem wyposażenia i sprzętu kuchni, kosztów eksploatacyjnych, opłat, o których mowa w § 3 ust 1 i 2 oraz § 5 ust.1 umowy najmu a także innych obciążeń Wykonawcy wynikających z umowy najmu.

§ 8.

Wykonawca będzie zobowiązany do refundacji kosztów Zamawiającemu ponoszonych w związku z wywozem odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku świadczenia usługi żywienia. Deklarację składa Zamawiający.

§ 9.

1. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP przez cały okres trwania umowy we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.

2. Obowiązkiem Wykonawcy jest uzyskanie w ciągu 30 dni od daty rozpoczęcia działalności w pomieszczeniach kuchennych DPS decyzji Powiatowego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego w Gdańsku o zatwierdzeniu zakładu. Po otrzymaniu ww. Decyzji należy ją przedstawić Zamawiającemu.

3. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie ze stosownymi wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

4. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zleczone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

6. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych, najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

7. 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.

§ 10.

Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 3 % ceny całkowitej podanej w ofercie Wykonawcy tj. kwotę: zł słownie..... w formie

§ 11.

1.Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać będzie odszkodowanie w formie kar umownych. Nałożenie kary umownej poprzedzone będzie postępowaniem wyjaśniającym, w którym będą brały udział strony umowy.

2.Zamawiający może zażądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 5% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy netto, należnego za miesiąc w którym nastąpiło naruszenie za każdy przypadek:

- a) podanie diet innych niż zamówione,
- b) stwierdzone w danym dniu uchybienia w realizacji usługi żywienia: niewykonanie lub nienależyte wykonanie, postanowień niniejszej umowy polegające w szczególności na:
 - wydawanie posiłku/ów nieterminowo (nie w ustalonych godzinach, za wcześnie/z nieuzasadnionym opóźnieniem ponad 30 min.),
 - podanie posiłku/ów nieodpowiednich w zakresie np. składu, jakości,
 - podanie posiłku/ów niekompletnych- braki w dietach lub składnikach,
 - wydawanie posiłku/ów w nieodpowiednich temperaturach (np. wychłodzone zamiast gorących), rozgotowanych, niedogotowanych, zbrylonych, nieestetycznych, bez wymaganych dodatków, nie odpowiednio porcjowanych, nie dających się odpowiednio porcjować,
 - podanie posiłków, sporządzonych niezgodnie z jadłospisem, o którym mowa w § 5 ust. 15,
 - zaniżaniu lub zawyżaniu wartości jakościowej (dietetycznej/kalorycznej) lub ilościowej porcji posiłków (gramatura),
 - wydawaniu posiłków w niewłaściwy sposób, w szczególności bez zachowania warunków higienicznych (brak właściwych opakowań posiłków, brak odpowiedniego i czystego ubioru),
 - niedostarczenie posiłku.

3.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za rozwiązanie umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa § 7 ust.3 umowy pomniejszonej o podatek VAT.

4.Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 7 ust. 3 umowy pomniejszonej o podatek VAT za rozwiązanie umowy z winy Zamawiającego.

5.Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia ustawowych odsetek w przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności.

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

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

§ 12.

1.Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia bez prawa żądania jakiegokolwiek odszkodowania.

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

- a) Zamawiający, gdy Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia mieszkańców,
- b) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
- c) Wykonawca w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego.
- d) mimo wcześniejszego dwukrotnego pisemnego upomnienia skierowanego przez Zamawiającego do Wykonawcy, informującego o fakcie nie wywiązywania się z obowiązków nałożonych na niego Umową lub umową najmu, nadal nie wywiązuje się z obowiązków umownych;
- e) odmówił poddania się kontroli Zamawiającego lub uprawnionej instytucji;
- f) nie usunął nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli,
- g) nie przystąpił do realizacji przedmiotu Umowy oraz nie rozpoczął jego realizacji pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
- h) przerwał świadczenie usług na rzecz Zamawiającego na okres 24 godzin lub dłużej;

- i) nie przedłużył ważności polisy ubezpieczeniowej;
- j) dokonał cesji praw lub zobowiązań z Umowy bez zgody Zamawiającego.

3. Ponadto Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, gdy zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy lub gdy Wykonawca złoży w sądzie oświadczenie o wszczęciu postępowania naprawczego.

4. W każdym przypadku rozwiązania Umowy przed upływem okresu, na jaki Umowa została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części Umowy.

§ 13.

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.

§ 14.

1. Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie w zakresie:

- a) zmian przepisów powszechnie obowiązujących, które mają wpływ na treść lub przedmiot umowy,
- b) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w związku z:
 - ustawową zmianą stawki podatku od towarów i usług,
 - ustawową zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - ustawową zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
 - ze zmianą średniorocznego wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanych przez Prezesa GUS za rok poprzedni

jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę i Wykonawca wykaże Zamawiającemu wzrost tych kosztów.

2. Pierwsza zmiana ceny może nastąpić po 12 miesiącach od daty zawarcia umowy. Pozostałe terminy weryfikacji cen będą ustalane w okresach 12 miesięcznych .

3. Wykonawca wnioskujący o zmianę Umowy przedkłada Zamawiającemu pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do Umowy.

4. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia w całym okresie trwania Umowy nie może przekroczyć 10 % ustalonej wartości Umowy

5. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 15.

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej obejmującej zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż **300.000,00 zł** (słownie złotych: trzysta tysięcy złotych).

2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia o którym mowa w ust.1 przez cały okres obowiązywania umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w dniu zawarcia Umowy uwierzytelnioną kopię aktualnej polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w ust. 1 oraz przedkładać Zamawiającemu ewentualną każdą kolejną polisę przedłużającą okres ubezpieczenia w trakcie trwania Umowy.

§ 16.

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie między innymi przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Pzp.

2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

§ 17.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO), informujemy, że:

1. Administratorem Pana/i danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „Polanki” z siedzibą w Gdańsku (80-308), ul. Polanki 121, adres do korespondencji: 80-308 Gdańsk ul. Polanki 121 z dopiskiem IOD.
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod@dpspolanki.pl
3. Celem przetwarzania Pana/i danych osobowych jest zawarcie, realizacja oraz rozliczenie finansowe umowy cywilnoprawnej. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b) i lit. c) RODO. Dochodzenie lub zabezpieczenie roszczeń. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.
4. Odbiorcami przetwarzanych Pana/i danych osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 9 RODO są KAS, banki, podmiot zajmujący się obsługą informatyczną, firmy archiwizujące dokumenty.
5. Pana/i dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do prawidłowego wypełniania obowiązków ustawowych i umownych związanych z zawarciem i realizacją umowy to jest okres 5 lat, licząc od końca roku kalendarzowego, w którym upłynął termin płatności podatku zgodnie z art. 70 par. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1325 ze zm.) oraz w przypadku ewentualnych roszczeń przez okres niezbędny do ich zabezpieczenia lub dochodzenia.
6. Ma Pan/i prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, ograniczenia ich przetwarzania oraz wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania przysługuje Panu/i w przypadku danych przetwarzanych bezpodstawnie.
7. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do polskiego organu nadzorczego lub organu nadzorczego innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej, właściwego ze względu na miejsce Pan/i zwykłego pobytu.
8. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym zgodnie z par. 3 pkt 1 lit. c) Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (Dz.U. z 2013 r. poz. 1485).
9. Pana/i dane nie będą podlegały profilowaniu w rozumieniu art. 22 RODO.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik: Oferta Wykonawcy