

# UMOWA

SP1.K.2012.....2023.KŁ

zawarta w dniu ..... 2023 r. w Goleniowie pomiędzy Gminą Goleniów reprezentowaną przez mgr Joannę Stanuch - Piotrowicz - Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 w Goleniowie zwanym dalej Wynajmującym lub Zamawiającym

a Firmą .....

zwaną dalej Najemcą lub Wykonawcą reprezentowanym przez:

.....  
zostaje zawarta umowa następującej treści:

## § 1

1. Wynajmujący oddaje a Najemca przyjmuje do korzystania:

- a) pomieszczenia kuchni szkolnej oraz pomieszczenia pomocnicze, wraz ze stołówką
- b) urządzenia gastronomiczne w dzierżawionych pomieszczeniach.

1. W ramach niniejszej umowy Najemca zobowiązuje się do:

Prowadzenia kuchni szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 , ul. Kilińskiego 11, 72-100 Goleniów oraz przygotowywanie gorących posiłków dla uczniów szkoły, świadczenia usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla uczniów Szkół Podstawowych w Goleniowie, oraz możliwość świadczenia usług dla osób trzecich.

2. W ramach niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest do:

- a) codziennego przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły objętych dofinansowaniem CUS jaki i dla uczniów nieobjętych dofinansowaniem CUS w godz. od 12<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup>, z wyłączeniem dni wolnych od nauki. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron na piśmie
- b) dostarczania tygodniowego jadłospisu przygotowanego na 5 dni wraz z informacją o alergenach oraz wywieszania w miejscu widocznym dla rodzica/dziecka
- c) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP
- d) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 284) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52 c ust. 1 ustawy, w szczególności z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, oraz normami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach

żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowej żywności. Z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy NR 1831/2003 z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności.

- e) przygotowywać posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie
- f) spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej
- g) przechowywania próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia na okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie
- h) zamawiający zobowiązany będzie do płacenia wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez CUS w Goleniowie
- i) przyjmowania opłat za wydawane posiłki uczniom nieobjętym dofinansowaniem CUS i pracowników szkoły wykonawca weźmie na siebie
- j) zabezpieczenie obsługi gastronomicznej podczas szkolnych uroczystości okolicznościowych i itp.
- k) utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb i jadalni, która będzie do dyspozycji w momencie wydawania posiłków
- l) organizacji związanej z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki w tym zapewnienie osoby wydającej posiłek
- m) doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w dodatkowe urządzenie niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością dzierżawcy)
- n) przeprowadzania na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń, zgodnie z instrukcją użytkowania tych urządzeń
- o) ponoszenie, poza czynszem, kosztów opłat eksploatacyjnych, takich jak: energia elektryczna (według wskazań podlicznika), woda i ścieki (według wskazań podlicznika), wywóz nieczystości związanych z prowadzeniem działalności na własny koszt z własnego kontenera,
- p) wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie
- q) do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres roku szkolnego do dnia 30 sierpnia po uzyskaniu akceptacji dyrektora szkoły na piśmie
- r) bieżącego informowania konsumentów o jadłospisie
- s) zobowiązań związanych z przygotowywaniem posiłków dla uczniów Wykonawca nie

może powierzyć innemu pomiotowi bez zgody Zamawiającego.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się, że:
  - średnia cena /brutto/ posiłku dla ucznia w okresie od 01.09.2023 r. do 31.08.2024 r. wynosić będzie ..... zł.(słownie: jedenaście złotych), a na kolejne 2 lata może ulec zmianie po uzgodnieniu z dyrektorem.
2. Strony ustalają , że miesięczna stawka czynszu w okresie od 01.09.2023 r. do 31.08.2026 r. wynosić będzie ..... zł (słownie: dwa tysiące osiemset złotych 00/100). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości czynszu ze względu na zmianę stawek opłat podatku od nieruchomości.
3. Najemca zobowiązany jest uiszczać Wynajmującemu czynsz miesięczny zgodnie z wystawionym rachunkiem w obowiązującym terminie płatności i wysokości czynszu ustalonego w niniejszej umowie. Wpłaty Wynajmujący będzie dokonywał w ramach rozliczeń z Centrum Usług Społecznych zgodnie z przedstawionym rachunkiem do dnia 15-go następnego miesiąca za każdy miesiąc. W przypadku zwłoki płatności naliczane będą ustawowe odsetki.

## § 3

1. Wynajmujący oddaje Najemcy pomieszczenia kuchni oraz pomieszczenia pomocnicze wraz z wyposażeniem gastronomicznymi o łącznej powierzchni 69,15 m<sup>2</sup> znajdujące się w budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Goleniowie.
2. Najmowane pomieszczenia oraz wyposażenie gastronomiczne przekazane zostaną Najemcy protokołem zdawczo-odbiorczym.

## § 4

1. Najemca zobowiązuje się ponosić na własny koszt, poza opłatami za czynsz, koszty opłat eksploatacyjnych, takich jak: energia elektryczna (według wskazań podlicznika), woda i ścieki (według wskazań podlicznika), wywóz nieczystości związanych z prowadzeniem działalności na własny koszt z własnego kontenera. Zobowiązany jest również do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie.

## § 5

1. Najmowane pomieszczenia będą użytkowane przez Najemcę bez prawa dokonywania zmian w ich konstrukcji.

2. Ewentualne planowane adaptacje powinny być każdorazowo uzgodnione z Wynajmującym w formie pisemnego aneksu do umowy.
3. Najemca nie może oddawać zajmowanych pomieszczeń w podnajem osobie trzeciej.

#### § 6

1. Najemca zobowiązuje się używać najmowane pomieszczenia w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu przy przestrzeganiu przepisów p.poż., bhp, sanepid.
2. Wszystkie uchybienia w przestrzeganiu wymogów naznaczonych przepisami określonymi w pkt. 1 obciążają Najemcę.
3. Kosztami utrzymania porządku i czystości w najmowanych pomieszczeniach obciąża się Najemcę wraz z zakupem środków czystości do najmowanych pomieszczeń.
4. Najemca w miarę potrzeb w okresie ferii letnich, na własny koszt dokona malowania pomieszczeń bloku żywieniowego.

#### § 7

Najemca będzie użytkował urządzenia zgodnie z instrukcjami eksploatacji tych urządzeń, warunkami technologicznymi oraz z należytą starannością.

#### § 8

1. Konserwacje, remonty bieżące najmowanych urządzeń Najemca będzie wykonywał na swój koszt z częstotliwością zgodną z instrukcją eksploatacji tych urządzeń oraz technologią użytkowania.
2. Najemca w przypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży najmowanego sprzętu zobowiązuje się odkupić nowy sprzęt tej samej klasy.
3. Uzupełnienie ubytków w naczyniach kuchennych następuje dwa razy w roku, w trakcie ferii zimowych i letnich po wcześniejszym przeprowadzeniu spisu z natury.
4. Ubytki naczyń kuchennych związanych ze stłuczkami pokrywa Najemca.

#### § 9

1. Najemca może dokonywać zmian w najmowanych urządzeniach tylko za zgodą Wynajmującego.
2. Każda zmiana technologiczna wymaga pisemnej zgody Wynajmującego.

#### § 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. 01.09.2023 r. – 31.08.2026 r.
2. Strony ustalają 3 miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - a) naruszenia przez Najemcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym
  - b) uniemożliwienia Wynajmującemu kontroli
  - c) stwierdzenie przez Wynajmującego, że Najemca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków

- d) niewywiązywanie się ze zobowiązań związanych z najmowanymi pomieszczeniami i urządzeniami (np. nieuiszczanie opłat za czynsz i media w wysokości odpowiadającej wysokości czynszu za okres 2 m-cy)
  - e) nie wykonywanie przez Najemcę bieżących napraw i konserwacji
  - f) podnajęcie bez zgody Wynajmującego pomieszczeń lub ich części
  - g) zmiana bez zgody Wynajmującego przeznaczenia lokalu lub zaprzestanie w nim działalności
  - h) nieprzestrzeganie przez Wynajmującego obowiązujących go przepisów bhp, p. poż i sanepid
4. W przypadku rozwiązania umowy z którejkolwiek przyczyny wymienionej w ust. 3 pkt. a-h niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest do niezwłocznego opróżnienia lokalu i przekazania go do dyspozycji Wydierżawiającego w terminie nie później niż w ciągu 14 dni od daty rozwiązania umowy.
5. Wszystkie zmiany w rozliczeniach finansowych między stronami wymagają dodatkowej umowy lub pisemnego aneksu do niniejszej umowy.

#### § 11

Najemca ca zobowiązany jest oprócz czynszu i opłat wymienionych w § 4 niniejszej umowy uiszczać także inne świadczenia, opłaty i podatki wynikające z jej realizacji.

#### § 12

W przypadku nie uiszczenia w terminie opłat z tytułu najmu naliczane będą ustawowe odsetki.

#### § 13

Wszystkie zmiany niniejszej umowy wymagają wzajemnych uzgodnień w formie pisemnych aneksów pod rygorem nieważności.

#### § 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie znajdują powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w tym w szczególności Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### § 15

W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

#### § 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Najemca i jeden Wynajmujący.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

