UMOWA WZÓR

zawarta w dniu ………………………… 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 …………………………………………………………………………………………………

zwaną dalej Najemcą lub Wykonawcą reprezentowanym przez:

………………………………………………………

zostaje zawarta umowa następującej treści:

§1

Integralnymi składnikami niniejszej umowy są następujące załączniki:

1. Oferta wykonawcy – załącznik nr 2
2. Wykaz najmowanych pomieszczeń i urządzeń wchodzących w skład wyposażenia kuchni – załącznik 4

§1

1.Wynajmujący oddaje a Najemca przyjmuje do korzystania:

1. pomieszczenia kuchni szkolnej oraz pomieszczenia pomocnicze, wraz ze stołówką
2. urządzenia gastronomiczne w dzierżawionych pomieszczeniach.
3. 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 z możliwością świadczenia usług dla osób trzecich.

1. W ramach niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest do:
2. codziennego przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły objętych dofinansowaniem OPS jaki i dla uczniów nieobjętych dofinansowaniem OPS w godz. od 12ºº do 14ºº, z wyłączeniem dni wolnych od nauki. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron na piśmie
3. dostarczania tygodniowego jadłospisu przygotowanego na 5 dni wraz z informacją   
   o alergenach oraz wywieszania w miejscu widocznym dla rodzica/dziecka
4. przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP
5. 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
6. przygotowywać posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie
7. spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej
8. 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
9. zamawiający zobowiązany będzie do płacenia wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez OPS w Goleniowie
10. przyjmowania opłat za wydawane posiłki uczniom nieobjętych dofinansowaniem OPS i pracowników szkoły wykonawca weźmie na siebie
11. zabezpieczenie obsługi gastronomicznej podczas szkolnych uroczystości okolicznościowych i itp.
12. utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb i jadalni, która będzie do dyspozycji w momencie wydawania posiłków
13. organizacji związanej z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki w tym zapewnienie osoby wydającej posiłek
14. 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)
15. przeprowadzania na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych urządzeń, zgodnie z instrukcją użytkowania tych urządzeń
16. 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,
17. wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie
18. do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres roku szkolnego do dnia 30 sierpnia po uzyskaniu akceptacji dyrektora szkoły na piśmie
19. bieżącego informowania konsumentów o jadłospisie
20. 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 ……….. do …………. r. wynosić będzie …………… zł.(słownie: …………………………..).

1. Strony ustalają , że miesięczna stawka czynszu w okresie od ………….. r. do …………. r. wynosić będzie …………………. (słownie: ……………………………………………..)
2. 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 Ośrodkiem Pomocy Społecznej 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 m2 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, opłaty dodatkowe: za energię elektryczną, wodę, ścieki, wywóz nieczystości.

§ 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. l 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, nawłasny 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.

1. Najemca w przypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży najmowanego sprzętu zobowiązuje się odkupić nowy sprzęt tej samej klasy.
2. Uzupełnienie ubytków w naczyniach kuchennych następuje dwa razy w roku, w trakcie ferii zimowych i letnich po wcześniejszym przeprowadzeniu spisu z natury.
3. Ubytki naczyń kuchennych związanych ze stłuczkami pokrywa Najemca.

§ 9

1. Najemca może dokonywać zmian w najmowanych urządzeniach tylko za zgodą

Wynajmującego.

1. Każda zmiana technologiczna wymaga pisemnej zgody Wynajmującego.

§ 10

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. …………………………………………
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:
4. naruszenia przez Najemcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym
5. uniemożliwienia Wynajmującemu kontroli
6. stwierdzenie przez Wynajmującego, że Najemca nie wykonuje rzetelnie sowich obowiązków
7. 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)
8. nie wykonywanie przez Najemca bieżących napraw i konserwacji
9. podnajęcie bez zgody Wynajmującego pomieszczeń lub ich części
10. zmiana bez zgody Wynajmującego przeznaczenia lokalu lub zaprzestanie w nim działalności
11. nieprzestrzeganie przez Wynajmującego obowiązujących go przepisów bhp,   
    p. poż i sanepid
12. 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 Wydzierżawiającego w terminie nie później niż w ciągu 14 dni od daty rozwiązania umowy.
13. Wszystkie zmiany w rozliczeniach finansowych między stronami wymagają dodatkowej  
    umowy lub pisemnego aneksu do niniejszej umowy.

§ 13

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

§ 14

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

§ 15

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

§ 16

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

§17

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.

§ 18

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

WYNAJMUJĄCY NAJEMCA