

U M O W A Nr
...../2020

zawarta w dniu 2020 r. w Przecławiu pomiędzy:

1. Gminą Kolbaskowo - Przedszkole Publiczne w Przecławiu z siedzibą: Przecław 120, 72-005 Przecław, NIP Przedszkole: 851-32-12-036, REGON Przedszkole:367-99-08-11, reprezentowaną przez:

Dyrektora – Anetę Pietrzak zwaną dalej tekście „wynajmującym”

a

2. z siedzibą:

..... NIP: REGON:

reprezentowaną przez:

..... zwaną dalej w tekście „najemcą”,

W wyniku dokonania przez Wynajmującego wyboru oferty w ogłoszonym zamówieniu na usługi społeczne pn.: „Usługi restauracyjne - żywienie w Przedszkolu Publicznym oraz Publicznym Żłobku Gminnym w Przecławiu, gmina Kolbaskowo”, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, wykonawca realizując przedmiot umowy w najmowanym w tym celu lokalu znajdującym się w budynku Przedszkola Publicznego w Przecławiu zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych polegających na przygotowaniu i wydawaniu posiłków na rzecz dzieci (zgodnie z warunkami określonymi w ogłoszeniu wraz załącznikami, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), z wykorzystaniem oddanego przez wynajmującego w najem lokalu użytkowego opisanego w § 2.

§2

1. Wynajmujący oświadcza, że upoważniony jest do dysponowania lokalem będącym przedmiotem najmu w zakresie niezbędnym do wykonania postanowień niniejszej umowy.
2. Lokal użytkowy będący przedmiotem najmu składa się z:
 - a. powierzchnia podstawowa 112,26 m² (w tym kuchni 74,43 m²),
 - b. powierzchnia pomocnicza 233,72 m².
 - c. urządzeń i wyposażenia zgodnie z protokołem przekazania, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy
3. Najemca oświadcza, że przedmiot najmu będzie wykorzystywał na przygotowanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Przecławiu.

4. Dopuszcza się wykorzystanie przedmiotu najmu na cele komercyjne – usługi restauracyjne, żywieniowe świadczone poza placówką oświatową, pod warunkiem uzgodnienia zasad wykorzystywania z Dyrektorem placówki oświatowej w sposób niekolidujący z funkcjonowaniem tej placówki.
5. Wynajmujący oświadcza, że nie podejmuje wobec Najemcy żadnych zobowiązań co do uzyskiwanych zysków z prowadzonej działalności. W związku z tym Wynajmujący nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne straty albo mniejsze od przewidywanych zyski Najemcy, uzyskiwane z działalności prowadzonej na przedmiocie najmu.

§3

1. Najemca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Przecławiu, według harmonogramu uzgodnionego z Dyrektorem Przedszkola Publicznego w Przecławiu, w ilości zakupionej przez rodziców/opiekunów prawnych dzieci z wyłączeniem okresów wolnych od pracy placówki. W przypadkach uzasadnionych najemca jest zobowiązany do świadczenia usługi w godzinach innych, niż uzgodnione. Podstawą jest wcześniejsze minimum dwudniowe zgłoszenie tego faktu przez Dyrektora placówki.
2. W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych, Najemca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
3. Zgodnie ze złożoną ofertą Najemcy dzienna stawka żywieniowa wynosi:
- brutto,
Stawki wymienione w ust. 3 nie mogą ulec podwyższeniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
4. Opłaty za posiłek ustalone w ust. 3 wnoszą rodzice/opiekunowie dziecka bezpośrednio najemcy z góry, w okresach miesięcznych, do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym następuje korzystanie z posiłków.
5. Najemca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na posiłki, zawierania w tym zakresie umów z osobami korzystającymi z posiłków oraz przyjmowania opłat od rodziców/opiekunów dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Przecławiu korzystających z żywienia.
6. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka wnoszą na konto bankowe Najemcy o numerze : podane do wiadomości publicznej.
7. W przypadku nieobecności dziecka korzystającego z posiłku zwrotowi podlega dzienna wysokość opłaty za korzystanie z posiłku za każdy prawidłowo zgłoszony dzień nieobecności. Nieobecność powinna zostać zgłoszona do Najemcy drogą e – mailową najpóźniej w tym samym dniu do godziny 7.30.
8. Szczegóły określające sposób wnoszenia opłat, zgłaszanie nieobecności i rozliczeń pomiędzy rodzicami/opiekunami prawnymi a najemcą określa umowa zawarta pomiędzy wyżej wymienionymi, zgodna z wzorem umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne - „Usługi restauracyjne - żywienie w Przedszkolu Publicznym oraz Publicznym Żłobku Gminnym w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”.

§4

1. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

DLA DZIECI W PRZEDSZKOLU PUBLICZNYM :

ŚNIADANIE	<p>Śniadania winny składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 2 razy w tygodniu - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogalie, bułki maślane itp.) - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznicą), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała, kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco, - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka) - do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej.
------------------	--

OBIAD	<p>Obiad winien składać się z:</p> <p>Zupy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają) - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp. - dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. <p>II dania z kompotem i surówką</p> <ul style="list-style-type: none"> - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba) - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka, 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu. - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane porcje półmięsne – wskazane aby porcje te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału) - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane porcje bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp. <p>Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.</p> <p>Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku.</p>
--------------	---

PODWIECZOREK	<p>Podwieczorek powinien składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretką z dodatkiem białkowym - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski <p>Nie wolno serwować słodczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe (dopuszczalne są batoniki typu musli)</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon)
---------------------	--

Dodatkowo zamawiający wymaga aby podawana była woda niskozmineralizowana dostępna dla dzieci w każdej grupie pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy.

Zapotrzebowanie na wodę zgłaszają panie woźne.

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Najemcę jadłospisów dekadowych tj.:
 - 1) Poszczególne pozycje jadłospisów mają być unikalne na przestrzeni 1 dekady – Wynajmujący nie dopuszcza sytuacji w której w ciągu 1 dekady (10 dni) występuje powtarzalność jakiegokolwiek rodzaju posiłku
 - 2) Na siedem dni przed rozpoczęciem każdej dekady Najemca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu (droga elektroniczna + potwierdzenie w formie pisemnej) do wcześniejszego zatwierdzenia przez Wynajmującego. Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
 - 3) Jadłospisy powinny być przedstawiane w tabeli. Jadłospis powinien zawierać opis produktów wykorzystanych do przygotowania potraw, gramaturę poszczególnych posiłków, alergeny, zamienniki dla dzieci alergicznych, oraz podsumowanie wartości energetycznej i odżywczej w każdym dniu.
 - 4) Jadłospisy dekadowe muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
 - 5) W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne
 - 6) Najemca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta
 - 7) Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie- fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidzieć zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilością posiłków zamówionych danego dnia przez rodziców.
 - 8) Informację o alergiach pokarmowych i spowodowanej nimi diecie eliminacyjnej rodzice dziecka przekazują Najemcy w formie pisemnej najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku, lub w momencie stwierdzenia, przez lekarza wystąpienia alergii pokarmowej.
2. Jakość serwowania posiłków:
 - 1) Wybrany Najemca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
 - 2) Posiłki muszą spełnić normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych.
 - 3) Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu, a w przypadku braku takiej możliwości – następny posiłek będzie wzbogacony o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
 - 4) Najemca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych.

- 5) Wyklucza się posiłki na bazie fastfood. Wynajmujący nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu (np. mieszanki przypraw, Vegeta, wędliny), produkty masłopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
- 6) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 7) Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
- 8) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
- 9) Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu.
- 10) W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego.
- 11) Ilość wydawanych posiłków w danym dniu w Przedszkolu będzie określana po odejściu zgłoszonych przez rodziców/opiekunów prawnych nieobecnych dzieci drogą e - mailową do Najemcy.
- 12) Wynajmujący w razie nieprawidłowości zastrzega sobie prawo do sprawdzenia czy ilość serwowanych posiłków przez Najemcę jest zgodna z ilością zgłoszonych dzieci przez rodziców / opiekunów prawnych do Najemcy w danym dniu.
- 13) Najemca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich talerzach oraz z właściwymi sztućcami. Niedopuszczalne jest wydawanie drugiego dania na małych talerzykach.
- 14) Najemca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.
- 15) Personel Najemcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
- 16) Najemca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo.
- 17) Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 18) W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Wynajmujący zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie szcztątkowych degustacji sporządzonych w przedszkolu dań.
- 19) Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Wynajmujący.
- 20) Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Wynajmujący zgłaszać będzie Najemcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
- 21) Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Najemcy.

- 22) Koszt odpowiednich (posiadające odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Zamawiający. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
- 23) Najemca na każde żądanie Wynajmującego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
- 24) W razie wyjazdu dzieci na całonocną wycieczkę, Wynajmujący informuje o tym fakcie Najemcę trzy dni wcześniej. Najemca wyposaża dzieci w suchy prowiant lub przygotowuje ciepły posiłek w termosie według uzgodnień z Wynajmującym. Najemca zapewnia również naczynia i sztucce jednorazowe nie plastikowe w niezbędnej ilości.
- 25) Najemca zapewnia naczynia i sztucce jednorazowe, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną, brak wody, awaria zmywarki) nie ma możliwości zmycia naczyń i sztućców.
- 26) Personel zatrudniony przez Najemcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Wynajmującego dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest sam Wynajmujący.
- 27) Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Wynajmującym.

§5

1. Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.
2. Wynajmujący przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z Najemcą na warunkach zawartych w ofercie za zgodą obu stron.

§6

1. Wynajmujący będzie dokonywał odczytu stanu podliczników na ostatni dzień roboczy każdego miesiąca.
2. Najemca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania wynajmowanego lokalu w ciągu 7 dni po otrzymaniu faktury od Wynajmującego.
3. Czynsz miesięczny z tytułu przedmiotu najmu określonego w §2 umowy wynosi **2000,00 zł netto** (słownie: dwa tysiące zł 00/100).
4. Czynsz w okresie trwania umowy będzie stały.
5. Najemca dokonuje wpłaty czynszu z góry do dziesiątego dnia każdego miesiąca, niezależnie od terminu otrzymania faktury.
6. Fakturę za najem lokalu wystawia Wynajmujący.
7. Czynsz za najem oraz koszty bieżącego utrzymania wynajmowanego lokalu Najemca wpłacać będzie na konto Wynajmującego: rachunek bankowy nr..... W przypadku zalegania z płatnością czynszu lub należności określonych w ust. 2, Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe.
8. Przed podpisaniem umowy Najemca jest zobowiązany do wpłaty kaucji gwarancyjnej w

wysokości trzymiesięcznego czynszu na rachunek bankowy:

.....

Po zakończeniu umowy i podpisaniu przez Wynajmującego i Najemcę protokołu zwrotu przedmiotu najmu kaucja gwarancyjna podlega zwrotowi.

9. W przypadku zalegania lub opóźniania się z płatnościami przez Najemcę określonymi w §6 ust.5 i ust.7 niniejszej umowy lub niewykonaniem postanowień Wynajmujący ma prawo zaliczyć kaucję gwarancyjną na poczet powyższych należności.
10. W przypadku gdy kaucja gwarancyjna nie pokryje wydatków Najemca zobowiązany jest do dopłaty różnicy wynikającej z poniesionych przez Wynajmującego kosztów.

§7

1. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Najemca zalega z należnym czynszem lub opłatami związanymi z bieżącym utrzymaniem wynajmowanego lokalu za dwa pełne okresy płatności pomimo pisemnego wezwania do zapłaty zaległości i wyznaczenia dodatkowego 1-miesięcznego terminu na zapłatę zaległości lub nie przestrzega warunków umowy.
2. Niewykonywanie lub nienależyte wykonywanie niniejszej umowy lub umowy z Publicznym Żłobkiem, w szczególności nieusprawiedliwiony brak staranności w realizacji przedmiotu umowy (przykładowo: wykorzystanie przedmiotu najmu bez uzgodnienia, zła jakość posiłków, brak higieny, zachorowania, zatrucia będące skutkiem spożycia posiłków niespełniających norm żywieniowych, brak posiłków), uprawnia Wynajmującego do jednostronnego rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. W innych sytuacjach strony mogą rozwiązać umowę za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie lub rozwiązanie niniejszej umowy jest równoznaczne z wypowiedzeniem lub rozwiązaniem umowy zawartej przez Gminę Kołbaskowo – Publicznym Żłobkiem. Czas trwania najmu i udostępnienia przedmiotu najmu jest równy czasowi trwania powyższych umów, ponieważ najem jest ściśle powiązany z wykonywaniem usług na podstawie obu umów.

§8

1. Najemca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należytych stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w punktach zbiorowego żywienia.
2. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonego i uporządkowanego, w pełnej gotowości do użycia, zgodnie z załączonym protokołem najmu, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
3. W przypadku nie wywiązania się z obowiązku wymienionego w pkt. 2 Wynajmujący obciąży Najemcę kosztami przywrócenia do stanu pierwotnego.
4. Wygaśnięcie zawartej umowy nakłada na Najemcę obowiązek pisemnego przekazania sprzętu i wyposażenia.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Najemcy

- spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan, c.o., elektrycznej i gazowej oraz kradzieżą i włamaniem.
6. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w mieniu Wynajmującego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu, urządzeń (pożar, zalanie itp.).
 7. W terminie 7 dni od dnia podpisania umowy najemca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że Najemca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 300 000 zł.
 8. w terminie siedmiu dni od dnia podpisania umowy Najemca złoży w formie aktu notarialnego oświadczenie o poddaniu się – na podstawie art. 777 § 1 pkt 4 kpc – dobrowolnej egzekucji w zakresie wydania oraz protokolarnego przekazania przedmiotu najmu w terminie 7 dni od daty zakończenia niniejszej umowy. Obowiązek ten Najemca wypełni składając Wynajmującemu oryginał dokumentu pod rygorem przyjęcia, że Najemca naruszył warunki umowy w tym zakresie. Akt notarialny, o którym mowa powyżej powinien obejmować oświadczenie Najemcy o poddaniu się egzekucji co do wydania przedmiotu poddierżawy na podstawie art. 777 § 1 pkt 4 kpc, przy czym zdarzeniem, od którego uzależnione jest wykonanie obowiązku jest rozwiązanie niniejszej umowy przez którąkolwiek ze stron, jej rozwiązanie przez strony za porozumieniem lub wygaśnięcie z jakiegokolwiek przyczyny oraz bezskuteczny upływ terminu do dobrowolnego wydania przedmiotu najmu.
 9. Po zakończeniu trwania umowy Najemca zobowiązany jest do wydania przedmiotu umowy wolnego od osób i rzeczy, w stanie nie pogorszonym ponad normalne zużycie w terminie 2 dni od zakończenia umowy. Z czynności tej zostanie sporządzony protokół przekazania.
 10. W przypadku nie wydania przedmiotu umowy wolnego od rzeczy, Wynajmujący zastrzega sobie prawo usunięcia tych rzeczy w sposób przez siebie określony na koszt i ryzyko Najemcy.
 11. W przypadku, gdy po wygaśnięciu lub rozwiązaniu niniejszej umowy, pomimo upływu terminu wskazanego w ust. 9 niniejszego paragrafu, Najemca nadal zajmuje przedmiot dzierżawy lub nie wydał go w sposób określony w ust. 9, jest zobowiązany zapłacić Wynajmującemu karę umowną za niewykonanie obowiązku wydania lub opróżnienia przedmiotu umowy lub bezumowne korzystanie z przedmiotu umowy lub jego części, będących uprzednio przedmiotem najmu. W takiej sytuacji Wynajmujący może żądać zapłaty kary umownej za każdy dzień niewykonania obowiązku wydania zgodnie z ust. 9 w wysokości 1/100 stawki czynszu rocznego, obowiązującego przed zakończeniem umowy. Postanowienie to pozostaje w mocy obowiązującej również w przypadku rozwiązania, zakończenia niniejszej umowy lub odstąpienia od niej przez którąkolwiek ze stron.

§9

Najemca nie może oddać przedmiotu najmu w całości lub części w podnajem lub do bezpłatnego używania osobie trzeciej.

§10

W przypadku uszkodzenia przez Najemcę urządzeń i wyposażenia będącego przedmiotem najmu, Najemca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

§11

1. Prace adaptacyjne i modernizacyjne mogą być wykonane przez Najemcę na jego koszt, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Wynajmującego. Nadzór nad tymi pracami zleca Najemca osobie posiadającej uprawnienia do tego typu modernizacji i adaptacji. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest przywrócić przedmiot najmu do stanu poprzedniego.
2. Najemca jest zobowiązany do konserwacji wynajętego przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji. Zobowiązany jest także do wykonywania okresowych przeglądów urządzeń oraz instalacji w wynajmowanym lokalu. Wynajmujący zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów, które stanowią o przeprowadzonych przeglądach i konserwacji wynajmowanego przedmiotu najmu.

§12

Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia okresowych kontroli w przedmiocie najmu oraz stanu technicznego (konserwacje) przy udziale przedstawiciela Najemcy.

§13

1. Wynajmujący może obciążyć Najemcę obowiązkiem zapłaty kary umownej, w następujących przypadkach
 - 1) W przypadku dostarczenia posiłku przez Najemcę niezgodnie z zatwierdzonym jadłospisem – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy posiłek
 - 2) w przypadku nie dostarczenia w terminie 3 dni roboczych od chwili wezwania – wykazu użytych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, wraz z dokumentami (faktura Vat lub rachunek) potwierdzających zakup wykorzystanych produktów i surowców – 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia - nie więcej niż 20% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
 - 3) w przypadku nie wprowadzenia przez Najemcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy dzień opóźnienia.
 - 4) za nie przedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na daną dekadę w wysokości 5% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
 - 5) za brak uwzględnienia w jadłospisach dekadowych zmian wprowadzonych przez Wynajmującego (w ramach przyjętego limitu finansowego) - w wysokości 5% minimalnego wynagrodzenia miesięcznego pracownika brutto obowiązującego w danym roku.
2. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Wynajmującego z

przyczyn leżących po stronie Najemcy, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości 50% wartości brutto miesięcznego czynszu.

3. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Najemcę z przyczyn leżących po stronie Wynajmującego. Wynajmujący zapłaci Najemcy karę umowną w wysokości 50% wartości brutto miesięcznego czynszu.

Wynajmującemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§14

1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

2. Wynajmujący dopuszcza wprowadzenie istotnych zmian do umowy dotyczących:

1) zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zamian terminowych w harmonogramie pracy wynajmującego,

2) zmiany urzędowej stawki Vat lub stawki innych zobowiązań publicznoprawnych mających wpływ na wysokość ceny,

3) wprowadzenia nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

§15

Wynajmujący nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.

§16

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§17

1. Spory mogące wyniknąć w związku z wykonaniem przedmiotu umowy, strony poddają rozstrzygnięciu właściwego dla siedziby Wynajmującego sądu powszechnego.

2. Strony podają swoje adresy dla doręczeń zgodnie z ich danymi adresowymi wskazanymi na wstępie niniejszej umowy.

3. W przypadku zmiany adresu do doręczeń, Najemca powinien ten fakt niezwłocznie zgłosić pisemnie Wynajmującemu. O ile tego nie uczyni, pisma wysłane pod dotychczasowy adres będą uważane jako doręczone w sposób prawidłowy.

4. Jeżeli niektóre z postanowień niniejszej umowy są lub staną się niekompletne lub nieskuteczne, nie spowoduje to naruszenia skuteczności umowy w jej pozostałej części. W takim

wypadku strony zawierające umowę są zobowiązane zastąpić postanowienie niekompletne lub nieskuteczne uregulowaniem skutecznym prawnie, które będzie odpowiadało lub będzie najbliższe celowi i wytycznym zamierzeniom ekonomicznym postanowienia niekompletnego lub nieskutecznego.

§18

Umowę niniejszą sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem po dwa egzemplarze dla każdej ze stron.

NAJEMCA

WYNAJMUJĄCY

Załącznik nr 1 do umowy

I.p.	Opis	ilość	Cena jedn. brutto [zł]	Wartość brutto [zł]	Uwagi
Strefa dostaw					
1	Waga pomostowa	1	996,42	996,42	
2	Stół z półką	1	510,45	510,45	
3	Umywalka	1	528,90	528,90	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
Sprzęt porządkowy					
1	Zlew porządkowy, niski, h=50cm	1	1 012,41	1 012,41	
	Kran łokciowy z wyciąganą wylewką. Długość węża 1	1	270,60	270,60	
1	Regał magazynowy	1	885,60	885,60	
Pokój kierownika					
1	Krzesełko obrotowe	1	270,72	270,72	
2	Biurko	1	1 082,52	1 082,52	
Magazyn ziemniaków					
1	Paleta magazynowa	4	72,52	290,08	
Magazyn warzyw i owoców					
1	Regał magazynowy	1	1 291,50	1 291,50	
2	Regał magazynowy	3	1 269,36	3 808,08	
3	Paleta magazynowa	3	49,26	147,78	
Przygotownia wstępna					
1	Obieraczka do ziemniaków ze zbieraczem miazgi	1	6 088,50	6 088,50	
	Odwodnienie liniowe	1	811,80	811,80	
1	Stół z basenem	1	811,80	811,80	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Stół z półką	1	774,90	774,90	
2	Stół z półką	1	910,20	910,20	
3	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	1 230,00	1 230,00	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Basen do płukania	1	996,30	996,30	
2	Umywalka	1	528,90	528,90	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Pojemnik na odpadki, mobilny	1	110,70	110,70	
Pomieszczenie urządzeń chłodniczych					
1	Umywalka	1	528,90	528,90	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Stół z półką	1	713,40	713,40	
2	Wózek transportowy 2-półkowy	1	295,20	295,20	
3	Szafa mroźnicza, poj. 700l	2	4 797,00	9 594,00	
4	Szafa chłodnicza, poj. 700l	5	4 059,00	20 295,00	
Przechowywanie i dezynfekcja jaj					
1	Umywalka	1	528,90	528,90	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	1 230,00	1 230,00	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Naświetlacz do jaj	1	984,00	984,00	
2	Szafa chłodnicza, poj. 700l	2	2 029,50	4 059,00	
Pokój personelu					
1	Umywalka	1	528,90	528,90	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Szafka ze zlewem 1-komorowym	1	1 845,00	1 845,00	
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50	
1	Szafka wisząca	1	1 020,90	1 020,90	
2	Stół	1	307,50	307,50	
3	Krzesełko	4	61,62	246,48	
Szatnia personelu					

1	Szafa odzieżowa, komora szafy dzielona na dwa	13	307,50	3 997,50
2	Ławka szatniowa, listwy drewniane	5	543,66	2 718,30
Pomieszczenie mycia				
1	Centrala do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji	1	1 599,00	1 599,00
2	Odwodnienie liniowe	1	971,70	971,70
Magazyn zasobów				
1	Regał magazynowy	3	1 205,40	3 616,20
2	Regał magazynowy	4	1 045,50	4 182,00
3	Regał magazynowy	2	1 045,50	2 091,00
Magazyn produktów				
1	Regał magazynowy	3	1 230,00	3 690,00
2	Regał magazynowy	1	1 107,00	1 107,00
Kuchnia				
1	Pień do mięsa	1	1 107,00	1 107,00
2	Stół z półką i blokiem 2 szuflad	1	1 476,00	1 476,00
3	Półka 2-poziomowa wisząca	1	492,00	492,00
4	Waga elektroniczna	2	418,20	836,40
5	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	1 230,00	1 230,00
	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50
1	Stół chłodniczy, 2-drzwiowy	1	3 690,00	3 690,00
2	Maszyna do mielenia mięsa	1	1 599,62	1 599,62
3	Stół szkieletowy	1	516,60	516,60
4	Półka 2-poziomowa wisząca	2	492,00	984,00
5	Szafka wisząca	2	676,50	1 353,00
6	Stół ze zlewem 1-komorowym	2	1 230,00	2 460,00
	Bateria sztorcowa	2	184,50	369,00
1	Umywalka	2	528,90	1 057,80
	Bateria sztorcowa	2	184,50	369,00
1	Stół z półką i blokiem 2 szuflad	1	1 476,00	1 476,00
2	Stół z półką	1	922,50	922,50
3	Stół chłodniczy, 2-drzwiowy	3	3 690,00	11 070,00
4	Szatkownica do warzyw +zestaw tarcz(plastry 2 i 5, wiórki 2i4.5, słupki 2x6, tarcza do tarcia, zestaw do	1	7 127,85	7 127,85
5	Podstawa pod szatkownicę	1	541,20	541,20
6	Wózek do szatkownicy	1	1 033,20	1 033,20
7	Stół ze zlewem 1-komorowym	1	1 230,00	1 230,00
8	Bateria sztorcowa	1	184,50	184,50
9	Stół szkieletowy	1	516,60	516,60
10	Mikser planetarny + dodatkowa misa	1	1 599,00	1 599,00
11	Mikser uniwersalny	1	2 829,00	2 829,00
12	Regał ociekowy na naczynia kuchenne, regał magazynowy 4 półki perforowane stałe	1	1 426,80	1 426,80
13	Zmywarka do mycia naczyń kuchennych	1	10 873,20	10 873,20
14	Okap kondensacyjny + blenda maskująca przestrzeń między okapem a ścianą	1	1 845,00	1 845,00
15	Stół z basenem do mycia naczyń kuchennych, głębokość basenu 400 mm	1	1 353,00	1 353,00
16	Bateria prysznicowa 2 kolumnowa z wylewką	1	885,60	885,60
17	Stół szkieletowy	1	516,60	516,60
18	Pojemnik na odpadki, mobilny	1	701,10	701,10
19	Stół korpusowy	2	1 722,00	3 444,00
20	Szafka wisząca	2	1 254,60	2 509,20
21	Półka 2-poziomowa wisząca	1	492,00	492,00
22	Stół szkieletowy	1	627,30	627,30

23	Półka 2-poziomowa wisząca	1	492,00	492,00
24	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1GN, elektryczny	2	22 386,12	44 772,24
25	Podstawa ze stelażem na pojemniki GN	2	1 168,50	2 337,00
26	Okap wyciągowy przyścienny z filtrami	1	2 829,00	2 829,00
27	Regał jezdny na pojemniki 13xGN 1/1- 100mm	1	615,00	615,00
28	Stół szkieletowy	1	639,60	639,60
29	Stół z półką i blokiem 2 szuflad	1	1 476,00	1 476,00
30	Stół z półką	1	922,50	922,50
31	Taboret gazowy	3	1 230,00	3 690,00
32	Patelnia elektryczna wychylna z ręcznym podnoszeniem misv	1	6 642,00	6 642,00
33	Element neutralny z podstawą korpusową otwartą	2	602,70	1 205,40
34	Kocioł warzelny poj. 150l, gazowy	2	10 947,00	21 894,00
35	Kuchnia gazowa, 6 palników + podstawa otwarta	1	4 305,25	4 305,25
36	Element neutralny z podstawą korpusową otwartą + element z wężem do wody	1	676,50	676,50
37	Kuchnia gazowa, 4 palniki + podstawa otwarta	1	3 075,18	3 075,18
38	Maskownica przestrzeni instalacyjnej	1	799,62	799,62
39	Odwodnienie liniowe	1	1 845,00	1 845,00
40	Odwodnienie liniowe	1	2 706,00	2 706,00
41	Odwodnienie liniowe	1	3 321,00	3 321,00
42	Okap wyciągowy centralny z filtrami i oświetleniem	1	8 871,99	8 871,99
43	Szafa chłodniczo-mroźnicza, poj. 700l	1	5 535,00	5 535,00
44	Stół korpusowy	1	1 722,00	1 722,00
45	Szafka wisząca	1	1 353,00	1 353,00
46	Krajalnica żywności	1	3 567,00	3 567,00
Zmywalnia naczyń				
1	Pojemnik na odpadki, mobilny	1	701,21	701,21
2	Stół sortowniczy kompatybilny ze stołem załadowniczym poz. 15.3	1	1 082,40	1 082,40
3	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej ze zlewem 2-	1	1 857,30	1 857,30
4	Bateria prysznicowa 2 kolumnowa z wylewką	1	639,60	639,60
5	Zmywarka kapturowa	1	16 851,00	16 851,00
6	Okap kondensacyjny	1	1 709,70	1 709,70
7	Stół wyladowczy	1	1 230,00	1 230,00
8	Szafa przelotowa	1	3 075,00	3 075,00
9	Szafa przelotowa	2	3 690,00	7 380,00
10	Stół mobilny	1	922,50	922,50
11	Stół z basenem, głębokość basenu 400 mm	1	1 353,00	1 353,00
12	Bateria prysznicowa 2 kolumnowa z wylewką	1	639,60	639,60
13	Zmywarka do mycia termosów	1	35 670,00	35 670,00
14	Okap kondensacyjny + blenda maskująca przestrzeń między okapem a ścianą	1	1 623,60	1 623,60
15	Regał ociekowy, 4 półki perforowane stałe	2	1 113,15	2 226,30
Przedszkole				
1	Wózek transportowy 2-półkowy	12	1 002,45	12 029,40
			SUMA	376 380,00

Załącznik nr 2 do umowy

Zestawienie kosztów bieżących utrzymania punktu zbiorowego żywienia:

1. zimna woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
2. ciepła woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
3. ścieki proporcjonalnie do zużycia wody,
4. koszt wywozu odpadów, według umowy podpisanej z odbiorcą odpadów (koszt 1 pojemnika x ilość wywozów w tygodniu)
5. energia elektryczna wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
6. gaz do kuchni, zgodnie z fakturą,
7. centralne ogrzewanie – zgodnie z zajmowaną powierzchnią,

.....
pieczęć i podpis Najem

.....
pieczęć i podpis Wynajmującego