

UMOWA Nr/2018
ZP.272.....2018.ŻS

zawarta w dniu2018 r. w Kołbaskowie pomiędzy:

1. Gminą Kołbaskowo z siedzibą: Kołbaskowo 106, 72-001 Kołbaskowo, NIP 851-29-08-333, Regon 811685450, reprezentowaną przez:

Wójta Gminy - Małgorzatę Schwarz
zwaną dalej w tekście „**wynajmującym**”

a

2.
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 wraz z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Na postawie niniejszej umowy, wykonawca realizując przedmiot umowy w najmowanym lokalu znajdującym się w Przedszkolu Publicznym z oddziałami żłobkowymi 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 użyczenia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy
3. Najemca oświadcza, że przedmiot najmu będzie wykorzystywał na przygotowanie i wydawanie posiłków dla podopiecznych Publicznego Przedszkola w Przecławiu z miejscami żłobkowymi i pracowników placówki.
4. Dopuszcza się wykorzystanie przedmiotu najmu na cele komercyjne świadczone poza placówką oświatową, pod warunkiem uzgodnienia zasad wykorzystywania z Dyrektorem placówki oświatowej w sposób niekolidujący z funkcjonowaniem tej placówki.

§3

1. Najemca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla podopiecznych i pracowników placówki oświatowej oraz wydawania przygotowanych posiłków w poszczególnych salach, według harmonogramu uzgodnionego z Dyrektorem Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu, w ilości zakupionej przez rodziców/opiekunów uczniów, oraz pracowników 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 Najemcyienne stawki żywieniowe wynoszą:
 - dziecko przedszkolne brutto,
 - osoba dorosła 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 podopiecznych placówki i pracowników placówki oświatowej korzystających z żywienia.
6. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka oraz pracownicy wnoszą bezpośrednio do upoważnionego przedstawiciela Najemcy -, tel.; lub na konto Najemcy podane do wiadomości publicznej.
7. W przypadku nieobecności ucznia lub pracownika placówki oświatowej korzystającego z posiłku w stołówce szkolnej zwrotowi podlega dzienna wysokość opłaty za korzystanie z posiłku za każdy dzień nieobecności, z zastrzeżeniem pkt. 9. Zasada ta ma odpowiednio zastosowanie w przypadku rezygnacji z posiłku dziecka lub pracownika placówki oświatowej korzystającego z posiłku.
8. Dopuszcza się możliwość zwrotu dziennej wysokości opłaty za korzystanie z posiłku w przypadku, gdy nieobecność lub rezygnacja zostaną zgłoszone najpóźniej w tym dniu telefonicznie lub pocztą elektroniczną e-mail do godziny 7.15.
9. Informację o nieobecności/rezygnacji należy zgłaszać Najemcy. Osobą upoważnioną ze strony Najemcy do przyjmowania zgłoszeń o nieobecności/rezygnacji z posiłku jest, tel....., email:

§4

1. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

Śniadanie	<p>Śniadania winny składać się z:</p> <p>rup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych chrupek wysoko przetworzonych)</p> <p>do tego kanapki w zależności od rodzaju obiadu – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie itp., z jajkiem, serem białym, żółty, sałatki jarzynowe i inne, z wędliną suchą (gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min. 146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczonych, z wędliną wieprzową chudą o zawartości min 87 % mięsa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne – plasterkowana lub w kawałku), mięsem pieczonym kiełbasa biała, kiełbaski frankfurterki, parówki (min90% mięsa) na gorąco, pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka i inne. Do każdego śniadania</p>
------------------	---

	<p>minimum 2 dodatki warzywne, w tym zielenina (tj. koper, szczypior, natka pietruszki)</p> <p>erbata miętowa, owocowa, zwykła (słodzona lub niesłodzona – jeśli tego sobie życzy rodzic lub opiekun dziecka)</p> <p>woc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, chyba, że dziecko żłobkowe nie mogłyby pogryźć, z wyjątkiem owoców typu arbuza, melon)</p>
--	---

Obiad	<p>Obiad winien składać się z:</p> <p>Zupy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (drób urozmaicony nie tylko kurczak ale również kaczka lub indyk, ponadto wieprzowina lub cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim na bazie masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają) - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp. - przy przygotowaniu rosołu z kurczaka należy po zagotowaniu wstępny odlać całkowicie wodę w celu pozbycia się w mięsie antybiotyków - dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. <p>II dania z kompotem</p> <ul style="list-style-type: none"> - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne z 1 surówką na zimno) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba z dwoma surówkami w tym 1 n ciepło) - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1xwołowina, 1xwieprzowina, 1xdrób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka (pokrojonej dla dzieci żłobkowych), 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie (pokrojone dla dzieci żłobkowych). Sos ma być pochodną mięsa (własny) a nie sporządzony z proszku lub bulionu. - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – posiłki półmięsne powinny być podawane z surówką. Wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału) - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp.) <p>Jadłospisy mają zawierać dokładny skład surówek jakie Wykonawca ma zamiar serwować dzieciom. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione 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>Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem, bułek na parze, gotowanych jajek lub jajek sadzonych. Ponadto zamawiający nie dopuszcza podawania na obiad potraw typu bigos, fasolka po bretońsku, placki ziemniaczane i racuchy.</p>
<p>Podwieczorek</p>	<p>Podwieczorek powinien składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanapki z dodatkiem warzywnym lub ciast/ciastka własnego wypieku lub deser mleczny z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym - herbata zalecana jak w śniadaniu - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, sałatkami warzywnymi, kiełbasa biała, frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco jajecznicą ze szczypiorkiem, bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem i kakao, owoce i koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, kanapki (pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne <p>Nie wolno serwować słodyczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe (dopuszczalne są batoniki typu musli)</p>
<p>Napoje</p>	<p>Zamawiający wymaga aby podawane były:</p> <ul style="list-style-type: none"> - woda niskozmineralizowana dostępna dla dzieci pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy – do tego kubki jednorazowe minimum 500 szt. na miesiąc - dla dzieci których rodzice sobie tego nie życzą – herbata niesłodzona, a zamiast soków wieloowocowych – woda mineralizowana - herbaty tylko owocowe z suszu lub ziół. Zamawiający nie dopuszcza herbaty czarnej aromatyzowanej sokami owocowymi - do przygotowania kompotu należy używać zarówno owoców świeżych jak i mrożonych (w zimę), niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych, Zamiennie z kompotem może być serwowana herbata owocowa/ziołowa.

2. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych tj.:

- 1) Poszczególne pozycje jadłospisów mają być unikalne na przestrzeni 1 dekady – Zamawiający nie dopuszcza sytuacji w której w ciągu 1 dekady (10 dni) występuje powtarzalność jakiegokolwiek rodzaju posiłku
- 2) Na trzy dni robocze przed rozpoczęciem każdej dekady Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu (droga elektroniczna +

- potwierdzenie w formie pisemnej) do wcześniejszego zatwierdzenia. Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
- 3) Jadłospisy dekadowe muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
 - 4) W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne
 - 5) Wykonawca 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 żłobkowych i przedszkolnych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta
 - 6) Należy mieć pod uwagę, że żywieniu może podlegać grypa 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 ilości określonych w zamówieniu składanym przez zamawiającego.
 - 7) Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica lub opiekuna, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku
3. Jakość serwowania posiłków
- 1) Wybrany Wykonawca 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 i żłobkowych
 - 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) Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysokoprzetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych
 - 5) Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, 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. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu
 - 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) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny
 - 12) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia
 - 13) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla gminy Kołbaskowo
 - 14) Wykonawca 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
 - 15) W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych szczątkowych degustacji sporządzonych w przedszkolu dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy
 - 16) Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi
 - 17) Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej
 - 18) Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzenie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątnięcie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy
 - 19) Koszt odpowiednich (posiadające odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny
 - 20) Wykonawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności
 - 21) W razie wyjazdu dzieci na całodniową wycieczkę, Wykonawca wyposaża dzieci w suchy prowiant. W przypadku gdy w grę wchodzi również transport dań ciepłych w termosach. Wykonawca zapewnia również naczynia i sztućce jednorazowe w niezbędnej ilości. Ten sam obowiązek ma miejsce wtedy, gdy z przyczyn obiektywnych (Brak zasilania w energię elektryczną lub wody w kanalizacji) nie ma możliwości wydania posiłków w zwykłym trybie (np. awaria zmywarki)
 - 22) Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług

restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu

23) Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Dyrektorem Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu

§5

1. Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od 01.04.2018 r. do 31.08.2019 r.
2. Wynajmujący przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny rok z Najmującym na warunkach zawartych w ofercie za zgodą obu stron

§6

1. Wynajmujący będzie dokonywał odczytu stanu podliczników na ostatni dzień każdego miesiąca.
2. Najemca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia w ciągu 21 dni po otrzymaniu faktury przez Wynajmującego.
3. Czynsz miesięczny z tytułu przedmiotu najmu określonego w §2 umowy **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 punktu zbiorowego żywienia Najemca wpłacać będzie na konto Wynajmującego: rachunek bankowy nr..... W przypadku zalegania z płatnością czynszu, Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe.
8. Przed podpisaniem umowy Najemca jest zobowiązany do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzymiesięcznego czynszu na rachunek bankowy nr

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

9. W przypadku zalegania lub opóźniania się z płatnościami przez Najemcę określonymi w §5 niniejszej umowy lub niewykonaniem postanowień §8 ust. 2 Wynajmujący ma prawo zaliczyć kaucję gwarancyjną na poczet powyższych należności.
10. W przypadku gdy kaucja gwarancyjna nie pokryje wydatków określonych w ust. 8 Najemca zobowiązany jest do dopłaty różnicy wynikającej z poniesionych przez Wynajmującego kosztów.
11. Płatność z tytułu dożywiania dzieci znajdujących się w szczególnej sytuacji materialnej lub szczególnych przypadkach losowych, finansowana ze środków budżetowych szkoły realizowana będzie w terminie 21 dni od dnia wystawienia rachunku bądź faktury przez Najemcę.

§7

1. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Najemca zalega z należnym czynszem za dwa pełne okresy płatności lub nie przestrzega warunków umowy.
2. Niewykonywanie lub nienależyte wykonywanie umowy, 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), uprawnia Wynajmującego do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym. W innych sytuacjach strony mogą rozwiązać umowę za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia.

§8

1. Najemca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należyтым 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 niepogorszonym i uporządkowanym, w pełnej gotowości do użycia, zgodnie z załączonym protokołem użyczenia, 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 200 000 zł.

§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. 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.

§12

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

§13

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej, w następujących przypadkach

- 1) W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę 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% wynagrodzenia miesięcznego brutto
- 3) w przypadku nie wprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy dzień opóźnienia
- 4) w przypadku stwierdzenia, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę jest niższa od ustalonej wartości - w wysokości 200,00 zł brutto za każdy taki przypadek
- 5) za nie przedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na daną dekadę w wysokości 5% wynagrodzenia miesięcznego brutto
- 6) za brak uwzględnienia w jadłospisach dekadowych zmian wprowadzonych przez Zamawiającego (w ramach przyjętego limitu finansowego) - w wysokości 5% wynagrodzenia miesięcznego brutto

2. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy

3. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy.

Zamawiającemu 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. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie istotnych zmian do umowy dotyczące:

- 1) zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zamian terminowych w harmonogramie pracy zamawiającego
- 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

Zamawiający 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

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

§18

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

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

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 m	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 przedziały	13	307,50	3 997,50
2	Ławka szatniowa, listwy drewniane	5	543,66	2 718,30
Pomieszczenie mycia wózków				
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 suchych				
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 kostki 10x10	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 misy	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 stołowych				
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-kom.	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 wyładowniczy	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 BRUTTO	376 380,00

Załącznik nr 1 do umowy

**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 Wynajmującego

.....

pieczęć i podpis Najem