

## UMOWA DZIERŻAWY

### **pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w celu prowadzenia stołówki**

zawarta w dniu 19.08.2013r. pomiędzy Zespołem Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie ul. Graniczna 39, 06-500 Mława, w imieniu którego działa dyrektor Zespołu Joanna Wyszowska, zwanym w treści umowy Zamawiającym, a ....., 06-500 Mława reprezentowanym przez ..... zwanym dalej Wykonawcą

#### **§1.**

Zamawiający oddaje w dzierżawę Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem technologicznym, sprzętem, zapleczem kuchennym, i pomieszczeniami magazynowymi o powierzchni 227,22 m<sup>2</sup>, szczegółowy wykaz maszyn, urządzeń i sprzętu stanowi załącznik do umowy.

#### **§ 2.**

1. Przedmiot dzierżawy będzie wykorzystywany przez Wykonawcę do przygotowania i wydawania posiłków: śniadań, obiadów, podwieczorków – dla dzieci przedszkolnych i obiadów dla uczniów szkoły oraz innych osób w uzgodnieniu z Zamawiającym.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie ze złożoną ofertą oraz do ich wykonywania w zakresie następującego działania:
  - przygotowania i wydawania posiłków, które będą produkowane w kuchni Zespołu Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie w liczbie ogółem: ok. 70 posiłków dziennie w szkole, w tym zupy i drugiego dania uczniom i innym uprawnionym osobom korzystającym ze stołówki,
  - 193 sztuk śniadań, 199 sztuk obiadów i 92 sztuk podwieczorków dziennie w Przedszkolu, liczby podane wyżej są liczbami orientacyjnymi, mogą ulegać zmianie, w zależności od liczby dzieci.
3. Posiłki dla dzieci przedszkolnych są wydawane w jadalni oraz sali przedszkolnej przez pracowników Wykonawcy w godzinach: śniadanie – 8.10 do 9.00, obiad – 11.00 do 12.30, podwieczorek – 14.00, obiad w szkole 11.30 – 12.30
4. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej takie jak:
  - porcjowanie i wydawanie posiłków;
  - nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
  - nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz klas I-III
  - rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
  - zapewnienie opieki nad uczniami w czasie wydawania i spożywania posiłków;
  - codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach;
5. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
  - utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
  - mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
  - ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
  - na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wglądu oraz wywieszany w stołówce szkolnej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
7. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,

- powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,
  - codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane,
  - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - w tygodniu, w jadłospisie powinno być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne (w tym drobiowe) oraz jedno danie rybne,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - muszą posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi normami,
  - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
  - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków, posiłki podawane muszą być w naczyniach ze szkła lub ceramiki.
  - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.
  - Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  - W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem lub nieprzygotowaniem posiłku, Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto.
8. Zamawiający posiłki, zastrzegają sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

### § 3.

1. Czynsz dzierżawy wynosi ..... złotych (słownie: ..... złotych )
2. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących cen posiłków:
  - cena jednego obiadu dla uczniów szkoły wynosi ..... zł, z możliwością zakupu przez ucznia zupy - .....zł/szt lub II dania .....zł/szt. Dla pracowników i innych osób wg własnej kalkulacji.
  - cena całodziennego posiłku dla dzieci przedszkolnych z grup żywieniowych wynosi ..... zł, przy czym możliwe jest wykupienie jedynie określonych części całodziennego posiłku według następującego zestawienia: za śniadanie 30% stawki całodziennego, za obiad – 50% stawki całodziennego, za podwieczorek – 20% stawki całodziennego.
3. Uwzględniając wzrost cen usług i towarów cena obiadów może ulec zmianie. Zmiana jest możliwa na mocy porozumienia stron aneksem do niniejszej umowy.
4. W sytuacji, gdy Wykonawca jednostronnie podniesie ceny posiłków Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości różnicy między ceną za posiłki ustaloną jednostronnie przez Wykonawcę, a ceną wskazaną w niniejszej umowie pomnożoną przez liczbę posiłków w danym miesiącu.

5. Podwyższenie lub obniżenie ceny posiłków skutkować będzie proporcjonalnym podwyższeniem lub obniżeniem czynszu dzierżawy.
6. Do zmiany wysokości czynszu dzierżawy nie jest konieczna zmiana umowy, ani wypowiedzenie wysokości czynszu.
7. W ramach wykonywania przedmiotu konkursu Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na obiady oraz do przyjmowania wpłat od opiekunów uczniów lub od samych uczniów i pracowników korzystających z wyżywienia.
8. Wykonawca zobowiązuje się do żywienia dzieci przedszkolnych i uczniów korzystających z obiadów refundowanych. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia numeru konta, na które zostaną dokonane wpłaty za posiłki refundowane.

#### § 4.

W związku z wydzierżawieniem wymienionych w §1 pomieszczeń, Zamawiający zobowiązuje się wobec Wykonawcy do następujących świadczeń dodatkowych:

1. udostępnienia energii elektrycznej, regulowanej wg poboru na podstawie podlicznika,
2. udostępnienia gazu ziemnego, regulowanego wg poboru na podstawie podlicznika,
3. udostępnienia poboru wody zimnej i ciepłej wraz ze ściekami regulowanymi wg poboru na podstawie podlicznika,
4. udostępnienia istniejącego kontenera na śmieci regulowanego według ceny umownej – odstępuje się od świadczenia jeśli Wykonawca posiada własny pojemnik na odpady,
5. udostępnienia korzystania z centralnego ogrzewania w sezonie grzewczym regulowanego według zużycia gazu ziemnego na ogrzewanie budynku przedszkola proporcjonalnie do powierzchni zajmowanej przez blok żywieniowy.

#### § 5.

1. Czynsz dzierżawy oraz opłaty za świadczenia wymienione w §4 Wykonawca będzie uiszczał na podstawie rachunków w terminie 7 dni od daty ich otrzymania przelewem:
  - czynsz dzierżawy: Miejski Zakład Obsługi Szkół w Mławie z dopiskiem dochody własne Zespołu Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie - czynsz  
nr konta: **58 8213 0008 2003 0400 9704 0008**
  - opłaty za świadczenia dodatkowe: Miejski Zakład Obsługi Szkół w Mławie z dopiskiem energia, gaz, woda itp. dla Zespołu Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie  
nr konta: **53 8213 0008 2003 0400 9704 0001**
2. W przypadku zalegania z płatnościami, o których mowa w pkt.1 niniejszego paragrafu, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty ustawowych odsetek za zwłokę.

#### § 6.

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Korzystać z wydzierżawionych pomieszczeń, wyposażenia technologicznego, sprzętu, zaplecza kuchennego zgodnie z ich właściwościami i przeznaczeniem: bez zgody Zamawiającego nie może czynić zmian sprzecznych z przeznaczeniem,
2. Przeprowadzać w czasie trwania dzierżawy na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, wykonywać naprawy i remonty oraz konserwację urządzeń i sprzętu niezbędnych do prawidłowej eksploatacji,
3. Przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.
4. Nie oddawać przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej do bezpłatnego używania ani poddzierżawiać, chyba że Zamawiający wyraził na to zgodę; w razie naruszenia powyższego obowiązku Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresów wypowiedzenia.
5. Zapewnić obsługę imprez i uroczystości szkolnych i przedszkolnych w pomieszczeniach stołówki szkolnej.

6. Opłacać podatek od nieruchomości w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą na terenie zespołu.
7. Utrzymywać czystość i porządek na terenie wydzierżawionych pomieszczeń, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zapewniać czystość i porządek w jadalni podczas i po zakończeniu wydawania i spożywania posiłków.

#### **§ 7.**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli wynajętych pomieszczeń przy współudziale przedstawicieli Wykonawcy.
2. Dopuszcza się umożliwienie żywienia innych osób pod warunkiem, że nie będzie to sprzeczne z zasadniczym celem dla jakiego została zawarta umowa dzierżawy.
3. Świadczenie usług gastronomicznych dla ludności powinno odbywać się po godz. 13.00
4. Wykonawca może prowadzić inną działalność nie kolidującą z pracą szkoły i przedszkola za dodatkową odpłatnością ustaloną każdorazowo.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność względem Zamawiającego z tytułu uszkodzeń, zniszczeń bądź utraty przedmiotów wyposażenia kuchni w wysokości rzeczywistej wartości szkody.
6. Po zakończeniu dzierżawy Wykonawca zwróci Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie nie pogorszonym, wynikającym z jego prawidłowej eksploatacji na podstawie postanowień niniejszej umowy i obowiązujących przepisów prawa. Pomieszczenia powinny być odnowione przez malowanie oraz wyposażone w sprawne urządzenia.
7. Przekazanie pomieszczeń wraz z wyposażeniem i urządzeniami następuje protokołem zdawczo-odbiorczym.

#### **§ 8.**

1. Umowa dzierżawy zostaje zawarta na okres od 01.09.2013r. do 31.08.2014r.
2. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie danych osobowych i materiałów pokontrolnych w zakresie niezbędnym do prowadzenia nadzoru nad funkcjonowaniem stołówki przez Dyrektora Zespołu.

#### **§ 9.**

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej.
2. Każdej stronie przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może być rozwiązana z każdym czasie za zgodą obu stron.
4. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia w przypadku:
  - a) zalegania przez Wykonawcę z opłatami za media lub czynszem za dwa kolejne okresy płatności,
  - b) oddania przedmiotu dzierżawy w podnajem, albo do bezpłatnego użytkowania osobom trzecim,
  - c) używania przedmiotu dzierżawy w sposób sprzeczny z umową lub przeznaczeniem,
  - d) rażących zaniedbań w przygotowywaniu posiłków i funkcjonowaniu stołówki.

#### **§ 10.**

Podatki i inne należności związane z zawarciem umowy obciążają Wykonawcę.

#### **§ 11.**

W sprawach nie uregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

#### **§ 12.**

Umowa została sporządzona w 4 egzemplarzach, po dwa dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**