UMOWA - wzór

zawarta w dniu …….. w Ząbkach pomiędzy:

Miastem Ząbki z siedzibą w Ząbkach, **ul. Wojska Polskiego 10, 05-091 Ząbki,** reprezentowanym na podstawie udzielonego przez Burmistrza Miasta Ząbki pełnomocnictwa nr **KP.52.10.2020** z dnia **1 września 2020 r.** przez **Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 5 im. bł. ks. Jerzego Popiełuszki w Ząbkach Panią Dorotę Bisialską**, zwaną dalej: **„Zamawiającym"**

a

……. prowadzącą działalność gospodarczą pn. ……. z siedzibą w …….., wpisaną do …… Gospodarczej, posiadającą NIP: …… oraz REGON: …….., zwaną dalej: „Wykonawcą"

o następującej treści:

§1

1. Na podstawie umowy:
   1) Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem pomieszczenia kuchni wraz zapleczem kuchennym i stołówką o całkowitej powierzchni 169 m^2 w nieruchomości położonej przy ul. Batorego 37 w Ząbkach, zwaną dalej „przedmiotem najmu", w celu prowadzenia kuchni, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej,
   2) Wykonawca zobowiązuje jest świadczyć usługi przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej.
2. Przedmiot najmu będzie wykorzystywany przez Wykonawcę wyłącznie w celu przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej.
3. Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków stanowi załącznik nr 1 do umowy.

§2

1. Cena jednostkowa obiadu dla jednego ucznia wynosi …… zł brutto(słownie brutto: ……).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją umowy.
3. Zamawiający ustala z Wykonawcą, że opłaty za posiłki rodzice/opiekunowie prawni uczniów wnosić będą przelewem na konto Wykonawcy.
4. Wykonawca będzie prowadził weryfikację osób uprawnionych do korzystania z posiłków w oparciu o dowód zamówienia/wpłaty lub danych dostępnych w elektronicznym systemie do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.

§3

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **1 września 2023 r. do dnia 14 sierpnia 2026 r.**
2. Wynajmowane pomieszczenia wraz z wyposażeniem (załącznik Nr 2 do umowy) zostają pozostawione do dyspozycji Wykonawcy w dniu **21 sierpnia 2023 r.**

§4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykorzystywać wynajmowane pomieszczenia zgodnie z zakresem określonym w Umowie i zgodnie z przeznaczeniem określonym w § 1, w sposób odpowiadający jego przeznaczeniu i właściwościom.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
   a) przestrzegania Regulaminu stołówki szkolnej obowiązującego w Szkole,
   b) utrzymania wynajmowanych pomieszczeń w należytym stanie technicznym i sanitarnym,
   c) zabezpieczenia przeciw pożarowego,
   d) przestrzegania przepisów BHP;
   e) dokonywania na własny koszt i we własnym zakresie wszelkich napraw, remontów konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany zużytych elementów w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
   f) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów i konserwacji wyposażenia pomieszczeń,
   g) zagospodarowaniu we własnym zakresie odpadów pozostałych po obiadach,
   h) zwrotu wynajmowanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem (załącznik nr 2 do umowy) po wygaśnięciu Umowy w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego ich używania,
   i) poddania się w każdym czasie kontroli uprawnionych organów (SANEPID, organ prowadzący szkołę, Państwową Inspekcję Handlową, Urząd Skarbowy).
3. Wykonawca nie może zmienić przeznaczenia kuchni i celu w jakim została oddana w najem oraz czynić w kuchni zmian sprzecznych z jej przeznaczeniem.
4. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością.
5. Zamawiający nie odpowiada za działania pracowników Wykonawcy, w tym za wyrządzone przez nich szkody osobom trzecim.

§ 5

1. Z tytułu najmu Wykonawca będzie płacił czynsz z góry w wysokości **1 200,00 zł brutto miesięcznie (słownie: jeden tysiąc dwieście złotych).**

2. Czynsz płatny będzie przez Wykonawcę na podstawie faktury, w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego nr rachunku: …….
3. Poza czynszem Wykonawca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania, tj. energia elektryczna, energia cieplna, woda zimna oraz ścieki), na podstawie odczytu podliczników w budynku szkoły. Protokół spisania aktualnego stanu podliczników, zostanie sporządzony w dniu przekazania pomieszczeń kuchni.
4. W przypadku, gdy okres najmu nie obejmuje pełnych miesięcy kalendarzowych, czynsz za niepełny miesiąc naliczany jest proporcjonalnie do okresu najmu tj. liczby wykorzystanych dni kalendarzowych. W przypadku niekorzystania przez Wykonawcę z najmu bez winy Wykonawcy, czynsz za niepełny miesiąc naliczany jest proporcjonalnie do okresu najmu, tj. liczby wykorzystanych dni kalendarzowych.
5. Za dzień zapłaty traktuje dzień wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego.
6. Zaleganie z zapłatą przez Wykonawcę, za dwa okresy płatności, stanowić będzie podstawę do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym, obowiązkiem natychmiastowego zwrotu i zaprzestania z korzystania z wynajmowanych pomieszczeń kuchni.

§6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadkach:
   a) zalegania z należnym czynszem za dwa pełne okresy rozliczeniowe po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy w formie pisemnej o zamiarze wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowymi udzieleniu Wykonawcy dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty zaległego czynszu,
   b) prowadzenia działalności niezgodnej z celem, dla którego umowa została zawarta lub przeznaczeniem wskazanym w umowie,
   c) nie rozpoczęcia świadczenia organizacji żywienia dla uczniów od dnia 1 września 2023 r.,
   d) przerwania świadczenia usługi organizacji żywienia na okres dłuższy niż 7 dni kalendarzowych (z wyjątkiem okresów wolnych od nauki szkolnej),
   a) spowodowania zatrucia będącego skutkiem spożycia przygotowywanych przez niego posiłków,
   b) nie spełnienia co najmniej 3 krotnie w okresie jednego miesiąca wskazanych norm żywieniowych lub wymaganych zasad higieny,
   c) nie wydania co najmniej 3 krotnie w okresie jednego miesiąca posiłków zgodnie z ustalonym jadłospisem.
2. Strony mogą rozwiązać umowę za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego, w przypadku wystąpienia ważnych okoliczności nieznanych Stronom w dniu zawarcia niniejszej umowy.

3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
   1) w wysokości 100% wartości brutto całodziennego wyżywienia za niedostarczenie posiłków danym dniu,
   2) w wysokości 50% wartości brutto posiłków w danym dniu, za każdy stwierdzony przypadek:
      a) nieterminowego dostarczenia albo dostarczenia posiłków nie nadających się do spożycia, tj. wskazujących na przygotowanie w poprzednich dniach,
      b) niedostarczenia któregokolwiek z posiłków,
      c) wydanie posiłku niezgodnego z ustalonym jadłospisem,
      d) nieodpowiedniej ilości posiłków,
   3) w wysokości 20% brutto łącznej wysokości czynszu za cały okres obowiązywania umowy - w przypadku wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego albo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
4. Wysokość naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie może przekroczyć 50% brutto łącznej wysokości czynszu za cały okres obowiązywania umowy.
5. Kary umowne mogą być sumowane oraz naliczane wielokrotnie.
6. Kary umowne nie wygasają z chwilą wygaśnięcia umowy i mogą zostać naliczone przez Zamawiającego także po jej wygaśnięciu.

§ 7

1. Strony wskazują następujące osoby do kontaktów w ramach realizacji Umowy:
   – ze strony Zamawiającego:
   a) w sprawach księgowych: ……..
   b) w sprawach organizacyjnych: …….
   – ze strony Wykonawcy: ……..
2. Zmiana osób i danych wskazanych w ust. 1 powinna być dokonana w formie pisemnej i nie będzie traktowana jak zmiana Umowy.
3. Strony zastrzegają następujące adresy dla doręczeń:
   a) Zamawiający: **Szkoła Podstawowa nr 5, ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki, tel. 22 799 74 92 e-mail: kontakt@sp5zabki.pl**
   b) Wykonawca: …….
4. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania na piśmie o każdej zmianie adresu. Powiadamianie jest skuteczne pod warunkiem wysłania go listem poleconym lub dostarczenia pocztą kurierską lub doręczenia osobistego.
5. Wszelkie pisma, wezwania i oświadczenia kierowane na ostatni znany adres Stron ustalony zgodnie z postanowieniami ust. 3 będą uważane za skutecznie doręczone.

§ 8

1. Ewentualne spory rozstrzygać będzie właściwy sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków.
2. Protokół zdawczo odbiorczy przekazania pomieszczeń kuchni i wyposażenia.
3. Protokół spisania aktualnego stanu podliczników
4. Klauzula RODO

ZAMAWIAJĄCY: **WYKONAWCA:**

Załącznik nr 1 do umowy

Szczegółowy opis oraz wymagania w zakresie najmu i świadczenia usług przygotowywania i wydawania posiłków.

1.1. Informacje ogólne:

a) Liczba dzieci objętych żywieniem: nie więcej niż 300 uczniów.

b) Rodzaj posiłku: dwudaniowy obiad, tj. zupa, II danie wraz z kompotem.

c) Zamawiający bezpłatnie udostępni Wykonawcy na okres trwania umowy najmu elektroniczny system do obsługi i rozliczania wydawanych posiłków.

d) Termin najmu pomieszczeń wraz ze świadczeniem usługi przygotowywania i wydawania posiłków: od dnia 1 września 2023 r. do 14 sierpnia 2026 r., w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

e) Szkoła w okresie wakacyjnym lipiec – sierpień, poza tygodniowym terminem wyznaczonego dyżuru wakacyjnego jest zamknięta. W okresie dyżuru wakacyjnego, świadczenie usługi żywienia odbywać się będzie, zgodnie z zadeklarowaną liczbą uczniów uczęszczających w tym okresie do szkoły.

f) Wynajmowane pomieszczenia zostaną udostępnione Wykonawcy w dniu 21 sierpnia 2023 r.

1.2. Miejsce i zasady realizacji zamówienia:

a) Wszystkie posiłki dla uczniów będą przygotowywane w budynku Szkoły Podstawowej nr 5 w Ząbkach z produktów zakupionych przez Wykonawcę.

b) Posiłki wydawane będą na zastawie udostępnionej Wykonawcy przez Zamawiającego.

c) Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

d) Po spożyciu posiłków przez grupy uczniów Wykonawca zobowiązany będzie dokonać dezynfekcji stolików w stołówce.

e) Godziny wydawania posiłków: 11.00 – 13.35. W przypadku zmiany planu lekcji godziny wydawania obiadów mogą ulec zmianie.

II. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE W ZAKRESIE POSIŁKÓW:

1. Dane ogólne na każde dziecko:

nie mniej niż:

- mięsa lub ryby 90g,
- surówka 100g,
- gotowana jarzynka 50g,
- sosy mięsne 100g,
- dania mączne 250g,
- napój 200ml,
- kompot 250ml,

- ziemniaki, kasza itp. 150g,
- zupa 250g.

2. **Przykładowe I danie*:*** zupa 250g na każde dziecko, w okresie 10 dni roboczych inna zupa każdego dnia, np.:

- zupa kalafiorowa,
- zupa botwinka lub burakowa,
- żurek na domowym, żytnim zakwasie,
- zupa pomidorowa z makaronem,
- zupa ogórkowa,
- zupa dyniowa,
- zupa solferino
- rosół z makaronem,
- zupa brokułowa,
- krupnik
- zupa jarzynowa
- zupa krem z dyni lub marchewki z groszkiem ptysiowym

3. **Przykładowe dania mięsne: duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie raz w tygodniu smażone, przygotowywane z mięsa drobiowego, wołowego lub cielęciny, wieprzowego np.:**

leczo z mięsem kurczaka, gołąbki z mięsem lub bez zawijania w sosie pomidorowym, risotto z mięsem kurczaka, nuggetsy z kurczaka w panierce, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem na bazie przecieru pomidorowego z wołowiną, udziec bez kości lub bioderko z kurczaka pieczony, kotlet schabowy, placki z piersi kurczaka, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, kotlet mielony, roladki z kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, klopsy z dowolnego mięsa w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i ananasem, gulasz z mięsa dowolnego z suszonymi pomidorami, sos meksykański z mięsem i warzywami, krokiety z mięsem, kurczak po chińsku, kęski kurczaka w cieście, hamburgery wołowe z sosem cebulowym lub pieczeniowym, udka kurczaka duszone w sosie własnym, sznycel z indyka, gulasz z cielęciny w sosie koperkowym, pieczona pierś z kurczaka w sosie curry, pieczeń rzymska, wołowina z pomidorami i papryką, pierś z indyka w sosie porowo – śmietanowym, wołowina na sposób meksykański z fasolą, zapiekane eskalopki z indyka w sosie dowolnym, klopsiki zapiekane w sosie pomidorowym z oregano i czosnkiem, pieczeń drobiowa, kurczak na sposób tajski z mango i mlekiem kokosowym, pulpety z wołowiny lub innego mięsa w sosie własnym, eskalopki ze schabu w sosie żurawinowym, kluski śląskie z sosem mięsno – pieczarkowym aury z indykiem kukurydzą i pomidorami, schab w sosie z pieczarkami, pierś z indyka w ziołach i miodzie, kotlety a'la gołąbki zapiekane w sosie pomidorowym, zapiekanka makaronowa z mięsem drobiowym serem żółtym jajkiem i warzywami pod beszamelem, strogonow drobiowy z papryką, pieczona pierś z kurczaka lub indyka z mozzarella i pomidorami, sos wołowy z warzywami i pomidorami, pieczeń z indyka z sosem z moreli i śliwkami.

4. Przykładowe sałatki i surówki: do każdego dania codziennie inna w okresie 10 dni roboczych:

4.1. **<u>na zimno</u>:** colesław z kapusty białej, marchewka jabłko i żurawiną z oliwą, surówka z buraków jabłka i żurawiny z jogurtem naturalnym, surówka z kapusty kiszonej, sałata z pomidorami i szczypiorkiem i oliwą, surówka z ogórków kiszonych groszku cebuli i marchewki, surówka z marchewki z jabłkiem chrzanem i oliwą, surówka z kapusty czerwonej jabłka z rodzynkami śliwki suszone lub pestki słonecznika, surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy, surówka z pora jabłka i marchewki z oliwą, mizeria z ogórków świeżych i koperku, surówka z selera jabłka z rodzynkami i jogurtem, surówka z kapusty lodowej z żurawiną, surówka ze szpinaku sałaty prażonych pestek słonecznika i pomidorów suszonych, surówka z ogórków świeżych i groszku ze szczypiorkiem i jogurtem, surówka z kalarepy i marchewki z jogurtem, carpaccio z sałaty i buraków z sosem winegret i serem feta, salsa z pomidorów cebuli szczypiorku awokado i kukurydzy z oliwą, surówka z dyni marchewki pora jabłka chrzanu z oliwą, sałatka z buraczków z ogórkiem kiszonym z jabłkiem i chrzanem, tzatziki z ogórka świeżego koperku i jogurtu, sałata ze szczypiorkiem i rzodkiewką.

4.2. **<u>na ciepło:</u>** fasolka szparagowa lub brokuły lub kalafior z prażonym siemieniem lnianym lub sezamem lub pestkami słonecznika, buraczki duszone na maśle, jarzynka z kapusty białej z pomidorami lub bez z koperkiem, marchewka z groszkiem.

5. zestawy dań rybnych - ryba pieczona, smażona lub duszona, np.:

paluszki rybne domowe pieczone, ryba po grecku z warzywami, filety miruny pieczone lub smażone w pesto z suszonych pomidorów czosnku i ziół, filet z miruny panierowany, pulpety rybne w sosie chrzanowym lub musztardowym lub koperkowym, kotlety rybne, pieczeń z ryby z sosem cebulowym, ryba pieczona w ziołach, ryba w cieście naleśnikowym i surówka na zimno i ciepło do każdego dania rybnego.

6. zestawy dań mącznych w tym:

pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z soczewicą, knedle z mięsem, zapiekanka makaronowa z mięsem i warzywami, kluski leniwe z serem białym i polewą np. jogurtowo – truskawkową lub jogurtem z miodem, kluski kopytka z kaszą jaglaną okraszone przesmażonym boczkiem z cebulką i posypką z sera białego, kluski kopytka z sosem pieczarkowym, kluski śląskie z sosem mięsno pieczarkowym.

7. zestawy inne:

leczo z dyni cukinii papryki pomidorów cebuli i marchewki, placki ziemniaczane z jogurtem i czosnkiem, placki ziemniaczane z płatkami owsianymi i marchewką z sosem jogurtowym ze szczypiorkiem i czosnkiem, kotlety ziemniaczane z pestkami słonecznika i duszonymi pieczarkami, kotlety z kalafiora i jajek gotowanych, kotlety wegetariańskie (jarzynowo – warzywne), kotlety jajeczne, kotlety jaglano – warzywne, łazanki z kapustą, fasolka po bretońsku.

8. Stosowane przy obróbce tłuszcze spożywcze:

olej rzepakowy, masło, masło klarowane, a w przypadku smażenia oleje rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

III. WYMAGANIA OGÓLNE W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW:

1. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a wykonawcą jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu terminu i sposobu wykonania. W przypadku zmiany organizacji dnia pracy dostawa posiłków może odbyć się w innych godzinach – po wcześniejszym poinformowaniu.
2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub osobie upoważnionej propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Wykonawca ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od rodzica lub opiekuna prawnego dziecka (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej).
4. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C), drugie danie – temperatura 65°C (+/- 3°C).
6. Do obowiązków Wykonawcy należy odbiór pojemników pokonsumpcyjnych, do odbioru zlewek. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów (bemarów), w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
7. Wykonawca jest gotowy do wydania posiłków w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak energii elektrycznej, brak wody itp.). wytwarzanych posiłków. W takim wypadku Wykonawca musi zapewnić alternatywną propozycje dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
8. Zamawiający wymaga stosowania dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz i nasion np. słonecznika, siemię lniane.
9. Zupy muszą być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.
10. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać 12 grup spożywczych. Jadłospisy muszą być podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka oraz zawierać dokładnie wyszczególnione – opisane posiłki wraz z ich gramaturą i alergenami.

11. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci od 6 do 16 roku życia.
12. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (zmielone przez Wykonawcę) może pojawić się sporadycznie wyłącznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłków muszą być świeże lub mrożone – poza okresem sezonowym. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilku uczniów.
14. Zamawiający zastrzega, że posiłki powinny być lekkostrawne, gotowane, pieczone lub duszone. Okazjonalnie dopuszcza się potrawy smażone. Do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych).
15. Wykonawca zobowiązany jest do umiarkowanego stosowania jaj, cukru i soli.
16. Potrawy i posiłki powinny być podawane w sposób kulturalny i estetyczny.

IV. WARUNKI NAJMU:

1. Zamawiający oddaje w najem pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 70m^2 w Szkole Podstawowej nr 5, ul. Batorego 37 w Ząbkach.
2. **Stawka czynszu za wynajem powierzchni wynosi 1 200,00 zł brutto miesięcznie oraz koszty eksploatacji według wskazań podliczników.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia stawki wynajmu jeżeli w czasie trwania umowy nastąpi, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego zmiana stawek, opłat lub zmian okoliczności mających wpływ na wysokość czynszu lub kosztów świadczonych usług dodatkowych. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o okolicznościach uzasadniających zmianę wysokości stawki czynszu i stawek opłat dodatkowych, a Wykonawca zobowiązuje się płacić czynsz i opłaty dodatkowe w zmienionej wysokości.
3. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
4. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.

6. Wykonawca organizuje przyjmowanie wpłat za wydawane posiłki, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny.
7. Rzut dostępnych pomieszczeń oraz sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia o konkursie.**
8. Środki czystości, w tym płyny do mycia naczyń, zmywarki i inne środki niezbędne do zachowania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i stołówki, Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt. Wykonawca w każdym dniu użytkowania z wynajmowanych pomieszczeń, zobowiązany będzie do pozostawienia go w należytym stanie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania stołówki i dezynfekcji stolików po spożyciu posiłków przez grupy dzieci.
10. Wykonawca we własnym zakresie zobowiązany będzie do podpisania umowy na wywóz śmieci.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy systematyczna, nie rzadziej niż raz w miesiącu kontrola separatora tłuszczu oraz wymiana zamontowanych filtrów tłuszczu.
12. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz przekazanych pomieszczeń,
13. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności, w szczególności od: Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy.
14. Zamawiający w okresie trwania umowy najmu nie może świadczyć usługi w wynajmowanych pomieszczeniach na rzecz osób trzecich.
15. Warunki techniczne i funkcjonalne lokalu użytkowego:
    - Instalacja elektryczna
    - Instalacja wodno-kanalizacyjna
    - Instalacja centralnej ciepłej wody
    - Instalacja co
    - Instalacja gazowa

    Lokal użytkowy w stanie ogólnym dobrym. Do obowiązków Wykonawcy należy ewentualne doposażenie i zainstalowanie niezbędnego sprzętu do prowadzenia kuchni szkolnej we własnym zakresie i na własny koszt.
16. Pomieszczenia wraz z przekazanym wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń i zobowiązany jest do ich ewentualnej naprawy w przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę.
17. Pomieszczenia będące przedmiotem wynajmu zostaną udostępnione Wykonawcy od dnia 25 sierpnia 2023 r.

Załączniki:
1) Rzut pomieszczeń oraz wykaz sprzętu.

ZAMAWIAJĄCY: **WYKONAWCA:**

Załącznik nr 2 do umowy

Protokół zdawczo odbiorczy przekazania pomieszczeń kuchni i wyposażenia

Lp.	NAZWA	szt.	TAK / NIE
	WYPOSAŻENIE KUCHNI:		
1	SZAFA PRZELOTOWA	1	
2	LODÓWKA	2	
3	TABORET GAZOWY	1	
4	ZMYWARKO-WYPAŻARKA	1	
5	PATELNIA	1	
6	SZATKOWNICA DO WARZYW	1	
7	ZESTAW TARCZ	1	
8	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW	1	
9	SEPARATOR OBIERZYN	1	
10	ZMIĘKCZACZ DO WODY	1	
11	PODGRZEWACZ DO POTRAW	1	
12	MEBLE KUCHENNE	1	
13	KRZESŁO OBROTOWE	2	
14	KSZESŁO TAPICEROWANE	1	
15	KOMPUTER ADMINISTRACJA PC	1	
16	PÓŁKI METALOWE	3	
17	WÓZEK DO SPRZĄTANIA	1	
18	SZAFA UBRANIOWA DWUDRZWIOWA	1	
19	TELEFON STACJONARNY PANASONIC	1	
20	STOLIK POMOCNIK	1	
21	ŁAWECZKA	1	
22	KUCHENKA 4-PALNIKOWA GAZOWO-ELEKTRYCZNA	1	
23	OKAP KUCHENNY PRZEMYSŁOWY	1	
24	STOLIK – BLATY ZE STALI NIERDZEWNEJ	4	
25	KRZESŁO UCZNIOWSKIE	6	
26	TACA OWALNA	4	
27	TACA OKRĄGŁA	6	

28	BULIONÓWKA 500ML	72	
29	LITERATKA	94	
30	SZKLANKA 250ML	83	
31	ŁYŻECZKA MAŁA	86	
32	ŁYŻKA DO ZUPY	315	
33	WIDELEC	257	
34	NÓŻ STOŁOWY	360	
35	DZBANEK 1,5 L	12	
36	TALERZ GŁĘBOKI	235	
37	TALERZYK DESEROWY	187	
38	TALERZ DUŻY PŁASKI	364	
39	TALERZ DUŻY OWALNY	8	
40	PÓŁMISEK MAŁY PORCELANOWY	10	
41	CUKIERNICA	6	
42	NACZYNIA DO SOSÓW	4	
43	WAZA DO ZUPY	15	
44	ŁYŻKA WAZOWA	14	
45	DZBANEK-TERMOS	10	
46	TACA PROSTOKĄTNA	8	
47	PÓŁMISEK METALOWY MAŁY	5	
48	PÓŁMISEK METALOWY ŚREDNI	8	
49	PÓŁMISEK METALOWY DUŻY	3	
50	GARNEK NISKI STALGAST ŚREDNICA 38 CM	1	
51	GARNEK WYSOKI STALGAST ŚREDNICA 38 CM	2	
52	GARNEK WYSOKI STALGAST ŚREDNICA 42 CM	1	
53	PATELNIA TEFLONOWA	2	
54	DESKA PLASTIKOWA DUŻA	1	
55	DESKA PLASTIKOWA ŚREDNIA	1	
56	DESKA PLASTIKOWA MAŁA	3	
57	TACA PLASTIKOWA	5	
58	PATERA OZDOBNA	5	
59	ŚWIECZNIK MAŁY	2	
60	ŚWIECZNIK DUŻY	4	

WYPOSAŻENIE STOŁÓWKI:			
1	STOLIK 4-OSOBOWY	23	
2	KRZESŁO UCZNIOWSKIE	77	
3	STOLIK 1-OSOBOWY	2	
4	STOLIK POMOCNIK	1	
5	ŁAWECZKA	1	
6	LASEROWY CZYTNIK KART OBIADOWYCH	1	
7	MONITOR DO CZYTNIKA KART OBIADOWYCH	1	

ZAMAWIAJĄCY: **WYKONAWCA:**

Załącznik nr 3 do umowy

Protokół aktualnego stanu podliczników

LICZNIK ENERGII ELEKTRYCZNEJ

NR.LICZNIKA..... STAN:.....

LICZNIK WODY:

NR.LICZNIKA..... STAN.....

LICZNIK GAZU:

NR.LICZNIKA:..... STAN:.....

ZAMAWIAJĄCY: **WYKONAWCA:**

Załącznik nr 4 do umowy

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Na potrzeby realizacji niniejszej Umowy Dyrektor oświadcza, że Szkoła Podstawowa nr 5 w Ząbkach jest administratorem danych osobowych reprezentantów lub przedstawicieli wskazanych w Umowie oraz innych osób w związku z realizacją Umowy w zależności od potrzeb wynikających z postanowień niniejszej Umowy, obejmujące następujące kategorie odnośnych danych: dane identyfikacyjne (m. in. imię i nazwisko, stanowisko, miejsce zatrudnienia, ewentualne nieobecności w pracy), kontaktowe (m. in. służbowy adres e-mail, numer telefonu, miejsce wykonywania pracy).
2. Szkoła zobowiązuje się do zabezpieczenia danych osobowych poprzez podjęcie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych wymaganych obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych.
3. Administratorem danych osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 7 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych – zwane dalej „RODO”), przekazanych Szkole na potrzeby zawarcia i realizacji Umowy jest Szkoła Podstawowa nr 5 im. Błogosławionego Księdza Jerzego Popiełuszki w Ząbkach, ul. Batorego 37, 05-091 Ząbki, tel. 22 7997492, 534500133, kontakt@sp5zabki.pl.
4. W Szkole został wyznaczony Inspektor ochrony danych – P. Radosław Wasilewski, z którym można się skontaktować poprzez email daneosobowe@zabki.pl, telefonicznie 783-220-250 lub pisemnie na adres siedziby Szkoły.
5. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane w celach związanych z zawarciem i realizacją Umowy, jej obsługą oraz ewentualnym dochodzeniem lub odpieraniem roszczeń z niej wynikających, jak też w związku z wypełnieniem obowiązków prawnych ciążących na Szkole.
6. Podstawą prawną przetwarzania przez Szkołę danych osobowych przekazanych przez drugą Stronę w celach wskazanych powyżej jest: wypełnianie obowiązków prawnych ciążących na Szkole, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c RODO związanych m. in. z przepisami podatkowymi oraz przepisami o rachunkowości.
7. Dane osobowe przekazane Szkole mogą być przekazywane następującym kategoriom odbiorców:
   a) podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie Szkoły, w tym m. in. obsługującym systemy informatyczne wykorzystywane na potrzeby realizacji Umowy, świadczących usługi prawne, archiwizacyjne,
   b) podmiotom świadczącym usługi na rzecz danej Strony, w tym kurierom i firmom pocztowym (w związku z koniecznością dokonania zawiadomień określonych w Umowie), doradcom prawnym i finansowym oraz audytorom Stron (w związku ze świadczeniem usług doradztwa przy zawarciu, wykonaniu i egzekucji roszczeń wynikających z Umowy),

   przy czym takie podmioty przetwarzają dane na podstawie umowy ze Szkołą i wyłącznie zgodnie z jej poleceniami. Dane mogą być także udostępniane

podmiotom uprawnionym na podstawie prawa, w tym organom uprawnionym do kontrolowania Szkoły.

8. Dane przetwarzane będą przez czas realizacji Umowy, a po jej zakończeniu przez czas związany z wygaśnięciem roszczeń związanych z Umową oraz przez czas zastrzeżony przepisami prawa, w tym przepisów o archiwizacji, przepisów podatkowych
i przepisów dotyczących sprawozdawczości finansowej.
9. Każda osoba, której dane osobowe zostaną udostępnione pomiędzy Stronami w związku z zawarciem i realizacją Umowy ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo wniesienia sprzeciwu z przyczyn związanych z jej szczególną sytuacją, w przypadku, kiedy Szkoła przetwarza dane w oparciu o swój prawnie uzasadniony interes. Sprzeciw taki można wyrazić w dowolnym momencie na adres poczty elektronicznej daneosobowe@zabki.pl lub pisemnie na adres siedziby Szkoły.
10. Każda osoba ma również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. Dane osobowe nie będą profilowane i nie będą służyły zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.

ZAMAWIAJĄCY: **WYKONAWCA:**