

**WZÓR UMOWY Nr ...../ 2019**  
**o świadczenie usługi w zakresie żywienia świadczonej w oparciu o wynajem kuchni wraz z zapleczem.**

W dniu .....2019r. w Damnicy pomiędzy:

**Powiatem Słupskim**

**ul. Szarych Szeregów 14**

**76-200 Słupsk**

**NIP 839- 25-87-150** będącym Nabywcą,

**Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym**

**ul. Korczaka 1**

**76-251 Damnica**, będącym Odbiorcą, reprezentowanym przez:

Małgorzatę Hajko – Dyrektora

zwanym dalej Zamawiającym

a

.....  
-w oparciu o wpis do Ewidencji działalności gospodarczej, wpis do KRS, stanowiący załącznik do niniejszej umowy ,zwanym dalej Wykonawcą

zostaje zawarta umowa o następującej treści: Umowa niniejsza zawarta na podstawie art. 94 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych tekst jednolity(Dz. U. 2017, poz. 1579 ).

§ 1.

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług żywieniowych dla uczniów/wychowanków przebywających w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Damnicy polegających na codziennym przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach kuchni wraz z zapleczem znajdujących się u Zamawiającego dla przeciętnie 40 wychowanków internatu Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Damnicy oraz dodatkowo średnio 25 obiadów dla uczniów dochodzących/dojeżdżających do szkół przy Ośrodku przez 5 dni w tygodniu i wydawaniu ich w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym odpowiednio do organizacji pracy placówki,

2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi w zakresie przygotowywania posiłków dla wychowanków internatu Ośrodka w postaci 5 posiłków: śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorka, kolacji oraz dodatkowo obiadu dla uczniów dochodzących/dojeżdżających zgodnie z normami żywienia.

3. Koszt brutto surowca na przygotowanie całodziennych posiłków na jedną osobę wynosi ....., koszt netto surowca na przygotowanie całodziennych posiłków na jedną osobę wynosi .....,

koszt brutto przygotowania samego obiadu wynosi....., koszt netto przygotowania samego obiadu wynosi.....

4. Wykonawca będzie zobowiązany do stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 1 sierpnia 2016 r. poz. 1154) .

5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania indywidualnych diet eliminacyjnych dla dzieci alergicznych, z nietolerancją pokarmową w tym: dzieci z cukrzycą, dzieci z nietolerancją na gluten i laktozę. Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaze wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.

6. Posiłki muszą być estetycznie podane .

7. Zamawiający będzie dokonywał :

- kontroli produktów do przetworzenia,
- kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowanych posiłków,

8. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów na okres 10 dni żywieniowych, zawierający m. in. dane o kaloryczności posiłku, składzie, gramaturze. Jadłospis winien być układany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety.

Dekadowy jadłospis winien być przedstawiany każdorazowo z 2-dniowym wyprzedzeniem, do akceptacji zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić zamawiającego.

9. Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych, jako świąteczny poczęstunek, w ramach wyżywienia,
- mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń i sztućców,
- odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych , zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

10. Szczegółowe warunki przyrządzania posiłków uczniom oraz ich podawania określa szczegółowy opis zamówienia , stanowiące załącznik do niniejszej umowy.

## § 2.

1. Za usługę określoną w § 1 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w zależności od ilości wydanych posiłków skompensowane o wartość zobowiązań z tytułu wykorzystanych mediów oraz czynszu dzierżawy pomieszczeń .

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę na konto Wykonawcy

.....  
3. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zawierać dane wg poniższego wzoru:

**Nabywca:** Powiat Słupski

ul. Szarych Szeregów 14  
76-200 Słupsk NIP –839-25-87-150  
**Odbiorca:** Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy  
im. Marynarza Polskiego  
ul. Janusza Korczaka 1  
76-231 Damnica

4. Nie dopuszcza się możliwości przenoszenia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

### § 3.

1. Zamawiający oddaje , a Wykonawca przejmuje w użytkowanie lokal kuchni wraz z zapleczem położony w Damnicy ul. Korczaka 1 o łącznej powierzchni 209,71 m<sup>2</sup> składający się z następujących pomieszczeń:  
pomieszczenie kuchenne, zmywalnia naczyń, zmywalnia sprzętu gastronomicznego, magazyn podręczny, obieralnia, korytarze, szatnia, natrysk, WC, magazyn warzyw i owoców, magazyn artykułów suchych, magazyn naczyń.

2. Zamawiający oddaje Wykonawcy powyższe pomieszczenia wraz z prawem do korzystania ze sprzętu i urządzeń.

3. Wykaz sprzętu i urządzeń znajdujących się w przedmiotowych pomieszczeniach:

**Kocioł warzelny -gazowy 1 szt.**

**Szafa przelotowa z suwakami 1 szt.**

**Regał ażurowy nierdzewny 2 części**

**Szafa chłodnicza S-147 1 szt.**

**Patelnia elektryczna PE-025Y/K0037 1 szt.**

4. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania lokalu na działalność gospodarczą w zakresie przygotowywania, gotowania i podawania posiłków wychowankom Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Damnicy oraz Zamawiający wyraża zgodę na korzystanie przez Wykonawcę z dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem na potrzeby własne w okresie dni wolnych od nauki szkolnej, tj. soboty, niedziele, dni świąteczne, ferie .

### § 4.

**Miesięczny czynsz dzierżawy za pomieszczenia kuchenne i wyposażenie wynosić będzie .....** zł ( netto ).

### § 5.

1. Oprócz czynszu określonego w § 6 Wykonawca jest zobowiązany do ponoszenia kosztów energii elektrycznej, gazu, wody, odprowadzania nieczystości według następujących zasad:

- a) koszt nabycia gazu –umowa zawarta odrębnie przez Wykonawcę z dostawcą gazu,
- b) koszt energii elektrycznej - umowa zawarta przez Wykonawcę z dostawcą energii elektrycznej ,
- c) koszt usuwania odpadów komunalnych (stałych) –umowa zawarta przez Wykonawcę z odbiorcą odpadów .
- d) koszt zużycia zimnej i ciepłej wody oraz ścieków - na podstawie wskazań podliczników – rozliczenie z Zamawiającym po otrzymaniu faktury .

Umowy zawarte przez Wykonawcę z dostawcami gazu i energii elektrycznej oraz odbiorcą odpadów komunalnych należy przedłożyć Zamawiającemu do wglądu w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi żywienia tj. 02 września br.

#### § 6.

- 1. Wykonawca jest zobowiązany do naprawy lub wymiany zużytych części i elementów wyposażenia przedmiotowych pomieszczeń oraz dokonywania napraw i remontów przedmiotowych pomieszczeń na własny koszt zgodnie z zasadami prawidłowej gospodarki.
- 2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan użytkowanych przedmiotów także w zakresie wymogów bezpieczeństwa i higieny, przepisów porządkowych i sanitarnych, przepisów przeciwpożarowych i przepisów prawa budowlanego - na własny koszt.

#### § 7

- 1. Wykonawca jest uprawniony do dokonywania nakładów na przedmiotowy lokal wraz z wyposażeniem zwiększających ich wartość lub użyteczność wyłącznie za uprzednią zgodą Zamawiającego wyrażoną na piśmie. Zasady rozliczenia tych nakładów zostaną ustalone odrębnie na piśmie – pod rygorem nieważności.
- 2. W przypadku niedotrzymania warunku, o którym mowa w ustępie poprzedzającym Wykonawca traci prawo do zwrotu wydatków poniesionych na te nakłady.

#### § 8.

- 1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od ..... r. do .....r.

#### § 9.

- 1. Umowa może być rozwiązana przed upływem czasu na który została zawarta w każdym czasie przez każdą ze stron, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia dokonanego na piśmie.
- 2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku:
  - a) zalegania przez Wykonawcę z zapłatą czynszu za dwa kolejne okresy płatności,
  - b) oddania przedmiotu użytkowania w podnajem albo bezpłatnego używania osobom trzecim bez zgody Zamawiającego,
  - c) używania przedmiotowych pomieszczeń w sposób sprzeczny z umową lub przeznaczeniem

- d) nagminnego nie wywiązywania się z zapisów umowy co do jakości stosowanych produktów spożywczych i sporządzanych posiłków, potwierdzonego uwagami i zastrzeżeniami wychowawców internatu, rodziców żywionych dzieci a także Dyrektora placówki
- d) innego naruszenia podstawowych postanowień umowy .

#### § 10.

1. Po zakończeniu okresu trwania umowy lub po jej rozwiązaniu Wykonawca jest zobowiązany zwrócić Zamawiającemu przedmiotowe pomieszczenia w stanie nie pogorszonym ponad normalne zużycie rzeczy wynikające z zasad prawidłowej gospodarki oraz zobowiązany jest usunąć nakłady dokonane bez zgody Zamawiającego – jeśli Zamawiający tego zażąda, a także zobowiązany jest dokonać odmalowania przedmiotowych pomieszczeń.

2. Z przekazania przedmiotowych pomieszczeń – zarówno po podpisaniu umowy jak i po jej zakończeniu- zostanie sporządzony pisemny protokół podpisany przez obie strony.

#### § 11.

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 12.

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny

#### § 13.

Ewentualne spory mogące wyniknąć z wykonywania umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### § 14.

Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Podpis Zamawiającego

Podpis Wykonawcy