

UMOWA DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ KUCHENNYCH

Zawarta w dniu pomiędzy:

Gminą Świebodzice - Publiczną Szkołą Podstawową Nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Świebodzicach, ul. Świdnicka 13, NIP 884-11-59-022, w imieniu której działa Burmistrz Miasta Świebodzice, reprezentowany przez Dyrektora szkoły - Panią Jolantę Styrnę – Grossman zwaną w dalsze części umowy **Wydzierżawiającym**,

a

(imię i nazwisko podmiotu) prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą **(nazwa firmy)**, **(adres)** wpisanej do Centralnej Ewidencji i Informacji Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej/wpisanej do rejestru KRS pod numerem (...) prowadzonego przez (...), posiadającej NIP (...), REGON (...), będącej płatnikiem VAT, zwanym w dalszej części umowy **Dzierżawcą**

w wyniku przeprowadzonego przez Szkołę konkursu ofert na „Dzierżawę pomieszczeń wraz z zapleczem w celu prowadzenia stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 3 im. Władysława Broniewskiego w Świebodzicach z możliwością świadczenia innych usług – catering” z dnia (...) i wyboru oferty Dzierżawcy stanowiącej **załącznik nr 1** do niniejszej umowy, została zawarta umowa o następującej treści:

Oświadczenia Wydzierżawiającego

§ 1

1. Wydzierżawiający oświadcza, iż w jej budynku przy ul. Świdnickiej 13 znajdują się pomieszczenia kuchenne wraz z wyposażeniem, zwane w dalszej części umowy „Kuchnią”.
2. Na Kuchnię składają się: 8 pomieszczeń o łącznej powierzchni 208,8 m², w tym pomieszczenia kuchenne, jadalnia, magazyny, etc.
3. Wydzierżawiający oświadcza, że Kuchnia położona jest w budynku Wydzierżawiającego, zaś budynek Wydzierżawiającego położony jest na nieruchomości stanowiącej własność Gminy Świebodzice.

Oświadczenia Dzierżawcy

§ 2

Dzierżawca oświadcza, że przed podpisaniem umowy zbadał pomieszczenia Kuchni, jej urządzenia i wyposażenie, sprawdził ich prawidłowe funkcjonowanie i nie wnosi w tym zakresie żadnych zastrzeżeń.

Przedmiot umowy

§ 3

Wydzierżawiający oddaje Dzierżawcy do używania i pobierania pożytków na zasadach określonych w niniejszej umowie Kuchnię znajdującą się w budynku Wydzierżawiającego, zaś Dzierżawca zobowiązuje się do należytego spełnienia obowiązków określonych w niniejszej umowie oraz do świadczenia usług gastronomicznych na rzecz uczniów i pracowników Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Władysława Broniewskiego przy ul. Świdnickiej 13 w Świebodzicach („Szkoła”), na zasadach określonych niniejszą umową oraz do uiszczenia czynszu dzierżawnego.

Prawa i obowiązki Wydzierżawiającego

§ 4

1. Wydzierżawiający zobowiązuje się wydać dnia 27.02.2017 r. Kuchnię wraz urządzeniami i wyposażeniem.

2. Wydanie nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wyzierżawiający zobowiązuje się do wskazania w terminie, o którym mowa w ust. 1, miejsca poboru wody, energii elektrycznej oraz gazu, a także miejsca do składowania odpadów stałych.
4. Wyzierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt i urządzenia Dzierżawcy znajdujące się w wydzierżawianych pomieszczeniach oraz za zniszczenia lub zaginięcie powyższych rzeczy należących do Dzierżawcy.

Prawa i obowiązki Dzierżawcy

§ 5

1. Dzierżawca zobowiązuje się do korzystania z Kuchni zgodnie z jej przeznaczeniem wynikającym z niniejszej umowy.
2. Dzierżawca zobowiązuje się w ramach niniejszej umowy dzierżawy do sprzedaży na rzecz uczniów i pracowników Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Władysława Broniewskiego przy ul. Świdnickiej 13 w Świebodzicach posiłków wg zasad określonych w § 8 niniejszej umowy, z tym że **cena za obiad przez okres trwania umowy nie może ulec zmianie.**
3. Dzierżawca zobowiązany jest do utrzymywania na własny koszt i we własnym zakresie czystości i porządku na terenie Kuchni zgodnie z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa.
4. Dzierżawca zobowiązany jest do comiesięcznego uiszczenia czynszu na zasadach określonych w § 11 niniejszej umowy, a także ponoszenia dodatkowych kosztów na zasadach określonych w § 12 niniejszej umowy.
5. Dzierżawca zobowiązuje się używać Kuchnię oraz elementy wchodzące w jej zakres w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu oraz przy przestrzeganiu wszelkich przepisów prawa, w tym przeciwpożarowych, bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarnych, żywieniowych. Wszystkie uchybienia w tym zakresie oraz odpowiedzialność za brak dotrzymania tych warunków obciążają Dzierżawcę w całości.
6. Dzierżawca nie ma prawa do dokonywania jakichkolwiek prac adaptacyjnych w Kuchni lub przeróbek Kuchni i jej wyposażenia bez uzyskania pisemnej zgody Wyzierżawiającego.
7. Dzierżawca nie może oddać przedmiotu umowy w użytkowanie, najem, podnajem lub inną podobną umowę osobie trzeciej bez uzyskania pisemnej zgody Wyzierżawiającego.
8. Dzierżawca zobowiązuje się do posiadania przez okres trwania umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu wyrządzonych szkód w mieniu Wyzierżawiającego oraz w związku ze świadczeniem usług żywnościowych na rzecz uczniów i pracowników Szkoły. Na żądanie Wyzierżawiającego Dzierżawca przedstawi kopię polisy ubezpieczeniowej z dowodem uiszczenia składki.

§ 6

1. Dzierżawca zobowiązany jest do dbałości z należytą starannością o Kuchnię, w tym o pomieszczenia, sprzęt i urządzenia. Każdą usterkę lub wadę w Kuchni Dzierżawca zgłasza niezwłocznie Wyzierżawiającemu, nie później niż w ciągu 2 dni od dnia wystąpienia szkody.
2. W przypadku, gdy Dzierżawca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Wyzierżawiającego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotu umowy, Dzierżawca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt, który stanowić będzie jego własność. Ponadto Dzierżawca wyposaży jadalnię w niezbędną ilość stołów i krzeseł.
3. Wszelkie naprawy urządzeń lub sprzętu w Kuchni ponosi Dzierżawca na własny koszt.
4. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone w trakcie i w związku z użytkowaniem Kuchni oraz wyposażenia i urządzeń wchodzących w jej zakres.
5. Dzierżawca zobowiązany jest do przeprowadzenia na własny koszt niezbędnej konserwacji urządzeń wchodzących w zakres Kuchni.

6. Dzierżawca, o ile zaistnieje taka konieczność, zobowiązany jest do przeprowadzenia własnym staraniem remontów bieżących i kapitalnych Kuchni. Wszelkie nakłady i ulepszenia trwale związane z pomieszczeniami wykonane przez Dzierżawcę przechodzą nieodpłatnie na rzecz Wydierżawiającego.
7. Dzierżawca zobowiązany jest do przeprowadzania na własny koszt przeglądów technicznych urządzeń wchodzących w skład Kuchni i przeprowadzania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz zaleceniami producentów.
8. Dzierżawca zobowiązany jest codziennie odbierać i wywozić na własny koszt resztki żywieniowe, Wydierżawiający nie wyraża zgody na umieszczenia kontenera na w/w odpady na terenie szkoły.

§ 7

Dzierżawca, jeżeli będzie w posiadaniu danych osobowych uczniów Szkoły lub pracowników Szkoły, zobowiązuje się do ich przetwarzania wyłącznie dla celów związanych z realizacją niniejszej umowy oraz w sposób zgodny z przepisami prawa, w tym ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2002, nr 4 101, poz. 926). Dzierżawca zobowiązuje się do natychmiastowego powiadomienia Szkoły o stwierdzeniu próby lub faktu naruszenia poufności danych osobowych przetwarzanych w wyniku realizacji umowy. Dzierżawca na pisemne żądanie Szkoły lub organu prowadzącego w rozumieniu ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty umożliwia Wydierżawiającemu lub organowi prowadzącemu przeprowadzenie kontroli procesu przetwarzania i ochrony danych osobowych w przypadku incydentu związanego z naruszeniem danych osobowych uczniów Szkoły.

Obiady dla uczniów i pracowników Szkoły

§ 8

1. W wykonaniu obowiązku, o którym mowa w § 5 ust. 2 niniejszej umowy, Dzierżawca zobowiązuje się do umożliwienia uczniom i pracownikom Szkoły, zakupu obiadów za cenę zł i na następujących zasadach:
 - a) Rodzice, względnie uczniowie będą mogli wykupić u Dzierżawcy obiad w celu spożycia go w Szkole;
 - b) Przygotowanie posiłków powinno być zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, spełniających obowiązujące normy żywienia dzieci i młodzieży, oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych;
 - c) Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. 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 2015 r. poz. 1256) oraz sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 r. poz. 594);
 - d) Posiłki muszą być przygotowywane w wynajętych pomieszczeniach Kuchni i wydawane na talerzach ceramicznych z metalowymi sztućcami;
 - e) Zabrania się wydawania posiłków osobom postronnym bez zgody dyrekcji szkoły;
 - f) Dzierżawca zobowiązany jest do prowadzenia stosownych rozliczeń finansowych z Ośrodkiem Pomocy Społecznej (dotyczy posiłków dla uczniów szkoły, które są finansowane z Ośrodka Pomocy Społecznej);
 - g) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- **zupa:** gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - **drugie danie:** gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza (ciemna, jasna - do wyboru), ryż - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 150 g -180 g, surówka nie mniej niż 150 g -180 g,
 - **kompot:** gramatura nie mniej niż 200 ml;
- h) Wydzierżawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być wydawany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a raz w tygodniu z daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką (min. trójskładnikową) oraz codziennie, dodatkowo do wyboru danie mączne (np. naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),
 - 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,
 - 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,
 - zakazuje się stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku,
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
 - codziennie musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek).
2. Tygodniowe jadłospisy będą wywieszane w stołówce szkolnej oraz przedkładane dyrektorowi szkoły.
 3. Obiady będą przygotowywane w budynku Wydzierżawiającego i wydawane w godzinach od 11:30 do 15:00.

§ 9

1. Dzierżawca ponosi pełną odpowiedzialność w zakresie związanym z przystosowaniem na własny koszt pomieszczeń Kuchni oraz sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych, zwłaszcza pod kątem sanitarno – epidemiologicznym.
2. Dzierżawca ma obowiązek uzyskać na własny koszt i własnym staraniem odpowiednie dokumenty oraz zezwolenia związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej pod względem sanitarno – epidemiologicznym, bezpieczeństwie przeciwpożarowym.

§ 10

1. Dzierżawca może wykorzystać Kuchnię oraz jej wyposażenie na cele związane ze świadczeniem usług żywieniowych na rzecz osób trzecich.
2. Dzierżawca może korzystać z Kuchni oraz jej wyposażenia codziennie w godzinach w uzgodnieniu z Wydzierżawiającym.

3. Dzierżawca nie ma możliwości sprzedawania alkoholu, wyrobów tytoniowych oraz innych produktów uznanych za szkodzące zdrowiu.

Czynsz dzierżawny

§ 11

1. Z tytułu oddania do używania Kuchni oraz jej wyposażenia, zgodnie z warunkami niniejszej umowy, Dzierżawca zobowiązuje się do uiszczenia czynszu dzierżawnego w wysokości [...] złotych brutto za każdy miesiąc przez okres trwania umowy.
2. Czynsz będzie płatny przez Dzierżawcę na podstawie wystawionej przez Wydierżawiającego faktury VAT.
3. Czynsz będzie płatny na rachunek bankowy Wydierżawiającego o numerze 73 2030 0045 1110 0000 0229 7400.

Koszty dodatkowe

§ 12

1. Dzierżawca, poza czynszem, o którym mowa w § 11 niniejszej umowy, zobowiązuje się do pokrycia kosztów dodatkowych, tj. kosztów:
 - a) energii elektrycznej, na podstawie odczytów z podliczników;
 - b) gazu, na podstawie odczytów z podliczników;
 - c) wody i ścieków, na podstawie odczytów z podliczników;Koszty dodatkowe będą uiszczane przez Dzierżawcę na rachunek bankowy Wydierżawiającego, o którym mowa w § 11 ust. 3 niniejszej umowy, na podstawie wskazań odpowiednich urzędów, o których mowa w ust. 1. Wydierżawiający wystawi wówczas fakturę VAT.
2. Dzierżawca zobowiązuje się również do uiszczania podatku od nieruchomości oraz innych świadczeń publicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Dzierżawca zobowiązuje się regularnego opróżniania i czyszczenia na własny koszt separatora tłuszczu, o ile jest zamontowany w Kuchni; czyszczenie powinno być wykonane przez osoby posiadające odpowiednie doświadczenie w tym zakresie.

Okres trwania umowy

§ 13

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia 27.02.2017 r. do dnia 17.08.2018 r.

Rozwiązanie umowy

§ 14

1. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za obustronną zgodą stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Szkoła może rozwiązać umowę dzierżawy w trybie natychmiastowym w przypadku:
 - 1) poważnego naruszenia obowiązków niniejszej umowy przez Dzierżawcę, tj. w szczególności:
 - a) w przypadku braku przestrzegania obowiązujących przepisów prawa przez Dzierżawcę w zakresie żywienia;
 - b) korzystania z Kuchni w sposób sprzeczny z jej przeznaczeniem lub nienależytego korzystania z jej wyposażenia, urządzeń, stwierdzonego co najmniej dwukrotnie w okresie trwania umowy najmu;
 - 2) zalegania z płatnościami na rzecz Wydierżawiającego za dwa okresy płatności;

3. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy powinno być złożone na piśmie pod rygorem nieważności i może być złożone w terminie 90 dni od dnia zaistnienia podstawy do rozwiązania umowy.
4. W przypadku rozwiązania umowy lub też zakończenia okresu jej trwania Dzierżawca ma obowiązek w terminie 14 dni do dnia ustania umowy przywrócić Kuchnię do stanu poprzedniego.

Postanowienia końcowe

§ 16

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych stosuje się odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego.
3. Ewentualne spory będą rozstrzygane przez Sąd powszechny właściwy miejscowo i rzeczowo dla Wydierżawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
5. W przypadku zmiany danych adresowych dot. Stron, każda z nich zobowiązuje się do poinformowania drugiej strony o zmianie pod rygorem przyjęcia, iż oświadczenie wysłane na adres wskazany w umowie wywołuje skutki przewidziane przepisami prawa.
6. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania umowy.
7. Załącznikami do niniejszej umowy są:
 - a) Oferta Dzierżawcy - załącznik nr 1
 - b) Protokół zdawczo – odbiorczy – załącznik nr 2

.....
Wydierżawiający

.....
Dzierżawca