

WZÓR UMOWY Nr/ 2020
o świadczenie usługi w zakresie żywienia świadczonej w oparciu o wynajem kuchni wraz z zapleczem.

W dniu2020r. w Damnicy pomiędzy Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym w Damnicy ul. Korczaka 1 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 przekaże 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 wyparzanie 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 m² 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. dor.

§ 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