UMOWA DZIERŻAWY

pomieszczeń kuchennych i wyposażenia w celu prowadzenia stołówki

zawarta w dniu ……. pomiędzy: Gmina Miasto Kołobrzeg ul. Ratuszowa 13, 78-100 Kołobrzeg, NIP 6711698541 zwaną dalej „Wynajmującym" reprezentowaną przez Panią mgr Agnieszkę Grzegorczyk - Maziarz – Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Pawła II w Kołobrzegu działającą na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Kołobrzeg
a

……., zwaną dalej „Wykonawcą".

§ 1

Wynajmujący oddaje w dzierżawę Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem technologicznym, sprzętem, zapleczem kuchennym i pomieszczeniami magazynowymi o łącznej powierzchni 134,7 m2 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 – dla dzieci przedszkolnych i obiadów dla uczniów szkoły oraz innych osób w uzgodnieniu z Wynajmującym.
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 Szkole Podstawowej Nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Pawła II w Kołobrzegu w liczbie ogółem: ok. 30 posiłków dziennie w szkole, w tym zupy i drugiego dania uczniom i innym uprawnionym osobom korzystającym ze stołówki,
   - I śniadanie - 50 sztuk, II śniadanie - 50 sztuk i obiad - 50 sztuk dziennie w Przedszkolu. Liczby podane wyżej są liczbami orientacyjnymi, mogą ulec zmianie, w zależności od liczby dzieci.
3. Posiłki dla dzieci przedszkolnych są wydawane w jadalni .
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 sprzętu, zgodnie z technologią użytkowania .

6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Wynajmującemu do wglądu oraz wywieszany w stołówce szkolnej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Wynajmującego 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 oraz jedno danie rybne,
   - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez 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 (ograniczenie stosowania tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie 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 uwzględniać 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. Wynajmujący zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania

przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

1. Czynsz dzierżawy wynosi ……. złotych brutto (słownie: ……. złotych brutto). Termin płatności do 15 - go dnia każdego miesiąca.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących cen posiłków:
   - cena jednego obiadu dla uczniów szkoły wynosi …. zł (brutto), z możliwością zakupu przez ucznia zupy – ….. zł (brutto) lub II dania …. zł (brutto). Dla pracowników i innych osób wg własnej kalkulacji.
   - cena posiłków dla dzieci przedszkolnych wynosi …… zł (brutto) dziennie (I śniadanie - ….. zł, II śniadanie ….zł, obiad ……. zł).
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 Wynajmujący 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. Do podwyższenia wysokości czynszu dzierżawy nie jest konieczna zmiana umowy, ani wypowiedzenie wysokości czynszu.
6. 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.
7. 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.

§ 3

W związku z wydzierżawieniem wymienionych w §1 pomieszczeń, „Wykonawca” będzie ponosił koszty czynszu dzierżawnego, w tym opłatę eksploatacyjną za:

1. energię elektryczną,
2. wodę i ścieki,
3. korzystanie z centralnego ogrzewania w sezonie grzewczym.

Natomiast wywóz nieczystości będzie wykonywany we własnym zakresie Wykonawcy, oraz opłata za zużycie gazu (według faktury).

§ 4

Czynsz dzierżawy i opłatę eksploatacyjna Wykonawca będzie uiszczał na konto szkoły **57 1020 2821 0000 1402 0107 9482.**
W przypadku zalegania z płatnościami, o których mowa w niniejszym paragrafie, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty ustawowych odsetek za zwłokę.

§ 5

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Korzystać z wydzierżawionych pomieszczeń, wyposażenia technologicznego, sprzętu, zaplecza kuchennego zgodnie z ich właściwościami i przeznaczeniem: bez zgody Wynajmującego 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 sprzętów 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 Wynajmujący wyraził na to zgodę; w razie naruszenia powyższego obowiązku Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia.
5. Utrzymywać czystość i porządek na terenie wydzierżawionych pomieszczeń oraz w jadalni, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 6

1. Wynajmujący 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 ponosi odpowiedzialność względem Wynajmującego z tytułu uszkodzeń, zniszczeń bądź utraty przedmiotów wyposażenia kuchni w wysokości rzeczywistej wartości szkody.
5. Po zakończeniu dzierżawy Wykonawca zwróci Wynajmującemu przedmiot dzierżawy w stanie niepogorszonym, 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.
6. Przekazanie pomieszczeń wraz z wyposażeniem i urządzeniami następuje protokołem zdawczo-odbiorczym.

§ 7

1. Umowa dzierżawy zostaje zawarta na okres od 01.09.2021r. do 30.06.2022r.
2. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie danych osobowych i materiałów pokontrolnych w zakresie niezbędnym do prowadzenia nadzoru nad funkcjonowaniem stołówki przez Dyrektora Szkoły.

§ 8

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 w każdym czasie za zgodą obu stron.
4. Wynajmujący ma prawo wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia w przypadku:
   a) zalegania przez Wykonawcę z opłatami dzierżawy 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 przeznaczen
   d) rażących zaniedbań w przygotowywaniu posiłków i funkcjonowaniu stołówki.

§ **9**

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ **10**

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

Wynajmujący **Wykonawca**

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych dzierżawców i najemców

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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, dalej: RODO) (Dz. Urz. UE L119/1) informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana – danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Pawła II w Kołobrzegu, ul. Arciszewskiego 20, tel.: nr 94 3516241, mail: dyrektor@sp5kg.pl

2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Szkole Podstawowej nr 5 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Pawła II w Kołobrzegu możliwy jest pod numerem tel. nr 693758674 lub adresem email: iod@sp5kg.pl

3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z RODO w celu:
a) wykonania zawartej umowy zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b) RODO,
b) wykonania przez Administratora prawnie ciążących na nim obowiązków zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w zakresie, w jakim przewidują to przepisy szczególne,
c) zrealizowania prawnie uzasadnionych interesów Administratora zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, tj. w celu ustalenia, obrony lub dochodzenia ewentualnych roszczeń.

4. Administrator przetwarza następujące kategorie danych osobowych: nazwa obejmująca imię i nazwisko i nazwę działalności, adres obejmujący miasto, kod pocztowy, ulicę, numer lokalu, NIP, adres e - mail oraz telefon.

5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby upoważnione przez Administratora oraz organy administracji publicznej.

6. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego.

7. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane w celu wskazanym w:
a) pkt 3 a) będą przechowywane przez okres trwania i wykonywania zawartej umowy,
b) pkt 3 b) będą przechowywane przez okres przewidziany w przepisach szczególnych,
c) pkt 3 c) będą przechowywane przez okres niezbędny do ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń.

8. Przysługuje Pani/Panu prawo żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia danych oraz prawo do wniesienia sprzeciwu.

9.Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

10. Podanie danych osobowych, o których mowa w pkt 3 jest dobrowolne lecz niezbędne do realizacji zawartej umowy, a ich niepodanie uniemożliwi realizację zawartej umowy.

11. Przetwarzanie Twoich danych nie będzie podlegało zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 RODO.