

Umowa Nr

Zawarta w dniu pomiędzy **Gminą Lublin** z siedzibą w Lublinie, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 lublin, NIP 9462575811, REGON 431019514, reprezentowaną przez Elżbietę Bolibok dyrektora Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza, 20-124 Lublin, ul. Szkolna 6 zwaną w dalszej części umowy

„Zamawiającym”,

a

..... w dalszej części umowy **„Wykonawcą”.**

Strony zawierają niniejszą umowę po przeprowadzeniu postępowania w trybie konkursu ofert na prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 19 w Lublinie w okresie od 01.09.2018 r. do 18.06.2019 r.

§ 1. Przedmiot umowy

Przedmiotem umowy jest prowadzenie stołówki szkolnej w tym :

1. Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19.
2. Dzierżawa pomieszczeń kuchennych o pow. 37,00 m² i wyposażenia.
3. Użyczenie pomieszczenia jadalni o pow. 72,20 m² na czas prowadzenia żywienia.

Ad.1

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i podawanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19. Szacunkowa ilość obiadów to 115 dziennie.

Zamawiający szacuje, że przez cały okres zamówienia ilość posiłków wyniesie:

- 20 010 obiadów.

- Cena obiadu wynosi: **zł brutto** (w tym „wsad do kotła” **zł brutto**, usługa **zł brutto**).

Zamawiający opłaca cenę całkowitą obiadu („wsad do kotła” pokrywany przez ucznia poprzez wpłatę na subkonto szkoły, oraz dofinansowanie do obiadu ze środków budżetowych przydzielonych w planie finansowym szkoły). Refundacja dotyczy tylko uczniów Szkoły Podstawowej nr 19.

Podana ilość obiadów jest szacunkowa i może ulec zarówno zmniejszeniu, jak i zwiększeniu. Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 01.09.2018 r. do 18.06.2019 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki o godzinie 11:30 – 14:10. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 01.09.2015r o wymaganiach jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach oświatowych (Dz.U. z 2015 r. poz.594 zał. nr 2) . Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,

- drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 600 kcal,
- deser : np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. do 200 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego),
- co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych.
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Ad.2

Czynsz za dzierżawę pomieszczeń kuchennych o pow. 37,00 m² oraz wyposażenia (załącznik nr 2 wynosi **zł brutto /miesięcznie**. Opłata za gaz ziemny, energię elektryczną, wodę i ścieki obliczona w/g faktycznego zużycia w okresie 01.01.2014 - 31.07.2016 (Załącznik nr 1) przez poprzedniego wynajmującego w kwocie **232,20 zł brutto** wliczona jest do czynszu.

Ad.3

Użyczenie pomieszczenia jadalni o pow. 72,20 m² na czas prowadzenia żywienia.

Czynsze płatne z góry w terminie **do 25 dnia danego miesiąca kalendarzowego** na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy podany na fakturze.

Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest wpłacić Zamawiającemu kaucję w wysokości 1500,00 zł celem zabezpieczenia realizacji umowy zawartej w wyniku konkursu ofert.

Zwrot kwoty zabezpieczenia nastąpi jeżeli umowa pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym zostanie rozwiązana za porozumieniem stron lub w skutek wygaśnięcia umowy w ciągu 30 dni od daty rozwiązania umowy.

Z kwoty kaucji umowy pokrywane są odsetki, niezapłacony czynsz, oraz wszelkie inne zaległości wynikające z umowy.

Gdy umowa zostanie rozwiązana z winy Wykonawcy, kaucja za wykonanie umowy nie podlega zwrotowi.

Koszt przygotowania dzierżawionych pomieszczeń kuchennych oraz pomieszczenia jadalni na czas prowadzenia żywienia pokrywa Wykonawca. Wykonawca przystępując do podpisania umowy powinien przeprowadzić wizję lokalną i zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń.

1. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej takie jak :

- porcjowanie posiłków;
- nalewanie zupy do talerzy i wydawanie ich uczniom;
- nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla klas 1-3;
- rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
- codzienne sprzątanie pomieszczeń po posiłkach;
- organizacja zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie; się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia;
- organizacja zgłoszeń odpisów za niekorzystanie z posiłków ;

2. Koszty związane z dystrybucją ,wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ,wywóz resztek po obiadowych ponosić będzie Wykonawca.

3. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do :

- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
- wyposażyć na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej;
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzi niezbędne prace remontowe pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności;
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.

§ 2

Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy i Regulamin konkursu ofert. Zamawiający oddaje Wykonawcy w dzierżawę pomieszczenia kuchenne o łącznej powierzchni 37,00 m², znajdujące się w budynku szkoły wraz z instalacjami (wod.-kan., elektryczna, gazowa), zwane w dalszej części umowy przedmiotem najmu. Przedmiot najmu wykorzystywany będzie przez Wykonawcę na działalność gastronomiczną w sposób nie zakłócający funkcjonowania szkoły (osobne wejście). Wykonawca oświadcza, że będzie użytkował wynajmowane pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi przepisami bhp, p.poż., sanitarnymi. Wynajmowane pomieszczenia użytkowane będą przez Wykonawcę bez prawa dokonywania zmian w ich konstrukcji ścian, instalacji, urządzeń stałych. Planowane zmiany adaptacyjne należy każdorazowo uzgadniać z kierownictwem szkoły w formie pisemnej lub aneksu do umowy. Utrzymywanie porządku i czystości oraz przeprowadzanie dezynfekcji pomieszczeń obciążają Wykonawcę.

§ 3

Wykonawca obowiązany jest do używania przedmiotu najmu z należytą starannością, zgodnie z jego przeznaczeniem i celem umowy.

Wykonawca obowiązany jest prowadzić działalność w przedmiocie najmu w sposób nieuciążliwy i niezakłócający działalności Wynajmującego.

Na Wykonawcy ciąży obowiązek opłat podatku od nieruchomości.

Wykonawca nie może oddać przedmiotu najmu w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania albo w podnajem. Wykonawcę w trakcie trwania najmu obciążają

drobne remonty i naprawy, konserwacje mające na celu utrzymanie przedmiotu najmu w stanie nie pogorszonym. Wszelkie remonty i naprawy muszą być uprzednio uzgodnione z Wynajmującym w formie pisemnej.

Po wygaśnięciu terminu umowy wszelkie wkłady finansowe, rzeczowe, urządzenia zamontowane na stałe przechodzą na własność Zamawiającego.

Dyrektor Szkoły zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli stanu technicznego pomieszczeń oraz charakteru prowadzonej działalności.

Wykonawca we własnym zakresie organizuje ubezpieczenie mienia własnego znajdującego się w wynajmowanych pomieszczeniach.

Zamawiający przekazuje Wykonawcy komplet kluczy od wynajmowanych pomieszczeń. Klucze te będą przekazywane do sekretariatu po zakończeniu dnia pracy.

Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem. W przypadku zaistnienia przeszkód technicznych, zaleceń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw, Wykonawca może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i własne ryzyko tylko w jednostkowych przypadkach.

Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:

- 1) Stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy.
- 2) Naruszenia norm ilościowych i jakościowych przygotowywanych obiadów oraz przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
- 3) Decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewozu posiłków.
- 4) Brak płatności za **dwa miesiące** za dzierżawione powierzchnie

§ 4

Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.

Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 5

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres od **01.09.2018 r. do 18.06.2019 r.**

§ 6

Ustala się następujące zasady opłat za obiady przygotowywane przez Wykonawcę:

1. Zamawiający opłaca cenę całkowitą obiadu („wsad do kotła” pokrywany przez ucznia poprzez wpłatę na subkonto szkoły, oraz dofinansowanie do obiadu ze środków budżetowych przydzielonych w planie finansowym szkoły).

a) wartość dofinansowania do jednego obiadu : **zł brutto**

b) wartość „wsadu do kotła” do jednego obiadu: **zł brutto**

2. Dopłata do obiadów obejmuje wyłącznie uczniów Szkoły Podstawowej nr 19.

3. Zwrot kosztów przygotowania posiłków nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę do 5-go dnia następnego miesiąca. Do faktury Wykonawca dołącza imienną listę uczniów Szkoły Podstawowej nr 19 z ilością zakupionych posiłków. Zamawiający zapłaci wykonawcy należne wynagrodzenie w terminie **14 dni** od przedłożenia zamawiającemu faktury VAT.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji list uczniów korzystających z wyżywienia oraz kontroli ilości wydawanych posiłków.

5. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, Zamawiający ma prawo wstrzymać zapłatę za wystawioną fakturę i żądać wyjaśnienia występujących różnic.

Strony zgodnie oświadczają, że podana w regulaminie konkursu ofert ilość posiłków jest szacunkowa i nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do zamawiania podanej ilości posiłków. Ilość posiłków może ulec zmianie. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie odbywała się na podstawie ilości wydanych posiłków.

§ 7

Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:

1. Zmiana obowiązującej stawki VAT;
 2. Zmiana sposobu rozliczenia umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy na skutek zmian zawartej przez Zamawiającego umowy o dofinansowanie posiłków lub wytycznych dotyczących realizacji zadania;
 3. Rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy;
 4. Zmiany uzasadnione okolicznościami, o których mowa w art. 3571 § 1 Kodeksu Cywilnego (tzw. rażąca strata);
 5. Gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania umowy zgodnie z regulaminem.
W przypadku określonym w pkt. 1, zmiana stawki VAT dotyczyć będzie ceny kontraktowej, w części, jakiej te zmiany przepisów dotyczą.
W przypadku określonym w pkt. 2 zmiany dostosują sposób rozliczeń lub płatności do wymogów zmienionej umowy o dofinansowanie posiłków lub nowych wytycznych dotyczących realizacji zadania.
W przypadku określonym w pkt. 3 zmiany mogą dotyczyć rodzajów posiłków i zmniejszenia ich cen o kwoty odpowiadające cenie rodzajów posiłków, z których Zamawiający rezygnuje. Zmiana ich cen Wykonawcy jest możliwa w przypadkach wskazanych wyżej, na zasadach określonych w warunkach umowy.
 6. Zamawiający dopuszcza zmianę wynagrodzenia wykonawcy w następujących przypadkach: zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
 7. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę i nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
 8. Zamawiający dopuszcza w każdym roku kalendarzowym wzrost cen posiłków o wskaźnik inflacji (wskaźnik wzrostu cen towarów i usług podanych przez GUS).
 9. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - a) zmiany danych teleadresowych,
 - b) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego),
 10. Strona która występuje z propozycją zmiany, w oparciu o przedstawiony powyżej katalog zmian umowy zobowiązana jest do sporządzenia i uzasadnienia wniosku o taką zmianę.
 11. Wszystkie zmiany umowy dla swej ważności wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
- Każda zmiana umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy w Lublinie.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 11

Strony podpisując umowę parafują każdą ze stron.

Wykonawca

Zamawiający