

REGULAMIN KONKURSU OFERT

na najem pomieszczeń kuchni i stołówki w CLVII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie

CZĘŚĆ I - INFORMACJE OGÓLNE

1. Informacje o Organizatorze i przedmiocie konkursu.

1.1 Organizator : CLVII Liceum Ogólnokształcące im. Marii Skłodowskiej-Curie im. Marii Skłodowskiej - Curie w Warszawie, ul. Świętokrzyska 18a; tel: (22) 826 97 92; fax: (22) 828 14 62

1.2 Organizator ogłasza konkurs ofert na:

„Najem pomieszczeń kuchni i stołówki w CLVII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Skłodowskiej - Curie w Warszawie, zapewniający możliwość korzystania z żywienia w formie obiadów uczniom i pracownikom Liceum”.

1.3 Powierzchnia kuchni, stołówki, zaplecza kuchennego oraz pokoju socjalnego wynosi 188,9 m²

1.4 Przedmiotem najmu są wymienione powyżej pomieszczenia, wraz z wyposażeniem.

1.5. Orientacyjna liczba obiadów dla uczniów i pracowników 190 porcji dziennie.

1.6. Docelowa ilość posiłków nie jest możliwa do ustalenia w sposób ścisły, gdyż jest zależna od liczby dzieci, która zmienia się w ciągu roku szkolnego i w kolejnych latach.

CZĘŚĆ II – TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

2.1 Ofertę konkursową należy złożyć w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w zamkniętej kopercie opatrzonej napisem „Konkurs na najem kuchni i stołówki” w terminie do dnia 7 lipca 2021 r. do godz. 15:00 w sekretariacie CLVII Liceum Ogólnokształcącego w Warszawie, ul. Świętokrzyska 18a. O terminie złożenia ofert decyduje termin faktycznego doręczenia oferty Organizatorowi. Oferty złożone po terminie określonym powyżej nie będą rozpatrywane.

2.2 Oferty, które nie zawierają wszystkich wymaganych dokumentów, nie będą rozpatrywane pod względem merytorycznym.

2.3 Organizator nie przewiduje zorganizowania zebrania Oferentów. Pomieszczenia będące przedmiotem najmu można oglądać indywidualnie od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 14:00.

2.4 Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny oraz przesunięcia terminu otwarcia ofert i rozstrzygnięcia konkursu.

2.5 Otwarcie ofert przez Komisję Konkursową nastąpi dnia 15 lipca 2021 roku w siedzibie Organizatora konkursu.

2.6 Konkurs uważa się za ważny, jeśli wpłynie przynajmniej jedna oferta spełniająca wymagania niniejszego konkursu.

2.7 Ostateczne rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w ciągu 10 dni od daty otwarcia ofert, a wynik zostanie niezwłocznie opublikowany na tablicy ogłoszeń w placówce oraz na szkolnej stronie internetowej.

2.8 Wybrany w drodze konkursu Oferent będzie zobowiązany do podpisania w siedzibie Organizatora konkursu, umowy najmu na okres od 1 września 2021r. do 31 czerwca 2022 r. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2

2.9 Wybrany w konkursie Oferent, który zrezygnuje z podpisania umowy najmu może zostać wykluczony z udziału w ponownie ogłoszonym konkursie.

CZĘŚĆ III – OBOWIĄZKI NAJEMCY

3.1 Najemca zgodnie z umową będzie w wynajmowanych pomieszczeniach prowadził działalność zgodną z przeznaczeniem tych pomieszczeń.

3.2. Najemca zapewnia możliwość korzystania z żywienia w formie obiadów uczniom i pracownikom CLVII Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej-Curie, którzy samodzielnie wykupią u Najemcy posiłki, a także uczniom, których obiady finansowane są przez Wydział Spraw Społecznych i Zdrowia. Najemca będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe z WSPiZ.

3.3. Najemca ma prawo sprzedaży posiłków na terenie CLVII Liceum Ogólnokształcącego z możliwością skorzystania ze stołówki innym osobom, które wynajmują pomieszczenia w budynku CLVII Liceum Ogólnokształcącego oraz gościom lub kontrahentom przebywającym czasowo w CLVII Liceum Ogólnokształcącym za zgodą Dyrektora CLVII Liceum Ogólnokształcącego i Rady Rodziców. Najemca nie może na terenie stołówki znajdującej się w budynku Licem żywić innych osób. Dopuszcza się wykorzystanie lokalu

na cele komercyjne świadczone poza placówką oświatową, pod warunkiem uzgodnienia szczegółów świadczenia z Dyrektorem placówki i Radą Rodziców. Posiłki dla kontrahentów z zewnątrz muszą być wydawane przez wejście do kuchni od strony ul. Kredytowej.

3.4. Obiady dla uczniów i pracowników CLVII Liceum Ogólnokształcącego będą przygotowywane na miejscu i wydawane od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od nauki, w godz. od 12:25 do 15:00 zarówno na przerwach, jak i w czasie lekcji.

3.5. Najemca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i stołówki związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, utylizacją odpadów, zużyciem mediów).

3.6. Najemca będzie płacić Wynajmującemu miesięczny czynsz za wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki.

3.7. Najemca będzie prowadził w pomieszczeniach kuchni CLVII Liceum Ogólnokształcącego w Warszawie gastronomiczną działalność usługową z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P.POŻ i HACCP oraz przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i prowadzenia działalności gospodarczej.

3.8. Najemca zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

- a) Codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie obiadów dla żywienia zbiorowego, dla uczniów i pracowników LO im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie od godziny 12:25 do godziny 15:00, w dni robocze (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania szkoły), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia stron. Orientacyjna ilość codziennie wydawanych obiadów wynosi 190szt.

Liczba ta może ulec zmianie, co może wpłynąć na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Posiłki dla uczniów wydawane będą i spożywane wyłącznie na terenie stołówki szkolnej. Posiłki wydawane są na zastawie wielorazowej. Pracownik może otrzymać obiad w naczyniach jednorazowych na własne żądanie po uiszczeniu dodatkowej opłaty;

- b) Codzienna oferta bufetowa dostępna w godzinach 9-12 oraz później do 15.00 w trakcie trwania lekcji (w czasie przerw tylko wydawanie obiadów). Oferta bufetowa powinna zawierać np. kanapki, tortille, sałatki, przekąski na ciepło i zimno, koktajle, zupę, napoje, herbatę, kawę.
- c) Klasyczny obiad powinien składać się z: zupy, drugiego dania, napoju. Do każdego obiadu przewidziane są owoce sezonowe wystawione w koszach;
- d) Jadłospis obiadowy daje możliwość wyboru pełnowartościowych dań wegetariańskich.
- e) Oferent w ramach systemu zarządzania płatnościami przewiduje zamawianie obiadów na dłuższy okres czasu, ale i pozwala na zamówienie posiłków na wybrane dni. System pozwala też na wybór samej zupy, samego drugiego dania.
- f) Istnieje możliwość skorzystania z oferty obiadowej bez abonamentu, z możliwością opłaty na miejscu.
- g) Oferent zapewnia w bufecie również płatność bezgotówkową.
- h) Dostarczanie miesięcznego jadłospisu/menu do dyrektora szkoły na 10 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne dla każdego dnia w okresie miesięcznym.
- i) Menu musi uwzględniać kalendarz sezonowości warzyw i owoców (dostępność świeżych składników).
- j) Menu układane przez dietetyka z wyszczególnieniem alergenów.

k) Skład posiłków musi być zgodny z ogólnie przyjętymi zasadami zdrowego odżywiania się. Posiłki mają być pełnowartościowe oraz kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe u młodzieży. Mile widziane użycie np. pełnoziarnistych produktów zbożowych.

Oferta powinna zawierać:

- a) koszt jednego pełnowartościowego obiadu dla ucznia przy zakupie abonamentowym, z możliwością zakupu przez ucznia tylko zupy lub tylko drugiego dania.
- b) przykładowe tygodniowe menu z miesiąca zimowego i miesiąca letniego.
- c) opis systemu zarządzania płatnościami i zgłaszaniem nieobecności.
- d) informację, czy jest możliwość wcześniejszego wyboru obiadów z dwóch propozycji z wyprzedzeniem np. tygodniowym.
- e) informację, czy jest możliwość zamówienia specjalnych obiadów dla alergików.

Dodatkowe:

Jadłospis nie może zawierać drugiego dania „na słodko”.

W składzie posiłków nie mogą występować półprodukty dla gastronomii, benzoesan sodu, glutaminian sodu (m.in. Vegeta), kostki bulionowe, dwutlenek siarki, azotyn potasu, sztuczne barwniki spożywcze (E od 100 do 199), syrop glukozowo - fruktozowy zastępujący cukier, sztuczne aromaty (np. wanilina, etylowanilina i diacetyl), utwardzane tłuszcze (margaryna, frytury), olej palmowy, zagęszczacze np. karagen, gotowe mieszanki do zup. Wykonawca usługi zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.

CZĘŚĆ IV – WARUNKI WYMAGANE OD OFERENTÓW I DOKUMENTY UWIARYGODNIAJĄCE

Warunki konieczne:

4.1 Oferta konkursowa na formularzu będącym załącznikiem do niniejszego Regulaminu musi zawierać (warunki konieczne):

- a) Oświadczenie Oferenta, że znane mu są przepisy z zakresu BHP, P.POŻ., HACCP.
- b) Dokumenty (kopie) potwierdzające posiadanie wiedzy z zakresu żywienia, w tym w szczególności żywienia dzieci i młodzieży, doświadczenie w pracy związanej z żywieniem dzieci i młodzieży, albo oświadczenie Oferenta, że posiada wystarczającą wiedzę z zakresu żywienia dzieci i młodzieży, gwarantującą planowanie i przygotowywanie posiłków w zgodzie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- c) Aktualną (z okresu ostatnich 3 miesięcy) dokumentację potwierdzającą prowadzenie działalności gospodarczej obejmującej organizowanie żywienia zbiorowego lub usługi gastronomiczne albo oświadczenie Oferenta, że do dnia ostatecznego rozstrzygnięcia konkursu takie dokumenty przedstawi.
- d) Przykładowy jadłospis (tylko obiad) dla uczniów w wieku licealnym na okres 1 miesiąca z podaniem gramatury porcji i przybliżonej wartości kalorycznej z naciskiem na zdrowe żywienie i ograniczenie mrożonek.
- e) Określenie wysokości miesięcznego czynszu, jaki Oferent jest gotów zapłacić za wynajem pomieszczeń kuchni, stołówki, zaplecza kuchennego oraz pokoju socjalnego których powierzchnia wynosi 188,9 m²

Dyrektor
CLVII Liceum Ogólnokształcącego
im. Marii Skłodowskiej - Curie

Załącznik nr 1

/Pieczęć adresowa Wykonawcy/

FORMULARZ OFERTOWY

Ja niżej podpisana/y przystępuję do konkursu ofert na :

„Najem pomieszczeń kuchni i stołówki w CLVII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie zapewniający możliwość korzystania z żywienia w formie obiadów uczniom i pracownikom Liceum”.

I. Dane Oferenta

1. Nazwa:

2. NIP:..... REGON:

3. Adres:

miejsowość..... kod pocztowy.....

ul.....województwo

4. tel. faks

e-mail: http://

5. Nazwiska i imiona osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

a)

b)

II. Szczegóły oferty :

1. Oferuję ceny (łącznie z podatkiem VAT) za wykonanie poszczególnych usług:

Cena 1 obiadu dla uczniów i pracowników Liceum wynosić będziezł brutto, (słownie:))

Jest możliwe/Nie jest możliwe wykupienie wyłącznie jednego dania w cenie

brutto:.....

2. Proponuję czynsz w wysokości.....zł brutto (słownie:
.....) za
najem stołówki i pomieszczeń kuchni.

Kwota ta nie obejmuje opłat za media, które będą rozliczane odrębnie.

3. Informuję, że zapoznałem się z Regulaminem konkursu i nie wnoszę zastrzeżeń.

4. Zobowiązuję się w przypadku wygrania konkursu do zawarcia umowy
w terminie i miejscu wyznaczonym przez Organizatora.

5. Dołączam następujące załączniki (wymienione w Regulaminie oświadczenia,
dokumenty, ...):

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Miejscowość data.....

.....
podpis i pieczęć Oferenta

UMOWA

Miastem Stołecznym Warszawa, Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481, reprezentowane przez Prezydenta m.st. Warszawy, w imieniu którego działa Małgorzata Król – Dyrektor CLVII Liceum Ogólnokształcące im. Skłodowskiej-Curie, 00-052 Warszawa, ul. Świętokrzyska 18a na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m.st. Warszawy nr.....GP-OR.0050.767.2020 z dnia 15.06.2020 adres do doręczeń: 00-052 Warszawa, ul. Świętokrzyska 18a zwanym dalej: „Wynajmującym

a

....., zamieszkałym/ą w,
prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą:,
ul., wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji
o Działalności Gospodarczej, NIP:, REGON:,

zwanym/zwaną dalej: „**Najemcą**”

o następującej treści:

§ 1

Wynajmujący oświadcza, że upoważniony jest do dysponowania przedmiotem najmu w zakresie niezbędnym do wykonania postanowień niniejszej umowy.

§ 2

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest oddanie przez Wynajmującego do używania przez Najemcę lokalu użytkowego w postaci _____ (wskazać należy co: *stołówki, kuchni, zaplecza, wyposażenia gastronomicznego*) oraz świadczenie usługi organizacji żywienia zbiorowego dla _____.
2. Lokal użytkowy, będący przedmiotem najmu, zajmuje powierzchnię _____, zgodnie z planem pomieszczeń stanowiącym **Załącznik nr 1**.
3. Urządzenia i wyposażenie przedmiotu najmu są określone w protokole wydania, stanowiącym **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
4. Najemca oświadcza, że przedmiot najmu będzie wykorzystywał wyłącznie w celach związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków dla uczniów i pracowników placówki Wynajmującego. Dopuszcza się wykorzystanie przedmiotu najmu na cele komercyjne świadczone poza szkołą, pod warunkiem uprzedniej zgody udzielonej przez Wynajmującego na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 3

1. Najemca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania i wydawania posiłków w stołówce Wynajmującego w godzinach od _____ do _____, według harmonogramu przedłożonego przez Wynajmującego, w ilościach zamówionych/opłaconych przez rodziców/opiekunów prawnych uczniów oraz pracowników placówki Wynajmującego, z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej. Najemca nie może prowadzić w wynajmowanych pomieszczeniach innej działalności i usług niż określone w niniejszej umowie, bez uprzedniej zgody Wynajmującego udzielonej na piśmie pod rygorem nieważności.
2. W przypadku organizowania przez placówkę Wynajmującego innych form zajęć dla uczniów w okresach wolnych od nauki szkolnej Najemca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego wynikające

z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych. Wynajmujący powiadamia Najemcę 14 dni przed organizowaną formą innych zajęć dla uczniów o powyższym.

3. Zgodnie z wybraną w konkursie ofertą Najemcy z dnia _____, Najemca będzie świadczył usługę żywienia wg następujących stawek _____.

4. Stawki wymienione w ust. 3 nie mogą ulec podwyższeniu w okresie obowiązywania niniejszej umowy.

5. Wynajmujący ustala z Najemcą, że opłaty za posiłki ustalone w ust. 3 rodzice/opiekunowie prawni uczniów i pracownicy placówki Wynajmującego wnosić będą przelewem, gotówką lub kartą w stołówce Wynajmującego.

6. Najemca zobowiązuje się do przyjmowania wpłat za żywienie gotówką lub kartą na terenie stołówki Wynajmującego.

7. Najemca będzie prowadził weryfikację osób uprawnionych do korzystania z posiłków w oparciu o dowód zamówienia/wpłaty (żeton obiadowy, rachunek z kasy fiskalnej, potwierdzenie przelewu).

8. Najemca dostarczał będzie do Wynajmującego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, którego dotyczy, miesięczny jadłospis wraz z podaniem składników i ich gramatury wchodzących w skład posiłku. Jadłospis na miesiąc wrzesień dostarczony będzie do dnia 31 sierpnia _____ roku.

9. Najemca zobowiązuje się realizować żywienie uczniów i pracowników placówki w szczególności w oparciu o:

- 1) Art. 52c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
- 2) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 (tekst pierwotny: Dz. U. 2016 r., poz. 1154 z późn. zm.),

3) obowiązujące normy i zalecenia dotyczące żywienia dzieci i młodzieży opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,

4) zapisy **zarządzenia nr 6244/2014 Prezydent m.st. Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa zmienionego zarządzeniem nr 6822/2014 z dnia 18 listopada 2014 roku.**

10. Najemca zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt oraz do bieżącego utrzymywania w czystości najmowanego lokalu użytkowego wraz z urządzeniami i wyposażeniem.

11. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania w całości posiłków wyłącznie w wynajmowanym lokalu użytkowym. Wynajmujący ustali z Najemcą formę udziału Najemcy w kolportażu wśród uczniów placówki, w ramach organizacji żywienia zbiorowego, artykułów żywnościowych pochodzących z programów unijnych i ARR.

12. Pracownicy Najemcy mogą przebywać na terenie placówki w dniach nauki w godzinach od 7:00 do 16:00. Przebywanie poza wyznaczonym okresem czasowym lub w dniach wolnych od nauki musi być zgłoszone i zaaprobowane przez Wynajmującego.

13. Wszelkie wyposażenie wniesione przez Najemcę do lokalu musi odpowiadać przepisom BHP, przeciwpożarowym i być zgodne z wytycznymi zawartymi w Polskich Normach oraz posiadać atesty dopuszczające do użytku w miejscach użyteczności publicznej i zakładach żywienia zbiorowego. Wszelkie produkty, materiały i narzędzia, niezbędne do realizacji niniejszej umowy, Najemca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt.

§ 4

Strony oświadczają, że niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia _____ do dnia _____

§ 5

1. Najemca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania lokalu użytkowego związane z jego poprawnym funkcjonowaniem (w tym sprawnością urządzeń, włączając system wentylacyjny, przeglądy techniczne urządzeń, stan techniczny pomieszczeń, zatrudnienie pracowników, zakup środków czystości, zakup produktów żywnościowych, utylizację odpadów, zużycie mediów, odpowiednie zezwolenia wydane przez wyspecjalizowane instytucje i służby, przepisy BHP i przeciwpożarowe).
2. Najemca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia (tj. w szczególności energia elektryczna, energia cieplna, woda zimna oraz ścieki) po otrzymaniu przez Wynajmującego rachunku/faktury wystawionego przez dostawców mediów. Termin płatności z tytułu ww. opłat to 14 dni od dnia wystawienia faktury przez Wynajmującego.
3. Oprócz opłat, o których mowa w ust. 2. powyżej, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty czynszu miesięcznego z tytułu przedmiotu najmu określonego § 2 umowy wynoszącego: netto _____ zł, tj. brutto _____ (słownie: _____)
4. Najemca dokonuje wpłaty czynszu co miesiąc z dołu, w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury przez Wynajmującego.
5. Czynsz za najem oraz koszty bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia Najemca wpłacać będzie na konto Wynajmującego o nr _____.

6. W przypadku zalegania z płatnością czynszu Najemca będzie płacił Wynajmującemu odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych.
7. Do dnia (włącznie) zawarcia niniejszej umowy Najemca jest zobowiązany do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości _____ (słownie: _____) na rachunek bankowy Wynajmującego o nr: _____.
- Za dzień zapłaty kaucji traktuje się dzień wpływu środków na rachunek bankowy Wynajmującego. Wpłata kaucji w dniu zawarcia niniejszej umowy stanowi warunek udostępnienia Najemcy Przedmiotu najmu do korzystania. Niewpłacenie kaucji w podanym terminie będzie rozumiane jako jednostronne odstąpienie od umowy przez Najemcę, do czego nie wymaga się składania odrębnych oświadczeń woli.
8. Po zakończeniu umowy i podpisaniu przez Wynajmującego i Najemcę protokołu zwrotu przedmiotu najmu kaucja gwarancyjna podlega zwrotowi w terminie 30 dni kalendarzowych od daty podpisania przedmiotowego dokumentu.
9. Kaucja przeznaczona jest na zabezpieczenie roszczeń Wynajmującego z tytułu wyrządzonych przez Najemcę szkód w Przedmiocie najmu, pogorszenia stanu Przedmiotu najmu, zaległości z tytułu czynszu i opłat z tytułu kosztów bieżącego utrzymania, odszkodowania z tytułu bezumownego korzystania z Przedmiotu najmu, kosztów rekompensaty, o której mowa w § 5 ust. 11 niniejszej umowy oraz innych roszczeń wynikających z niedotrzymania przez Najemcę zobowiązań umownych.
10. W przypadku, gdy kaucja gwarancyjna nie pokryje wydatków określonych w ust. 9 Najemca zobowiązany jest do pokrycia różnicy wynikającej z poniesionych przez Wynajmującego kosztów.
11. Najemca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż Wynajmującemu od dnia nabycia uprawnienia do odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych przysługuje od Najemcy, bez wezwania, rekompensata, o której

mowa w art. 10 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst pierwotny: Dz.U. z 2013 r. poz. 403 z późn. zm.)

12. Za każdy rozpoczęty dzień bezumownego korzystania z przedmiotu najmu, Najemca zapłaci Wynajmującemu karę umowną w wysokości 20% stawki czynszu brutto określonego w § 5 ust. 3 niniejszej umowy.

13. Najemca oświadcza, że jako podatnik podatku od nieruchomości na podstawie ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 9, poz. 31 z późn. zm.) zobowiązuje się ponosić wszelkie ciężary podatkowe na gruncie ww. ustawy w związku z korzystaniem z Przedmiotu najmu.

§ 6

1. Posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny być przygotowane w odpowiednich warunkach higienicznych i mieć wartość energetyczną i odżywczą odpowiednią do wieku i potrzeb odbiorców. Powinny być przygotowane w dniu wydania do spożycia, w warunkach zabezpieczających przed rozwojem zanieczyszczeń mikrobiologicznych (odpowiedni sprzęt, temperatura obróbki i przechowywania).

2. Posiłki powinny być urozmaicone oraz powinny charakteryzować się dobrym smakiem, zapachem i konsystencją.

3. Najemca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4. Najemca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z produktów świeżych i najwyższej jakości, zgodnie z Polskimi Normami oraz systemem HACCP. Jadłospisy muszą uwzględniać zasady ich układania, w tym zalecenia dotyczące doboru produktów spożywczych i metody obróbki kulinarnej.

5. Wszyscy pracownicy Najemcy, wyznaczeni do wykonywania przedmiotu umowy w obiekcie Wynajmującego, zobowiązani są do przestrzegania ogólnie obowiązujących norm współżycia społecznego oraz miłej, życzliwej i kulturalnej obsługi. Na pisemny wniosek Wynajmującego zawierający uzasadnienie, Najemca zobowiązany jest do dokonywania zmian personelu wyznaczonego do wykonywania niniejszej umowy.

6. Najemca wyznaczy do wykonywania niniejszej umowy odpowiednią liczbę pracowników. Najemca zobowiązany jest do przedstawienia Wynajmującemu w formie pisemnej wykazu wszystkich pracowników wyznaczonych do wykonywania niniejszej umowy z podaniem stanowiska na jakim będą zatrudnieni oraz oświadczeniem Najemcy, że są oni osobami niekaranymi oraz przeszkolonymi w zakresie obowiązujących przepisów BHP i przeciwpożarowych, a także posiadają aktualne badania lekarskie dopuszczające do pracy w zakładach żywienia zbiorowego. O każdorazowej zmianie pracownika na osobę nowozatrudnioną lub zatrudnieniu dodatkowych osób, Najemca zobowiązany jest poinformować Wynajmującego pisemnie, niezwłocznie przed przystąpieniem nowego pracownika do wykonywania zadań, wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej.

7. Pracownicy kuchenni zobowiązani są do posiadania i noszenia ubioru ochronnego, czepka i identyfikatora.

§ 7

1. Wynajmujący zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, jeżeli Najemca:

a) zalega z należnym czynszem za dwa pełne okresy płatności po uprzednim uprzedzeniu Najemcy w formie pisemnej o zamiarze wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym i udzieleniu Najemcy dodatkowego miesięcznego terminu do zapłaty zaległego czynszu,

- b) nie przestrzega warunków niniejszej umowy, w szczególności nie przestrzega postanowień § 2 ust. 4; § 8 ust. 1 oraz § 9 niniejszej umowy;
- c) nie rozpoczął świadczenia organizacji żywienia dla uczniów i pracowników Wynajmującego do dnia _____
- d) przerwał świadczenie usługi organizacji żywienia na okres dłuższy niż 7 dni kalendarzowych (za wyjątkiem okresów wolnych od nauki szkolnej),
- e) spowodował zatrucie będące skutkiem spożycia przygotowywanych przez niego posiłków,
- f) nie spełnia wskazanych norm żywieniowych, nie stosuje ustalonych w ofercie konkursowej cen poszczególnych posiłków lub ich rodzajów,
- g) nie spełnia wymaganych zasad higieny,
- h) narusza zapisy Zarządzenia nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa **zmienionego zarządzeniem nr 6822/2014 z dnia 18 listopada 2014 roku**, narusza zapisy niniejszej umowy lub zachodzą przesłanki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2016 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 52c i 52d oraz sankcje za nieprzestrzeganie ww. przepisów określone w art. 103 ww. ustawy);
- i) Najemca lub osoba używająca Przedmiot najmu w imieniu Najemcy, zostanie skazana prawomocnym wyrokiem na karę pozbawienia praw publicznych, zostanie prawomocnie orzeczony wobec niej zakaz prowadzenia działalności związanej z wychowaniem, edukacją małoletnich lub z opieką nad nimi albo zakaz wykonywania zawodu związanego z małoletnimi, lub zostanie skazana prawomocnie za przestępstwo popełnione umyślnie, a także – odnośnie osób będących nauczycielami – zostanie prawomocnie ukarana w postępowaniu dyscyplinarnym karą dyscyplinarną zwolnienia z pracy lub karą dyscyplinarną zwolnienia z pracy z zakazem przyjmowania ukaranego do pracy w zawodzie nauczycielskim

w okresie trzech lat od ukarania lub karą wydalenia z zawodu nauczycielskiego.

2. Strony mogą rozwiązać umowę za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego w przypadku wystąpienia ważnych okoliczności nieznanych Stronom w dniu zawarcia niniejszej umowy.

§ 8

1. Najemca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należyтым stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w zakładach żywienia zbiorowego.
2. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmiot najmu wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonym i uporządkowanym, w pełnej gotowości do użycia, zgodnie z załączonym protokołem zwrotu, stanowiącym **załącznik nr 3** do niniejszej umowy, w terminie 10 dni kalendarzowych od zakończenia umowy.
3. W przypadku niewywiązania się z obowiązku wymienionego w ust. 2 Wynajmujący obciąży Najemcę kosztami przywrócenia przedmiotu najmu do stanu pierwotnego.
4. Wygaśnięcie zwartej umowy nakłada na Najemcę obowiązek pisemnego przekazania sprzętu i wyposażenia, w terminie określonym w ust. 2.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Najemcy spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan. i elektrycznej oraz kradzieżą lub włamaniem.
6. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w użyczonym mieniu Wynajmującego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu i urządzeń lub następstwami takiego postępowania (pożar, zalanie itp.).

§ 9

Najemca nie może oddać przedmiotu najmu w całości lub w części w poddzierżawę lub do bezpłatnego używania osobie trzeciej.

§ 10

W przypadku uszkodzenia przez Najemcę urządzeń i wyposażenia będącego przedmiotem najmu, Najemca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

§ 11

1. Prace adaptacyjne i modernizacyjne mogą być Wykonywane przez Najemcę na jego koszt, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Wynajmującego na piśmie pod rygorem nieważności. Po zakończeniu umowy Najemca zobowiązany jest przywrócić przedmiot najmu do stanu poprzedniego lub pozostawić za zgodą Wynajmującego.
2. Najemca może wykonywać prace adaptacyjne i modernizacyjne w terminie każdorazowo uzgodnionym z Wynajmującym.
3. Najemca jest zobowiązany do konserwacji przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji.

§ 12

1. Najemca zobowiązuje się w ramach wykonywania niniejszej umowy do:
 - 1) wyeliminowania z użycia przy wykonywaniu niniejszej umowy jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych i zastąpienia ich wielorazowymi odpowiednikami lub jednorazowymi produktami ulegającymi kompostowaniu lub biodegradacji, w tym wykonanymi z biologicznych tworzyw sztucznych spełniających normę EN 13432 lub EN 14995;

- 2) podawania poczęstunku bez używania jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych;
 - 3) podawania wody lub innych napojów w opakowaniach wielokrotnego użytku lub w butelkach zwrotnych;
 - 4) podawania do spożycia wody z kranu, jeśli spełnione są wynikające z przepisów prawa wymagania dotyczące jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
 - 5) wykorzystywania przy wykonywaniu umowy materiałów, które pochodzą lub podlegają procesowi recyklingu;
 - 6) rezygnacji z używania jednorazowych opakowań, toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych.
2. W przypadku naruszenia któregokolwiek z zobowiązań, o których mowa w ust. 1:
- 1) Wynajmujący wezwie Najemcę do zaprzestania naruszeń w terminie nie dłuższym niż 7 dni, pod rygorem rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Najemcy.
 - 2) Najemca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Wynajmującego kary umownej w wysokości 50% wartości miesięcznego czynszu brutto.
3. W razie rozwiązania umowy w przypadku, o którym mowa w ust. 2 pkt 1, Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wyłączenia Najemcy z możliwości współpracy na okres jednego roku liczonego od dnia naruszenia.

§ 13

1. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w przedmiocie najmu, jakości posiłków oraz stanu technicznego (konserwacji) urządzeń przy udziale przedstawiciela Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest udostępnić pomieszczenia najmowane oraz umożliwić kontrolę jakościową posiłków na każde żądanie Wynajmującego

lub Urzędu m.st. Warszawy oraz zobowiązany jest do wprowadzenia sugerowanych zmian (zaleceń pokontrolnych).

3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do subiektywnej oceny jakości posiłków w zakresie dobrego smaku, zapachu i konsystencji.

4. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia na każde życzenie Wynajmującego wagi kuchennej oraz wydawanych posiłków celem doraźnej kontroli ich gramatury.

5. Najemca zobowiązany jest do udostępnienia do wglądu na każde życzenie Wynajmującego dokumentacji zakupowej produktów spożywczych (faktur) stosowanych do przygotowywania posiłków w ramach niniejszej umowy.

§ 14

1. Faktury oraz wszelkie pisma i oświadczenia związane z realizacją niniejszej umowy będą doręczane na adresy wskazane w komparycji do niniejszej umowy.

2. Strony zobowiązane są do wzajemnego powiadamiania się na piśmie o każdej zmianie adresu.

3. W przypadku zaniechania wypełnienia obowiązku, o którym mowa w § 14 ust. 2 niniejszej umowy przez którąkolwiek ze Stron, faktury oraz wszelkie pisma i oświadczenia wysłane na ostatnio wskazany adres uznaje się za prawidłowo doręczone.

§ 15

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 16

W sprawach nieregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 17

Spory mogące wynikać w związku z wykonaniem przedmiotu najmu, Strony podają rozstrzygnięciu właściwego dla siedziby Wynajmującego sądu powszechnego.

§ 18

1. Najemca oświadcza, że znany jest mu fakt, że treść niniejszej umowy, a w szczególności dane go identyfikujące (gdy jest osobą fizyczną ograniczone do imienia, nazwiska, ewentualnie imienia, nazwiska i firmy – jeżeli umowę zawiera w ramach prowadzenia działalności gospodarczej), przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (tekst pierwotny: Dz.U. Nr 112, poz. 1198 z późn. zm.).

2. Ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy udostępnieniu, o którym mowa w ust. 1 nie będą podlegały informacje zawarte w niniejszej umowie stanowiące informacje techniczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne posiadające wartość gospodarczą.

3. Miasto stołeczne Warszawa oświadcza, że ma status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 i art. 4c ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tekst pierwotny: Dz.U. z 2013 r. poz. 403 z późn. zm.).

4. W celu wykonania niniejszej umowy, strony zobowiązują się do przestrzegania praw i obowiązków określonych w przepisach prawa powszechnie obowiązującego w związku z przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności do przestrzegania ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781 z późn. zm.) oraz 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, zwane RODO) [Dz. Urz. UE z dnia 4 maja 2016 r. L 119/1].

§ 19

Umowa niniejsza sporządzona zostaje w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron oraz dla DBFO Dzielnicy Śródmieście Miasta Stołecznego Warszawy.

§ 20

W przypadku powierzenia danych osobowych Najemcy, dla których administratorem danych jest _____ w Warszawie (pełna nazwa jednostki), rodzaj i zakres, a także prawa i obowiązki Stron niniejszej umowy dotyczące przetwarzania danych osobowych reguluje odrębna umowa.

Wynajmujący:

Najemca:

Załączniki:

1. Plan pomieszczeń kuchennych Szkoły
2. Protokół wydania urządzeń i wyposażenia.
3. Protokół zwrotu.