

Goleniów, 15.04.2022 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na wynajem kuchni wraz z wyposażeniem, przygotowaniem i wydawaniem posiłków w Szkole**  
**Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Gmina Goleniów - Szkoła Podstawowa nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie, ul. Szarych Szeregów  
14, 72-100 Goleniów

tel. 091 418 21 37

e-mail: [sekretariat@sp2.goleniow.pl](mailto:sekretariat@sp2.goleniow.pl)

[www.sp2.goleniow.pl](http://www.sp2.goleniow.pl)

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

1. Zamawiający zwraca się z zapytaniem ofertowym na:

1) przedstawienie oferty na wynajem kuchni wraz z wyposażeniem.

Lista pomieszczeń i sprzętów oddawanych do dyspozycji najemcy stanowi załącznik nr 5.

Warunki – załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania

2) przedstawienie oferty na przygotowanie i wydawanie posiłków finansowanych przez Centrum Usług  
Wspólnych w Goleniowie – zgodnie ze specyfikacją- załącznik nr 1 do niniejszej oferty.

Termin możliwości wizji lokalnej do uzgodnienia telefonicznie: 091 418 21 37

Osoba do kontaktu: Małgorzata Giniewska.

Adres e-mail: [mginiewska@sp2.goleniow.pl](mailto:mginiewska@sp2.goleniow.pl),

Telefon: 91 418 21 37

**III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM**

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Jest przedsiębiorcą, w rozumieniu przepisów ustawy prawo przedsiębiorców;

2. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.

3. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj.:

1) wykaże przynajmniej 1 roczne doświadczenie w żywieniu zbiorowym;

2) wykaże dysponowanie wiedzą o żywieniu na poziomie technika (w tym w drodze dysponowania osobą o takich wykształceniu);

#### IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału (załącznik nr 2 Formularz ofertowy lub innym formularzu zawierającym wszystkie informacje z załącznika nr 2).
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Oferent oprócz formularza ofertowego jest zobowiązany dostarczyć następujące dokumenty:
  - 1) oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
  - 2) oświadczenie o posiadaniu odpowiednich uprawnień i wiedzy (załącznik nr 3),
  - 3) oświadczenie o doświadczeniu zawodowym (załącznik nr 4),
  - 4) aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis krajowego rejestru sądowego wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
  - 5) przykładowy jadłospis na 5 kolejnych dni z wyszczególnieniem gramatury i kaloryczności każdego dania.

#### V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: 72-100 Goleniów, ul. Szarych Szeregów 14 - **do dnia 27.04.2022r. do godz. 10:00** (decyduje data wpływu).

Oferta powinna być umieszczona w zaklejonej kopercie z napisem: „zapytanie ofertowe na wynajem kuchni wraz z wyposażeniem, przygotowaniem i wydawaniem posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.”

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

#### VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Nieprzekraczalny termin wykonania zamówienia ustala się: 01.05.2022r. do 30.06.2025r.

#### VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Zamawiający dokona wyboru oferty na podstawie poniższych kryteriów oceny ofert.

W wyniku oceny oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

##### 1. cena posiłku dwudaniowego (duża porcja) – maksymalnie 50 pkt

Maksymalną ceną oferowaną za posiłki będzie wartość dofinansowania do jednego posiłku podawana do publicznej wiadomości przez Centrum Usług Społecznych w Goleniowie.

Zamawiający wskazuje, że aktualna wartość dofinansowania do jednego posiłku wynosi .....

Składając ofertę podać należy wartość upustu w złotych względem ceny maksymalnej za posiłek dwudaniowy opisany powyżej.

Przedmiotem oceny będzie rozmiar obniżenia ceny względem ceny maksymalnej za posiłek dwudaniowy.

Ocena realizowana będzie według wzoru:

$$\text{Punkty oferty} = \frac{\text{Upust badanej oferty}}{\text{Najwyższy oferowany upust}} \times 50$$

Maksymalną ocenę otrzyma oferta z najwyższym rabatem.

Oferty zawierające cenę maksymalną otrzymają zero punktów.

Nie podlegają ocenie oferowane ceny za posiłki inne niż dwudaniowy (duża porcja) choć ceny te nie mogą przekraczać ceny maksymalnej.

## 2. przykładowy jadłospis- maksymalnie 20 punktów

Przy czym przedmiotem oceny będzie zgodność jadłospisu z wymogami zapytania, w przypadku zgodności oferent otrzyma maksymalną ilość punktów, w przypadku niezgodności otrzyma zero punktów w tym kryterium.

## 3. doświadczenie zawodowe - 10 punktów

W ramach oceny za każdy rok doświadczenia wymaganego w zapytaniu do złożenia oferty Oferent otrzyma 1 pkt.

Punktacja końcowa liczona będzie proporcjonalnie do ilości punktów.

## 4. wysokość czynszu najmu – 20 punktów

Minimalnym czynszem oczekiwanym przez Zamawiającego jest:

- 1) w przypadku wybrania opcji przyrządzania posiłków w siedzibie Zamawiającego:
  - a) czynsz w kwocie min. 2.000 zł netto (słownie: dwa tysiące złotych 00/100) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
- 2) w przypadku wybrania opcji półcatering:
  - a) czynsz w kwocie minimalnej równy 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
- 3) w przypadku wybrania opcji mieszanej:
  - a) czynsz w kwocie minimalny w kwocie równej 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 2,5% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) za każdy dzień gotowania w siedzibie Zamawiającego + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,

Przedmiotem oceny jest **zwyczajka** oferowanego czynszu względem czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) podawana w złotych, ponad wymagany przez Zamawiającego minimalny czynsz najmu.

Ocena realizowana będzie według wzoru:

$$\text{Punkty oferty} = \frac{\text{Zwyczajka w badanej ofercie}}{\text{Najwyższa oferowana zwyczajka}} \times 20$$

Oferent, który zaoferuje największą zwyczajkę czynszu, a co za tym idzie najwyższy czynsz otrzyma maksymalną liczbę punktów.

W przypadku zaoferowania minimalnego czynszu oferent otrzyma zero punktów.

Oferowany wraz ze zwyczajką czynsz zostanie przeliczony stosownie do pkt. 2 i 3 powyżej.

## VIII. ODRZUCENIE OFERT

- 1) Zamawiający odrzuci oferty, które:
  - a) będą sprzeczne z niniejszym zapytaniem, a w szczególności:
    - i) będą oferowały ceny posiłków wyższe niż wartość dofinansowania do jednego posiłku podawana do publicznej wiadomości przez Centrum Usług Społecznych w Goleniowie;

- ii) będą oferowały czynsz najmu niższy niż minimalny czynsz najmu opisany niniejszym zapytaniem;
  - iii) nie będą wykazywały doświadczenia wymaganego do złożenia oferty;
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofertach:
- a) Oczywistych omyłek pisarskich;
  - b) Oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - c) Innych omyłek bez istotnych zmian w treści oferty;
- O czym niezwłocznie powiadomi Oferenta, którego oferta została poprawiona.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego zapytania ofertowego lub unieważnienia go bez podania przyczyn, na każdym jego etapie, w tym w szczególności po otwarciu ofert.
- 4) Koszty złożenia oferty każdy z Oferentów pokrywa we własnym zakresie, a Zamawiający nie odpowiada za ich zwrot bez względu na podejmowane w toku niniejszego zapytania ofertowego decyzje.
- Reguła art. 70(4) §2 zdanie ostatnie k.c. nie ma zastosowania, a w przypadku unieważnienia lub odwołania niniejszego zapytania ofertowego.
- 5) Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

#### **IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo lub telefonicznie wybranego oferenta.

#### **X. DODATKOWE INFORMACJE**

Osoba do kontaktu: Małgorzata Giniewska,  
adres e-mail: mginiewska@sp2.goleniow.pl,  
telefon: 91 418 21 37.

DYREKTOR SZKOŁY  
mgr Krystyna Kielecka-Zagórná



**Załącznik nr 1 -  
Specyfikacja zamówienia**

**Dostarczanie posiłków**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz wydawanie gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla osób korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Goleniowie.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez Centrum Usług Społecznych w Goleniowie zwanym dalej CUS.
3. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01.05.2022 r. do 30.06.2025 r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno- wychowawczych.
4. Wykonawca będzie przygotowywał tygodniowe jadłospisy obejmujące 5 kolejnych dni. Jadłospis na dany tydzień będzie każdorazowo przedkładany Zamawiającemu najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tygodnia, którego dotyczy. Każdy jadłospis zawierał będzie wskazanie składników wagowych (gramatury) potraw.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020r. poz. 2021 z późniejszymi zmianami) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.
7. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe: w ciągu tygodnia Wykonawca będzie przygotowywał dla każdej osoby, która objęta jest wsparciem Centrum Usług Społecznych w Goleniowie: 5 x zupę i 5 x drugie danie, po jednym zestawie każdego dnia.

Przy czym zupa składa się z kategorii produktów opisanych w tabeli poz. 1, 2, 7.

Przy czym drugie danie składa się z kategorii produktów opisanych w tabeli poz. 3, 4, 5, 6, 7.

Minimalna gramatura określona poniżej:

|   |                                                     | <b>Porcja mała</b> | <b>Porcja duża</b> |
|---|-----------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| 1 | <b>Zupa</b>                                         | 300 ml             | 300ml              |
| 2 | <b>Pieczycwo</b>                                    | 50g                | 50g                |
| 3 | <b>Porcja produktu mięsnego lub rybnego</b>         | 80g                | 100g               |
| 4 | <b>Ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp.</b> | 150g               | 200g               |
| 5 | <b>Surówka, warzywa gotowane, itp.</b>              | 100g               | 150g               |

|   |                                           |       |       |
|---|-------------------------------------------|-------|-------|
| 6 | <b>Pierogi, naleśniki, krokiety, itp.</b> | 200g  | 300g  |
| 7 | <b>Napój</b>                              | 250ml | 250ml |

8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - 2) w tygodniu musi być co najmniej 2 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,
  - 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
  - 4) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 2 razy w tygodniu,
  - 5) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
  - 6) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno-mięsny,
  - 7) napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i do samodzielnego korzystania,
  - 8) owoce lub warzywa muszą być podawane w każdym posiłku i wyłożone do ogólnego dostępu. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców lub warzyw.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzenia gramatury posiłku).
12. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym w szczególności zapewnienie osoby wydającej posiłki.
13. Posiłki, które są przedmiotem zamówienia przygotowywane będą:
- 1) w siedzibie Zamawiającego w pomieszczeniach wynajmowanych przez Wykonawcę lub
  - 2) w formie półcatering lub
  - 3) w formie mieszanej.
14. Przez półcatering rozumie się dostarczanie gotowych posiłków do siedziby Zamawiającego i ich wydanie przy wykorzystaniu dostępnej infrastruktury.
15. Przez formę mieszaną rozumie się gotowanie posiłków w siedzibie Zamawiającego przez część miesiąca, a przez jego resztę dostarczanie posiłków w formie półcatering.
16. W przypadku wybrania przez Wykonawcę formy półcatering Wykonawca wskaże w formie oświadczenia miejsce, w którym przygotowuje posiłki na rzecz Zamawiającego.

**Najem**

1. Minimalne opłaty miesięczne związane z najmem:

- 1) w przypadku wybrania opcji przyrządzania posiłków w siedzibie Zamawiającego:
  - a) czynsz w kwocie min. 2.000 zł netto (słownie: dwa tysiące złotych 00/100) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
  - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100),
- 2) w przypadku wybrania opcji półcatering:
  - a) czynsz w kwocie minimalnej równy 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
  - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100),
- 3) w przypadku wybrania opcji mieszanej:
  - a) czynsz w kwocie minimalny w kwocie równej 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 2,5% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) za każdy dzień gotowania w siedzibie Zamawiającego + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
  - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100),
2. Zamawiający dopuszcza wprowadzanie zmian dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np. klęski żywiołowe, strajki, operacje wojenne, epidemie i inne na wniosek Wykonawcy złożony w miesiącu, którego wniosek dotyczy.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość obniżenia czynszu za czas ferii zimowych i świątecznych, jeżeli Wykonawca w tym czasie nie przygotowuje żadnych posiłków na terenie Zamawiającego.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość obniżenia czynszu maksymalnie do kwoty 200 zł netto (słownie: dwieście złotych 00/100) za czas ferii letnich (lipiec-sierpień), jeżeli Wykonawca nie będzie w tym czasie przygotowywał żadnych posiłków na terenie Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości czynszu ze względu na zmianę stawek opłat podatku od nieruchomości oraz możliwość jednostronnej zmiany stawki ryczałtowej za podgrzanie wody w przypadku zmiany cen podgrzania wody obowiązujących Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) i wywóz odpadów komunalnych we własnym zakresie.
7. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty związane z utrzymaniem kuchni oraz jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywnościowych).
8. Wykonawca weźmie na siebie obowiązek utrzymania czystości na terenie kuchni, jadalni i innych pomieszczeń wynajmowanych oraz wspólnych ciągów komunikacyjnych (schody).
9. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Wykonawca.
10. skreślony
11. Ceny posiłków mogą zostać zmienione najwyżej raz w roku szkolnym po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Pierwsza zmiana cen posiłków może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy od dnia rozpoczęcia umowy. Prośba o zmianę cen oraz ich akceptacja lub odrzucenie winny być wyrażone na piśmie. Samowolna zmiana cen przez Wykonawcę jest podstawą do rozwiązania umowy.
12. Wykonawca nie może podjąć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.

13. Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przedmiotu najmu do prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu posiłków na wynos dla osób trzecich, w tym dla pracowników Zamawiającego.
14. Wszelkie nakłady, w szczególności remonty, przebudowy, budowy, na wynajmowane pomieszczenia, jak również urządzeń w nich się znajdujących wymagają zgody Zamawiającego.
15. Wyrażenie zgody na dokonanie nakładów Zamawiający uzależnia od przedstawienia przez Wykonawcę projektów planowanych robót, określenia ich zakresu oraz kosztów. Koszty wykonania zaakceptowanych modernizacji ponosi Wykonawca.
16. W przypadku dokonania nakładów bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie według decyzji Zamawiającego do pozostawienia tych nakładów bez obowiązku zapłaty ze strony Zamawiającego lub doprowadzenia pomieszczeń lub sprzętów do stanu pierwotnego w terminie określonym przez Zamawiającego.
17. Wykonawca nie może żądać zwrotu nakładów, które to nakłady po zakończeniu umowy na podstawie decyzji Zamawiającego: albo przechodzą na własność Zamawiającego za ich rozliczeniem (o ile strony inaczej nie postanowiły) albo podlegają zabraniu przez Wykonawcę.
18. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do:
  - 1) wykorzystywania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych,
  - 2) utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
  - 3) przestrzegania przepisów BHP i p.poż., SANEPID
  - 4) dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym, oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych również po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym,
  - 5) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo-odbiorczym i pomieszczeń wynajmowanych,
  - 6) zwrotu najmowanych pomieszczeń po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego użytkowania,
  - 7) posiadania wszelkich koncesji i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności.
19. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy przez którąkolwiek stronę Najemca jest zobowiązany do ilościowo- wartościowego rozliczenia się z Zamawiającym i opuszczenia przedmiotu najmu w terminie ustalonym przez Zamawiającego.
20. Najemca upoważnia niniejszym Wynajmującemu do samodzielnego odbioru przedmiotu najmu na wypadek braku wydania przez Najemcę przedmiotu najmu i w ramach tego upoważnienia wyraża zgodę w szczególności na to, aby Wynajmujący wszedł do przedmiotu najmu pod nieobecność Najemcy celem odzyskania posiadania przedmiotu najmu z zastrzeżeniem, że Wynajmujący zabezpieczy równocześnie na koszt i ryzyko Najemcy znajdujące się w przedmiocie najmu rzeczy ruchome Najemcy. W związku z tym Najemca upoważnia również Wynajmującego do złożenia na koszt i ryzyko Najemcy wszystkich znajdujących się w przedmiocie najmu rzeczy ruchomych do depozytu (w tym sądowego) celem umożliwienia ich odbioru przez Najemcę. Uprawnienia tu opisane nie odbierają ani nie zmniejszają przysługującego Wynajmującemu prawa zastawu na rzeczach ruchomych wniesionych do przedmiotu najmu. Uwzględniając charakter niniejszej umowy najmu i cechy łączącego strony stosunku prawnego Najemca zrzeka się niniejszym prawa do odwołania opisanego tu upoważnienia Wynajmującego do samodzielnego odbioru przedmiotu najmu i złożenia rzeczy ruchomych Najemcy do depozytu na koszt i ryzyko Najemcy.
21. W przypadku gdy Najemca po zakończeniu niniejszej umowy nie wyda Wynajmującemu przedmiotu najmu, a upoważnienie Wynajmującego opisane w pkt. 20 zostanie zakwestionowane, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty Wynajmującemu opłaty za bezumowne korzystanie z przedmiotu najmu



w wysokości 1/30 czynszu najmu obowiązującego w ostatnim miesiącu trwania niniejszej umowy za każdy dzień bezumownego korzystania z lokalu.

Załącznik nr 2 – Formularz oferty

**OFERTA**

**na wynajem kuchni wraz z wyposażeniem, przygotowaniem i wydawaniem posiłków  
w Szkole Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.**

Nazwa Oferenta:

.....

Adres Oferenta:

.....

Adres do korespondencji:

.....

Numer telefonu:

.....

adres e-mail:

.....

odpowiadając na zapytanie na wynajem kuchni wraz z wyposażeniem, przygotowaniem i wydawaniem posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

| Lp. | Rodzaj sprzętu (producent i model urządzenia; producent, nazwa i wersja oprogramowania) lub usługi | Ilość | Jednostkowa cena netto PLN | VAT % | Wartość netto PLN | Wartość brutto PLN |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|-------|-------------------|--------------------|
| 1   | Mała porcja-zupa                                                                                   | 1     |                            |       |                   |                    |
| 2   | Mała porcja-drugie danie                                                                           | 1     |                            |       |                   |                    |
| 3   | Mała porcja-posiłek dwudaniowy                                                                     | 1     |                            |       |                   |                    |
| 4   | Duża porcja-zupa                                                                                   | 1     |                            |       |                   |                    |
| 5   | Duża porcja-drugie danie                                                                           | 1     |                            |       |                   |                    |
| 6   | Duża porcja-posiłek dwudaniowy                                                                     | 1     |                            |       |                   |                    |
| 8   | Wysokość czynszu                                                                                   |       |                            | 23%   |                   |                    |

2. Ceny posiłków wskazane w niniejszej ofercie zawierają wszystkie składniki cenotwórcze, których poniesienie jest niezbędne dla realizacji umowy, w tym wynagrodzenia pracowników, koszty transportu, zakupu materiałów, koszty mediów, koszty danin publicznych.
3. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
- 1) cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
  - 2) spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
  - 3) zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego, w tym ze wzorem umowy,
  - 4) uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
  - 5) uznaję się za związany treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,

- 6) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
  - 7) posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
  - 8) stan techniczny pomieszczeń i sprzętów jest mi znany i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
5. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

.....  
*(Data i miejsce)*

.....  
*(Pieczęć i podpis/y oferenta)*

**Załącznik nr 3 – Oświadczenie oferenta**

Nazwa Oferenta:

.....

Adres Oferenta:

.....

Adres do korespondencji:

.....

Numer telefonu:

.....

adres e-mail:

.....

**OŚWIADCZENIE**

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym na „Wynajem kuchni wraz z wyposażeniem, przygotowaniem i wydawaniem posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie” z dnia 13.04.2022r. oświadczam, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonywania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Dysponuję dla potrzeb wykonania zamówienia osobą posiadającą wiedzę o żywieniu na poziomie technika.

Osoba składająca oświadczenia świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 286 Kodeksu Karnego.

.....  
*Data*

.....  
*Czytelny podpis*

**Załącznik nr 4 – Oświadczenie o doświadczeniu zawodowym**

Nazwa Oferenta:

.....

Adres Oferenta:

.....

Adres do korespondencji:

.....

Numer telefonu:

.....

adres e-mail:

.....

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy -w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

| Lp. | Nazwa zamówienia | Przedmiotowy zakres usług | Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia) | Zamawiający (nazwa i adres) |
|-----|------------------|---------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| 1   |                  |                           |                                            |                             |
| 2   |                  |                           |                                            |                             |
| 3   |                  |                           |                                            |                             |

.....  
*Data*

.....  
*Czytelny podpis*

**Załącznik nr 5 -  
LISTA I OPIS POMIESZCZEŃ I SPRZĘTÓW ODDAWANYCH  
DO DYSPOZYCJI NAJEMCY**

**WYKAZ WYNAJMOWANYCH POMIESZCZEŃ**

|                                               |                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Kuchnia-                                   | 32,40 m <sup>2</sup>             |
| 2. Magazyn produktów sypkich, magazyn sprzętu | 7,91 m <sup>2</sup>              |
| 3. WC                                         | 1,89 m <sup>2</sup>              |
| <b>Razem m<sup>2</sup>-</b>                   | <hr/> <b>42,20 m<sup>2</sup></b> |

**ZESTAWIENIE SPRZĘTU ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W KUCHNI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 2  
IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W GOLENIOWIE**

1. Maszyna do rozdrabniania jarzyn
2. Okap kuchenny
3. Taboret elektryczny x 2 szt.
4. Patelnia elektryczna x 3 szt.
5. Zmywarka
6. Lodówka x 2 szt.
7. Kuchnia elektryczna 4 palnikowa płyta ceramiczna
8. Maszynka elektryczna do mięsa mała Zelmer
9. Regał x 3
10. Komplet szafek kuchennych
11. Obieraczka warzyw
12. Kuchenka elektryczna 2 palnikowa
13. Termos z kranem
14. Garnek ze stali nierdzewnej
15. Napęd robota KU2-1
16. Maszynka elektryczna do mięsa duża
17. Przystawka do wyrabiania ciasta
18. Rozdrabniacz odpadów
19. Stół ze stali nierdzewnej x4 szt.
20. Zlew dwukomorowy x 2 szt.
21. Termos obiadowy bez kranu
22. Taboret kuchenny ze stali nierdzewnej x 4 szt.
23. Szafka gospodarcza x 2 szt.
24. Kuchnia elektryczna 4-palnikowa
25. Wanna precedzakowa duża
26. Termos obiadowy bez kranu ze stali nierdzewnej
27. Robot kuchenny Philips
28. Tarcza do kostki
29. Półmisek nierdzewny mały x 10 szt.
30. Półmisek nierdzewny duży x 10 szt.
31. Salaterka szklana x 9 szt.
32. Salaterka duralex biały x 10 szt.
33. Dzbaneł szklany x 12 szt.

34. Kubek ciemny x 50 szt.
35. Łyżki duże x 72 szt.
36. Łyżki małe x 70 szt.
37. Widelce x 72 szt.
38. Nóż kuchenny x 81 szt.
39. Talerz głęboki x 80 szt.
40. Talerz płytki x 70 szt.
41. Talerz deserowy x 42 szt.
42. Termos do kawy x 13 szt.
43. Wanna przecedzakowa mała
44. Deska do krojenia HACCAP x 4 szt.
45. Miska satynowa x 3 szt.
46. Garnek ze stali nierdzewnej x 2 szt.
47. Pokrywa satynowa x 4 szt.
48. Wiadro ze stali nierdzewnej 10 l
49. Nóż masarski x 3 szt.
50. Szafka pod zlewozmywak
51. Garnek średni 62,8 l z pokrywą satynowy
52. Garnek wysoki 98,2 l z pokrywą polerowany
53. Piec konwekcyjno-parowy z wyposażeniem

**Załącznik nr 6**  
**– Projekt umowy**

**UMOWA WZÓR**  
**UMOWA NR .....**

W dniu .....2022 roku

**Gmina Goleniów**- Szkołą Podstawową nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie, NIP: 8561270310, reprezentowana przez:

Krystynę Bielecką-Zagórną — Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie

zwana dalej Zamawiający/Wynajmującym

oraz

.....

zwana dalej Wykonawca/Najemcą

postanowiły zawrzeć niniejszą umowę o następującej treści.

Do udzielenia zamówienia publicznego na wykonanie zadania określonego w niniejszej umowie zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz. 1129 z późn. zm.) nie stosuje się przepisów ustawy, w związku z nieprzekroczeniem kwoty 130 000 złotych.

**Rozdział 1. Umowa najmu**

**§1. Przedmiot najmu**

1. Wynajmujący oddaje Najemcy w najem pomieszczenia kuchni szkolnej wraz z pomieszczeniami pomocniczymi o łącznej powierzchni 42,20 m<sup>2</sup> oraz rzeczy ruchome urządzenia gastronomiczne, których wykaz stanowi załącznik numer 5 do niniejszej umowy, a Najemca te rzeczy w najem przyjmuje i zobowiązuje się płacić Wynajmującemu czynsz.
2. Najemca oświadcza, że stan pomieszczeń i urządzeń jest mu znany i nie wnosi do niego zastrzeżeń.

**§2. Czynsz najmu**

1. Najemca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Wynajmującego czynszu najmu, który ma charakter ruchomy i uzależniony jest od decyzji Najemcy dotyczącej sposobu realizacji zamówienia Wynajmującego opisanego w Rozdziale 2 niniejszej umowy tj.
  - 1) w przypadku wybrania opcji przyrządzania posiłków w siedzibie Zamawiającego:
    - a) czynsz w kwocie min. 2.000 zł netto (słownie: dwa tysiące złotych 00/100) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
    - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100),
    - c) w czynszu zawarty jest podatek od nieruchomości;
  - 2) w przypadku wybrania opcji półcatering:



- a) czynsz w kwocie minimalnej równy 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
  - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100),
  - c) w czynszu zawarty jest podatek od nieruchomości;
- 3) w przypadku wybrania opcji mieszanej:
- a) czynsz w kwocie minimalny w kwocie równej 25% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) + 2,5% czynszu opisanego w pkt. 1 lit. a) za każdy dzień gotowania w siedzibie Zamawiającego + 23% VAT, w tym podatek od nieruchomości,
  - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, podgrzanie wody i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika przy czym ustala się stawkę ryczałtową za podgrzanie wody w wysokości 50 zł netto/m<sup>3</sup> (słownie: pięćdziesiąt złotych 00/100).
  - c) w czynszu zawarty jest podatek od nieruchomości;
2. Czynsz najmu płatny będzie miesięcznie, z góry, na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego w terminie wskazanym na rachunku/fakturze.
3. Najemca uprawniony jest do jednostronnej wiążącej dla Wynajmującego zmiany formy korzystania z przedmiotu najmu i tym samym zmiany sposobu rozliczania czynszu najmu spośród form opisanych w ust. 1. W tym celu Najemca najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem danego miesiąca wskaże Zamawiającemu w jaki sposób korzystał będzie z przedmiotu najmu w najbliższym miesiącu. W przypadku przekroczenia przez Najemcę podanego tu terminu Wynajmujący może zgodzić się na zmianę formy korzystania z przedmiotu najmu i tym samym zmiany sposobu rozliczania czynszu najmu.
4. Opłaty eksploatacyjne naliczane będą według wskazań podliczników, płatne z dołu, na podstawie faktury wystawionej przez Wynajmującego w terminie wskazanym na fakturze za wyjątkiem energii elektrycznej.
- 4a. Rozliczenie energii elektrycznej następować będzie w okresach dwumiesięcznych w oparciu o fakturę dostawcy energii i na podstawie refaktury wystawionej przez Zamawiającego i w terminie wskazanym na fakturze.
5. Najemca zobowiązany jest również do przeprowadzenia i ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz wywóz odpadów gastronomicznych i komunalnych.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość obniżenia czynszu maksymalnie do kwoty 200 zł netto (słownie: dwieście złotych 00/100) za czas ferii letnich (lipiec-sierpień), jeżeli Wykonawca nie będzie w tym czasie przygotowywał żadnych posiłków na terenie Zamawiającego.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość obniżenia czynszu za czas ferii zimowych i świątecznych, jeżeli Wykonawca w tym czasie nie przygotowuje żadnych posiłków na terenie Zamawiającego.
8. Płatności należne Wynajmującemu przekazywane będą na rachunek bankowy należący do Wynajmującego o numerze: 17 1240 3839 1111 0000 4413 4895.
9. Za datę zapłaty uznaje się datę wpływu pieniędzy na rachunek bankowy Wynajmującego. W przypadku nieuregulowania należności w terminie, dopuszczający się opóźnienia zobowiązany jest do zapłaty ustawowych odsetek oraz rekompensaty, o której mowa w art. 10 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (równowartość kwoty 40 €).

10. Czynsz najmu może podlegać corocznej waloryzacji i zwiększeniu o procentowy wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS lub wskaźnik, który go zastąpi. O ile wskaźnik wzrostu cen towarów i usług będzie ujemny czynsz pozostanie na niezmiennym poziomie. O dokonanej waloryzacji Wynajmujący poinformuje Najemcę, a waloryzacja nie stanowi zmiany niniejszej umowy i nie wymaga zgody Najemcy.
11. Zamawiający dopuszcza wprowadzanie zmian dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np. klęski żywiołowe, strajki, operacje wojenne, epidemie i inne na wniosek Wykonawcy złożony w miesiącu, którego wniosek dotyczy.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości czynszu ze względu na zmianę stawek opłat podatku od nieruchomości oraz możliwość jednostronnej zmiany stawki ryczałtowej za podgrzanie wody w przypadku zmiany cen podgrzania wody obowiązujących Zamawiającego.

### **§3. Korzystanie z przedmiotu najmu**

1. Najemca zobowiązuje się do wykorzystywania przedmiotu najmu wyłącznie na cele prowadzenia działalności gospodarczej polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla osób objętych dofinansowaniem Centrum Usług Społecznych w Goleniowie oraz dopuszcza możliwość wykorzystania przedmiotu najmu do prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu posiłków na wynos dla osób trzecich, w tym dla pracowników Zamawiającego.
2. Najemca zobowiązany jest korzystać z przedmiotu najmu zgodnie z jego właściwościami i przeznaczeniem.
3. Najemca obowiązany jest do dbania o należyty stan techniczny urządzeń i przedmiotów wyposażenia oraz pokrywania wszelkich kosztów i napraw związanych z funkcjonowaniem przedmiotu najmu i utrzymaniem jego przydatności do umówionego użytku.
4. Najemca od dnia obowiązywania niniejszej umowy pokrywać będzie wszelkie koszty związane z utrzymaniem kuchni oraz jej funkcjonowaniem w tym ze sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywnościowych.
5. Pomieszczenia oraz wyposażenie gastronomiczne przekazane zostaną Najemcy protokołem zdawczo-odbiorczym.
6. Wszelkie nakłady i wydatki wynikające z używania i utrzymania przedmiotu najmu w stanie niezmiennym i przydatnym do umówionego użytku obciążają Najemcę. Obejmuje to również przeprowadzanie konserwacji urządzeń będących przedmiotem najmu w tym ich certyfikację, dopuszczanie do stosowania zgodnie z instrukcją eksploatacji tych urządzeń oraz technologią użytkowania.
7. Najemca uprawniony jest do dokonania w przedmiocie najmu nakładów niezbędnych z punktu widzenia jego działalności z zastrzeżeniem, że wszelkie zmiany budowlane w tym dotyczące konstrukcji budynku wymagają uprzedniej pisemnej akceptacji przez Wynajmującego.
8. Wyrażenie zgody na dokonanie zmian modernizacyjnych Zamawiający uzależnia od przedstawienia przez Najemcę projektów planowanych robót, określenia ich zakresu oraz kosztów. Koszty wykonania zaakceptowanych modernizacji ponosi Najemca.
9. Najemca dodatkowo zobowiązuje się do:
  - 1) wykorzystywania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych,
  - 2) utrzymania pomieszczeń w należytym stanie technicznym i sanitarnym,

- 3) użytkowania urządzeń i rzeczy ruchomych będących przedmiotem najmu zgodnie z instrukcjami eksploatacji, ich przeznaczeniem, warunkami technologicznymi oraz z należytą starannością,
  - 4) przestrzegania przepisów BHP i p.poż., sanitarnych
  - 5) dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
  - 6) uzgadniania z Wynajmującym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo-odbiorczym i pomieszczeń wynajmowanych,
  - 7) zapewnienia korzystania przez Wynajmującego z kuchni na warunkach określonych w umowie,
  - 8) zwrotu najmowanych pomieszczeń po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy w stanie niepogorszonym,
  - 9) z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego użytkowania,
10. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za stan rzeczy wniesionych do przedmiotu najmu, a Najemca zobowiązany jest ubezpieczyć zgromadzone przez siebie i wniesione do przedmiotu najmu przedmioty, towary, pieniądze, wyposażenie i poczynione nakłady i ulepszenia od przypadkowej ich utraty lub zniszczenia.
  11. Najemca w przypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży rzeczy ruchomych będących przedmiotem najmu sprzętu zobowiązuje się do odkupienia nowych rzeczy tej samej klasy. Obowiązek ten Najemca zrealizuje niezwłocznie po stwierdzeniu zdarzenia uzasadniającego odkupienie i powiadomi o tym Wynajmującego. W powiadomieniu Najemca wskaże dane identyfikacyjne rzeczy straconych i odkupionych.
  12. Dokonywanie zmian w najmowanych urządzeniach wymagają pisemnej zgody Wynajmującego.
  13. Najemca we własnym zakresie ubezpiecza przedmiot umowy, a także zabezpiecza przed kradzieżą i włamaniem.
  14. Najemca nie ma prawa oddania przedmiotu umowy w podnajem lub bezpłatne używanie osobom trzecim.
  15. Najemca przedstawi Zamawiającemu dane osobowe osób korzystających w imieniu Najemcy z przedmiotu najmu oraz niezwłocznie poinformuje o każdej zmianie w składzie osób korzystających z przedmiotu najmu podając dane osób nowych i wskazując osoby, które nie będą korzystały z przedmiotu najmu.

#### **§4. Szczególne obostrzenia związane z przedmiotem najmu**

1. Najemca zna i będzie przestrzegał obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) i przepisach wykonawczych do niej, a w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r., poz.1154), a w szczególności w ramach działalności organizowanej w przedmiocie najmu:
  - 1) sprzedawał będzie wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie tej ustawy;

- 2) oferując żywnienie zbiorowe dzieci i młodzieży będzie stosował wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie tej ustawy;
- 3) nie będzie prowadził reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonych w przepisach wydanych na podstawie ustawy oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ustawy;

#### **§5. Zniszczenie, uszkodzenie ruchomości**

1. Najemca oświadcza, że w razie zniszczenia, uszkodzenia ruchomości, o których mowa w załączniku nr 1 do niniejszej umowy w terminie 3 dni od dnia zniszczenia lub uszkodzenia ruchomości dokona wymiany ruchomości na rzeczy na wolną od wad, tej samej jakości.
2. Ryzyko, że wartość nowej ruchomości przekroczy wartość ruchomości zniszczonej albo uszkodzonej obciąża Najemcę, który zrzeka się względem Wynajmującego wszelkich roszczeń wynikających lub mogących wyniknąć z tego tytułu.

#### **§6. Wydanie przedmiotu najmu**

Strony zgodnie oświadcniają, że przedmiot najmu zostanie wydany Najemcy w pierwszym roboczym dniu trwania umowy.

### **Rozdział 2. Świadczenie usługi przygotowywania posiłków**

#### **§7. Dostarczanie posiłków**

1. Zamawiający zleca Wykonawcy przygotowanie oraz wydawanie gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla osób korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Goleniowie zgodnie z treścią Zapytania ofertowego i Załącznika nr 1 do tego Zapytania.
2. W ciągu każdego tygodnia Wykonawca będzie przygotowywał dla każdej osoby, która objęta jest wsparciem Centrum Usług Społecznych w Goleniowie: 5 x zupę i 5 x drugie danie, po jednym zestawie każdego dnia. Przy czym:
  - a) zupa składa się z kategorii produktów opisanych w tabeli w §8 ust. 2 poz. 1, 2, 7.
  - b) przy czym drugie danie składa się z kategorii produktów opisanych w tabeli w §8 ust. 2 poz. 3, 4, 5, 6, 7.

#### **§8. Jakość posiłków**

1. Posiłki, o których mowa w §7 ust. 1, muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - 2) w tygodniu musi być co najmniej 2 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,
  - 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
  - 4) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 2 razy w tygodniu,

- 5) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
  - 6) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno-mięsny,
  - 7) napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i ogólnodostępne,
  - 8) owoce lub warzywa muszą być podawane w każdym posiłku i wyłożone do samodzielnego korzystania. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców lub warzyw.
2. Posiłki, o którym mowa w ust. 1, musi spełniać następujące warunki ilościowe:

Minimalna gramatura określona poniżej:

|                                              | porcja mała | porcja duża |
|----------------------------------------------|-------------|-------------|
| Zupa                                         | 300 ml      | 300 ml      |
| Pieczycwo                                    | 50 g        | 50 g        |
| porcja produktu mięsnego lub rybnego         | 80 g        | 100 g       |
| ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp. | 150 g       | 200 g       |
| surówka, warzywa gotowane itp.               | 100 g       | 150 g       |
| pierogi, naleśniki, krostkiety, itp.         | 200 g       | 300 g       |
| Napój                                        | 250 ml      | 250 ml      |

3. Przy planowaniu posiłków Wykonawca uwzględni zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.
4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
5. Wykonawca zobowiązuje się spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
6. Zamawiający uprawniony jest do kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę wykonywania umowy, a w tym zgodności jadłospisu i sprawdzenia gramatury posiłku.

#### §9. Jadłospis

1. Wykonawca będzie przygotowywał tygodniowe jadłospisy obejmujące 5 kolejnych dni. Jadłospis na dany tydzień będzie każdorazowo przedkładany Zamawiającemu najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tygodnia, którego dotyczy. Każdy jadłospis zawierał będzie wskazanie składników wagowych (gramatury) potraw.
2. Wykonawca zrealizuje jadłospis w kształcie przedstawionym Zamawiającemu.

#### §10. Wydawanie posiłków

1. Wykonawca zorganizuje wydawanie posiłków w siedzibie Zamawiającego.

2. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01.05.2022 r. do 30.06.2025 r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
3. Wykonawca wydawał będzie porcje posiłków zgodnie z decyzją Centrum Usług Społecznych w Goleniowie o przyznaniu wsparcia dla konkretnego dziecka.
4. Decyzje Centrum Usług Społecznych w Goleniowie Wykonawca otrzyma od rodziców dzieci, które uzyskały dofinansowanie.
5. Wykonawca będzie administratorem danych osobowych dzieci, które uzyskały dofinansowanie.

### **§11. Wynagrodzenie**

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane osobom korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Goleniowie.
2. Strony uzgadniają cenę posiłków za małą porcję w wysokości:
  - a) zupa i drugie danie, w wysokości ..... zł brutto (słownie: ..... 00/100).
  - b) zupa ..... zł brutto (słownie: ..... złote 00/100).
  - c) drugie danie ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
3. Strony uzgadniają cenę posiłków za dużą porcję w wysokości:
  - a) zupa i drugie danie, w wysokości ..... zł brutto (słownie: ..... 00/100).
  - b) zupa ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
  - c) drugie danie ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
4. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w ust. 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
5. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy za świadczoną usługę stanowi iloczyn liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu i ceny posiłku opisanej w ust. 2-3.
6. Podstawą ustalenia wynagrodzenia będzie sporządzony przez Wykonawcę wykaz wydanych w danym miesiącu posiłków zatwierdzony przez Zamawiającego.
7. Należność, o której mowa w ust. 5 płatna będzie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego stosownego dokumentu księgowego wraz z załącznikiem, którym będzie zatwierdzony przez Zamawiającego wykaz wydanych posiłków. Zamawiający, przed dokonaniem zapłaty, tj. na dzień zlecenia przelewu, dokona weryfikacji obecności na Białej Liście rachunku bankowego wskazanego na ww. fakturze. W przypadku braku na Białej Liście na dzień zlecenia przelewu rachunku bankowego wskazanego przez Wykonawcę, Zamawiający wstrzyma płatność na rzecz Wykonawcy do momentu uzyskania od Zamawiającego pisemnej informacji potwierdzającej obecność na Białej Liście rachunku bankowego, na który ma zostać dokonana płatność oraz ponownej weryfikacji rachunku bankowego z Białą Listą.
8. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, udostępni składy wszystkich sprzedawanych produktów.
9. Wykonawca nie ma prawa do przeniesienia wierzitelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.

### **Rozdział 3. Postanowienia wspólne**

#### **§12. Rozwiązanie umowy**

1. Umowę zawarto na czas określony od 01.05.2022 r. do 30.06.2025 r.
2. Strony ustalają 3 miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
  - a) naruszenia przez Najemcę zobowiązań opisanych w §4,
  - b) używania przez Najemcę pomieszczeń niezgodnie z celem określonym w umowie,
  - c) niewykonywania przez Najemcę bieżących napraw i konserwacji,
  - d) nieprzestrzeganie przez Najemcę obowiązujących go przepisów bhp, p.poż i sanitarnych,
  - e) zalegania z płatnością czynszu za dwa pełne miesiące,
  - f) wynajmowane pomieszczenie stanie się niezbędne Wynajmującemu na cele związane z prowadzeniem działalności statutowej, których Wynajmujący nie mógł przewidzieć w czasie podpisywania umowy,
4. Najemca upoważnia niniejszym Wynajmującemu do samodzielnego odbioru przedmiotu najmu na wypadek braku wydania przez Najemcę przedmiotu najmu i w ramach tego upoważnienia wyraża zgodę w szczególności na to, aby Wynajmujący wszedł do przedmiotu najmu pod nieobecność Najemcy celem odzyskania posiadania przedmiotu najmu z zastrzeżeniem, że Wynajmujący zabezpieczy równocześnie na koszt i ryzyko Najemcy znajdujące się w przedmiocie najmu rzeczy ruchome Najemcy. W związku z tym Najemca upoważnia również Wynajmującego do złożenia na koszt i ryzyko Najemcy wszystkich znajdujących się w przedmiocie najmu rzeczy ruchomych do depozytu (w tym sądowego) celem umożliwienia ich odbioru przez Najemcę. Uprawnienia tu opisane nie odbierają ani nie zmniejszają przysługującego Wynajmującemu prawa zastawu na rzeczach ruchomych wniesionych do przedmiotu najmu. Uwzględniając charakter niniejszej umowy najmu i cechy łączącego strony stosunku prawnego Najemca zrzeka się niniejszym prawa do odwołania opisanego tu upoważnienia Wynajmującego do samodzielnego odbioru przedmiotu najmu i złożenia rzeczy ruchomych Najemcy do depozytu na koszt i ryzyko Najemcy.
5. W przypadku gdy Najemca po zakończeniu niniejszej umowy nie wyda Wynajmującemu przedmiotu najmu, a upoważnienie Wynajmującego opisane w pkt. 20 zostanie zakwestionowane, Najemca zobowiązany będzie do zapłaty Wynajmującemu opłaty za bezumowne korzystanie z przedmiotu najmu w wysokości 1/30 czynszu najmu obowiązującego w ostatnim miesiącu trwania niniejszej umowy za każdy dzień bezumownego korzystania z lokalu.

#### **§13. Postanowienia końcowe**

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

Załącznik nr 1 – Lista pomieszczeń i sprzętów oddawanych do dyspozycji najemcy

Zamawiający/Wynajmujący

Najemca/Wykonawca

