

SP28.410.3.2020

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro

**Nazwa i adres Zamawiającego:**

Nazwa: Szkoła Podstawowa nr 28

Ulica, nr: Mieszka 10

Kod, miejscowość: 44-300 Wodzisław Śląski

Tel: 733883283

NIP: 6472488992

REGON: 001310530

e-mail: [sp28@wodzislaw-slaski.pl](mailto:sp28@wodzislaw-slaski.pl)

**Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim  
zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową  
w zakresie dożywiania uczniów z opcją gotowania na miejscu w szkole  
w roku szkolnym 2020/2021**

### **I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim.
2. Zamawiający planuje, że:
  - dziennie należy dostarczyć średnio 50 obiadów dwudaniowych (zupa + drugie danie, kompot)
3. Proponowana ilość obiadów ma charakter orientacyjny służący do porównania i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony zamawiającego zobowiązania do zakupu obiadów w podanej ilości. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiejkolwiek roszczenie z tytułu innej ilości obiadów.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 7.09.2020 r. do 18.06.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od 11:20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu pocztą elektroniczną dekadowy jadłospis przygotowany na 7 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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).
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
  - zupa: gramatura – ok. 250 ml
  - drugie danie:
    - sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
    - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
    - surówka / warzywa gotowane – 80 g
    - pierogi 7 szt. , naleśniki- 2 szt. , krokiety-2 szt. itp.
    - kompot – 200 ml
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
  - minimalna temperatura potraw powinna wynosić: zupa: 75°C, drugiego dania: 65 °C , a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówka): 15 °C
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi, temperatury posiłku).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem dzierżawionych pomieszczeń ponosić będzie Wykonawca i należy je ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

## **II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 7.09.2020 roku do 18.06.2021 roku**, tj. w roku szkolnym 2020/2021, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

## **III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim**” do dnia **16.07.2020 r. do godz. 12:00** w sekretariacie szkoły lub na adres: [sp28@wodzislaw-slaski.pl](mailto:sp28@wodzislaw-slaski.pl).

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.  
Otwarcie ofert odbędzie się dnia **17.07.2020 r. o godz. 11:00** w siedzibie Zamawiającego.

## **IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie – załącznik nr 2
3. Wzór umowy – załącznik nr 3 (paraflowany przez Wykonawcę)
4. Wzór umowy najmu pomieszczeń kuchni – załącznik nr 4 (paraflowany przez Wykonawcę)
5. Dwie rekomendacje należytego wykonania usług w zakresie cateringu
6. Jadłospis na okres od 7 do 25.09.2020 r. tj. 15 dni

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

**Do konkursu nie może przystąpić firma, która ma nieuregulowane zobowiązania finansowe wobec Zamawiającego.**

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie. Podpisanie umowy nastąpi w terminie do 21 dni od dnia wyboru oferty.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Dyrektor szkoły mgr Leszek Wróbel oraz Jolanta Jarosińska – sekretarz szkoły pod nr tel. 32-4563127

## **V. KRYTERIA OCENY OFERTY**

Cena oferty – 80%

Ocena jadalospisu – 20%

### **Kryterium cena (X<sup>1</sup>)**

$$X^1 = \frac{\text{Najniższa cena ofertowa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 80\%$$

### **Kryterium jadłospis (X<sup>2</sup>)**

0-20 pkt. za atrakcyjność i przestrzeganie zasad zdrowego żywienia

  
Dyrektor Szkoły  
Dyrektor szkoły  
Leszek Wróbel  
mgr Leszek Wróbel

.....  
pieczęć Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTOWY**  
**na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów**  
**w Szkole Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim**

**STRONA ZAMAWIAJĄCA**  
**Szkoła Podstawowa nr 28**  
**ul. Mieszka 10 , 44-300 Wodzisław Śląski**

Pełna nazwa Wykonawcy: .....

.....

Dokładny adres: .....

Telefon: .....

Faks: .....

NIP .....

e-mail: .....

REGON .....

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu: .....

- Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym nr ..... z dnia ..... w terminie **od** ..... **do** .....
- Oferujemy wykonanie przedmiotowego zadania (obiad dwudaniowy) za cenę .....zł/szt.
- Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

....., dn. ....

.....  
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres: .....

## OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 29.06.2020 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy 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 wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Nie mam zobowiązań finansowych wobec Zamawiającego.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

..... dnia .....

.....

(czytelny podpis)

PROJEKT UMOWY

UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... roku pomiędzy

**Szkołą Podstawową nr 28 w Wodzisławiu Śląskim , ul. Mieszka 10**

, reprezentowaną przez **Leszka Wróbla – Dyrektora szkoły** zwaną dalej „Zamawiającym”  
a

.....  
**NIP:** .....

reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej „Wykonawcą”

na usługę cateringową w zakresie dożywiania uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dwudaniowych (zupa + drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Wodzisławiu Śląskim.
3. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 7.09.2020 r. do 18.06.2021 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od godziny 11:20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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).

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
7. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
  - zupa: gramatura – ok. 250 ml
  - drugie danie:
    - sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
    - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
    - surówka / warzywa gotowane – 80 g
    - pierogi 7 szt. , naleśniki- 2 szt. , krokiety-2 szt. itp.
    - kompot – 200 ml
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
  - minimalna temperatura potraw powinna wynosić: zupa -75°C, drugiego dania -65 °C ,a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówka) – 15 °C
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
9. Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
11. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw , środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
13. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

14. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem dzierżawionych pomieszczeń ponosić będzie Wykonawca i należy je ująć do kalkulacji ceny obiadu.

### § 3

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

### § 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

### § 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych - dotyczy wyłącznie dzieci zakwalifikowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej.
2. Rozliczenie odpłatności za obiady wydane pozostałym dzieciom nie wymienionym w pkt. 1 Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić indywidualnie z rodzicami.
3. Zamawiający zobowiązuje się do przedstawiania Wykonawcy aktualnej listy dzieci zakwalifikowanych przez MOPS

### § 6

1. Podstawą zapłaty za posiłki wydane dzieciom o których mowa w § 5 pkt. 1 będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę według poniższego wzoru. Zapłata nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia faktury Zamawiającemu.

#### **Nabywca:**

Miasto Wodzisław Śląski  
ul. Bogumińska 4  
44-300 Wodzisław Śląski  
NIP: 6471277603

#### **Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa nr 28  
ul. Mieszka 10, 44-300 Wodzisław Śląski

### § 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

### § 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 7.09.2020 r. do 18.06.2021 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.

3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
- zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy dotyczących norm żywieniowych, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
  - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
  - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
  - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

## § 9

### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory jakie mogą wynikać między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

WZÓR

SP28.410.3.2020

UMOWA NAJMU nr ...../2018

zawarta w Wodzisławiu Śląskim dnia .....2018 r

pomiędzy **Miastem Wodzisławiem Śląskim z siedzibą przy ul. Bogumińskiej 4, NIP: 6471277603** reprezentowanym przez Leszka Wróbla zwanym w dalszej treści umowy „Wynajmującym”,

a ..... zwanym dalej „Najemcą” reprezentowanym przez ..... zam.....

§ 1

1. Wynajmujący oświadcza, że budynek położony w Wodzisławiu Śląskim przy ul. Mieszka 10 oddany został mu w trwały zarząd.
2. Przedmiotem umowy jest najem pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem (zał. Nr 1) o pow. .... na cele związane z dożywianiem uczniów i pracowników szkoły.
3. Umowę zawiera się na okres od ..... do ..... r.
4. Strony ustalają cenę jednostkową dwudaniowego obiadu dla jednego ucznia w wys..... zł na okres trwania umowy.
5. Zgodnie z art. 3 ust. 1 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2016 poz. 716 ze zm.) Najemca jest zobowiązany do uiszczania opłaty podatku od wynajmowanych pomieszczeń.

§ 2

1. Najemca zapoznał się z przedmiotem najmu i stwierdza, że nadaje się do użytku.
2. Najemca potwierdza odbiór przedmiotu umowy.
3. Strony ustalają następujące opłaty z tytułu najmu:
  - a) czynsz najmu pomieszczeń + media (woda, zużycie i dystrybucja energii elektrycznej), ogrzewanie CO) w wys. .... + 23% vat miesięcznie.  
na podstawie faktury płatnej przelewem na konto Szkoły w terminie do 21 dni od daty wystawienia faktury.
4. W przypadku nie uregulowania należności z tytułu opłat w terminie wskazanym na fakturach zostaną naliczone ustawowe odsetki za zwłokę.
5. Wynajmujący oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT i posiada NIP.....
6. Najemca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT i posiada NIP.....\*\*

§ 3

1. Najemca zapewnia, że będzie używał przedmiot najmu zgodnie z ustalonym przeznaczeniem i nie odda go w podnajem lub w bezpłatne używanie bez zgody Wynajmującego.

2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za urządzenia i wyposażenie znajdujące się w najmowanych pomieszczeniach. W przypadku uszkodzenia, zniszczenia lub kradzieży urządzeń lub wyposażenia o których mowa wyżej Najemca obowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie Wynajmującego.
3. Najemca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych obowiązujących w budynku, jak również do utrzymania należytej czystości najmowanych pomieszczeń.
4. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń przedmiotu najmu Najemca zobowiązany jest do pokrycia kosztów napraw zgodnie z dokumentacją uszkodzenia w terminie wskazanym przez Wynajmującego.
5. Dzierżawione pomieszczenia użytkowane będą przez Najemcę bez prawa dokonywania zmian w ich konstrukcji. Ewentualne planowane adaptacje powinny być każdorazowo uzgodnione z Wynajmującym w formie pisemnego aneksu do umowy.

#### § 4

Wynajmujący zobowiązuje się do dokonywania koniecznych napraw, jeśli wyniknie taka potrzeba w czasie trwania niniejszej umowy.

#### § 5

1. Z ważnych powodów stronom przysługuje prawo do rozwiązania umowy za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. Wynajmujący może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w razie używania przedmiotu umowy przez Najemcę niezgodnie z umową lub zwłokę w zapłacie miesięcznego czynszu przekraczającą dwa miesiące.

#### § 6

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy ze względu na siedzibę Wynajmującego.

.....  
(Wynajmujący)

.....  
(Najemca)

\*- niepotrzebne skreślić

\*\* - wybrać odpowiednie w przypadku bycia podatnikiem VAT