

UMOWA Nr SP 77/...../2024

Zawarta w dniu r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551

– Szkołą Podstawową nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu, 50-518

Wrocław, ul. św. Jerzego 4, zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym,

reprezentowanym przez:

Panią Ilonę Ziolo – Dyrektora Szkoły

a

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie **usług restauracyjnych na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu** na rzecz Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy będącymi integralną częścią niniejszej umowy.
2. Usługa restauracyjna będzie polegała na przygotowaniu jadłospisów – zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej umowie (załącznik do Umowy), na gotowaniu, w kuchni Zamawiającego, porcjowaniu i podawaniu w pomieszczeniach Zamawiającego posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu.
3. Przedmiot zamówienia został podzielony na zamówienie podstawowe i zamówienie w ramach prawa opcji, tj.:
 - a) Zamówienie podstawowe obejmuje przedmiot umowy, realizowany w terminie od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, że wydawanie posiłków, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszej umowie, **odbędzie się nie wcześniej niż od 2 stycznia 2025 r., do 31 grudnia 2025 r., w dniach zajęć szkolnych.**
 - b) zamówienie w ramach prawa opcji obejmuje realizację przedmiotu umowy **od 2.01.2026 r. do 28.02.2026 r., w dniach zajęć szkolnych.**
4. Realizacja przedmiotu umowy, określonego jako opcja jest uprawnieniem Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu niezrealizowanej opcji.
5. Realizacja prawa opcji może odbywać się sukcesywnie, w cyklach tygodniowych, po przesłaniu oświadczenia woli z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, na zasadach wskazanych poniżej:
 - a) Oświadczenie o uruchomieniu prawa opcji odbywa się poprzez przesłanie, na adres poczty elektronicznej Wykonawcy, oświadczenia o rozpoczęciu opcji, w którym określa się szczegółowo termin realizacji.
 - b) Uznaje się, że oświadczenie, o którym mowa w lit. a) powyżej jest skuteczne w przypadku potwierdzenia z serwera pocztowego Zamawiającego o przesłaniu wiadomości do Wykonawcy.
6. Usługa będzie polegać na gotowaniu w kuchni Zamawiającego oraz dostarczeniu, porcjowaniu i podawaniu w pomieszczeniach Zamawiającego posiłków na bazie półproduktów, produktów i surowców najwyższej jakości, tj. wyprodukowanych w oparciu o obowiązujące normy, w szczególności w oparciu o normę HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów

Kontroli to działania podejmowane przez firmę w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację biologicznych, chemicznych oraz fizycznych zagrożeń oraz ocenianie skali tych zagrożeń), opakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. L 338/4 z 13.11.2014 ze zm.). Opakowania muszą zawierać co najmniej datę produkcji, datę przydatności do spożycia, nazwę producenta i pełny skład – dotyczy żywności pakowanej, w szczególności produktów mięsnych (mięsa i przetwory) oraz nabiału (produktów wytwarzanych z mleka). Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej.

7. Liczba dzieci objętych żywieniem:

- uczniowie szkoły podstawowej – max 400, średnio 190-200 osób na dobę, rodzaj posiłku: obiad (zgodnie z jadłospisami Zamawiającego, stanowiącymi załącznik do Umowy).

§ 2

Zakres umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do automatyzacji zamawiania posiłków, poprzez darmowy dostęp do aplikacji internetowej – o ile złożył takie oświadczenie w formularzu ofertowy. Aplikacja musi posiadać poniżej wskazane funkcjonalności:
 - ma ułatwiać zarządzanie zamówień na posiłki,
 - posiadać dostęp rodzica do jadłospisu na cały miesiąc wraz z informacją o alergenach i gramaturach,
 - uwzględniać diety i eliminacje żywieniowe,
 - pozwalać na AUTOMATYCZNE, COMIESIĘCZNE składanie zamówieńwszystkim aktywnym uczestnikom - każde dziecko z pierwszym dniem każdego miesiąca ma od razu zamówione posiłki, rodzic sam nie musi pamiętać o składaniu zamówień, co przekłada się na 100% wartość zamówień wszystkich chodzących dzieci na posiłki przez cały miesiąc, od 01 do ostatniego dnia miesiąca i eliminuje pretensje rodziców, że przecież zapomniał zamówić i dziecko jest bez posiłku
 - obejmować BEZGOTÓWKOWE rozliczenie płatności,
 - umożliwiać zgłaszanie nieobecności dziecka przez rodziców - odciąża sekretariat pod kątem telefonów związanych z odwoływaniem posiłków i eliminuje jakiegokolwiek sporne incydenty
 - poprzez aplikację winna być zawarta umowa z rodzicami/opiekunami na korzystanie przez dziecko z obiadów w stołówce wraz z obowiązującymi przepisami RODO
 - ma umożliwiać comiesięczne generowanie zestawień płatności, z uwzględnieniem wartości odwołań w celu rozliczeń płatności SZKOŁA-RODZIC
 - otrzymuje co miesiąc Pani rozliczająca posiłki w szkole, na podstawie m.in. tych zestawień kontroluje wszystkie płatności rodziców, unikając jakichkolwiek błędów rozliczeniowych sald rodziców
 - ma umożliwiać generowanie zestawień płatności z uwzględnieniem sald końcowych w przypadku rozwiązania umowy przez rodzica - otrzymuje każdorazowo po rezygnacji rodzica Pani rozliczająca posiłki w szkole informację, że dziecko zakończyło korzystanie z posiłków, do zapłaty w poszczególnych miesiącach są takie i takie wartości i że konto ucznia winno zostać rozliczone w postaci albo zwrotu nadpłaty albo dopłaty brakującej

kwoty przez rodzica

- ma umożliwiać identyfikację każdej nowo zarejestrowanej osoby w systemie w celu tworzenia na bieżąco kart obiadowych - eliminuje ryzyko braku wydania posiłku nowo wpisanej osobie do systemu i informacja jest automatycznie przekazywana Pani rozliczającej posiłki w szkole, że należy utworzyć od danego dnia kartotekę nowej osobie, która ma do zapłaty konkretną wartość w danym miesiącu w zależności od dnia "wejścia do systemu"

- ma umożliwiać generowanie comiesięcznych zaktualizowanych kart obiadowych z uwzględnieniem diet i eliminacji żywieniowych - nie ma ryzyka, że jakieś dziecko będzie miało przeoczoną dietę albo że nastąpi brak karty obiadowej na stołówce

- brak zerowań sald rozliczeniowych wszystkich jedzących dzieci przez księgowość szkolną na koniec roku szkolnego (brak zwrotnych przelewów wynikających z nadpłat powstałych przez odwołania posiłków w czerwcu) - wszystkie odliczenia przechodzą automatycznie na poczet zamówienia we wrześniu, zmniejszając rodzicowi kwotę do zapłaty we wrześniu - ogromne odciążenie działu księgowości.

- korzystanie z posiłku w danym dniu jest możliwe wyłącznie poprzez identyfikację dziecka za pomocą dowolnego elektronicznego narzędzia np. karty, breloczka – odbijanie w systemie

2. Usługa przygotowania i wydawania posiłków obejmuje przygotowanie posiłku w kuchni Zamawiającego, transport posiłku oraz wydawanie posiłków w siedzibie Zamawiającego (wydawka), w godzinach wskazanych w ust. 11 umowy. Zamawiający przewiduje wydawanie posiłków, w poniższych konfiguracjach:
 - a) Obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie + kompot + owoc);
 - b) Obiad jednodaniowy – (zupa + kompot + owoc);
 - c) Obiad jednodaniowy – (drugie danie + kompot + owoc);
3. *Zlecenie przygotowania posiłków w konfiguracji jednodaniowej nastąpi najpóźniej do 25 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc świadczenia usługi – w przypadku gdy wykonawca nie złożył oświadczenia w formularzy ofertowym, dotyczącego dysponowania aplikacją, o której mowa w ust. 1. Zlecenie będzie następowało pisemnie, poprzez system obsługi posiłków, którym dysponuje Wykonawca lub poprzez pocztę elektroniczną. Brak przesłania pisemnego zlecenia, o którym mowa w zdaniu pierwszym oznacza, że wszystkie obiady są w konfiguracji dwudaniowej.*
4. Usługa przygotowania posiłków winna być wykonywana z zachowaniem warunków i wymogów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz w Rozporządzeniu 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, zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych (wiek 6-15 lat) i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez *Zamawiającego lub Rodzica w Aplikacji (w zależności od oświadczenia w formularzu ofertowym)*, przy czym Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy ilość posiłków w dniu ich wydawania telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej do godz. 9:30 – jeżeli Wykonawca

nie dysponuje Aplikacją, o której mowa w ust. 1 .

6. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
7. Wykonawca winien uwzględnić próbki posiłków przechowywanych na terenie siedziby Wykonawcy.
8. Produkty/półprodukty/surowce wykonawca dostarczać będzie własnym transportem.
9. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) to 15°C.
10. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej umowie Zamawiający udostępni Wykonawcy, na podstawie wynajmu, pomieszczenia kuchni, wydawalni i stołówki oraz pomieszczenie sanitarne .
11. Godziny wydawania posiłków: 11:30 -14:30 (godzina 11:30 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków).
12. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
13. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku niespełniającego warunków umowy (np. posiłku niepełnowartościowego) lub w przypadku nierozpoczęcia wydawania posiłku w wymaganym przez Zamawiającego czasie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go tego samego dnia do **30** minut od wyznaczonej godziny wydawania,
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian godzin wydawania posiłków – uzgodnienie zmiany z Wykonawcą nastąpi co najmniej na 3 dni robocze przed terminem wprowadzenia tej zmiany.
15. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
16. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
17. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, rozumiany jako żywność z szybkim czasem przygotowania, na miejscu u Zamawiającego, w szczególności hot dogów, hamburgerów, zapiekanek opartych na gotowym pieczywie, posiłków przygotowanych w całości w głębokim tłuszczu itp.
18. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości, tj. zgodnej z wymaganiami wskazanymi w §1 ust. 2 i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności (przydatności do spożycia), nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Celem weryfikacji Wykonawca zobowiązany jest do zachowania opakowań po produktach i okazywać je Zamawiającemu na każde jego żądanie.
19. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku będą świeże lub mrożone – Zamawiający zakazuje przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
20. Zupy będą gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający zakazuje serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości/korpusów drobiowych.
21. Do przygotowania posiłków używane będzie masło 82% i oleje roślinne. Zamawiający nie dopuszcza stosowania margaryny.
22. Półprodukty przechowywane w magazynie Wykonawcy nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności.
23. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia oryginalnego pojemnika.
24. Dania mięsne będą przygotowywane z całych sztuk mięsa.
25. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów znajdzie się świeża zieleń (natka

- pietruszki, koperek, szczypiorek).
26. Potrawy (w tym mięso) będą przygotowywane w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków.
 27. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się serwowanie jakichkolwiek potraw z proszku.
 28. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami i według jadłospisów Zamawiającego stanowiących załącznik do Umowy.
 29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w siedzibie i pomieszczeniach, halach produkcyjnych Wykonawcy, jak również w pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy w celu wydawania posiłków, dotyczącej w szczególności rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.
 30. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
 31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy, w szczególności posiada Certyfikat „Stołówka z Certyfikatem Zdrowego i Racjonalnego Żywienia” – o ile złożył takie oświadczenie w formularzu ofertowym – uzyskany za organizację sposobu żywienia w dowolnej jednostce oświatowej prowadzonej przez Gminę Wrocław lub inny dokument równoważny. Za dokument równoważny, Zamawiający uzna każdy inny dokument, wystawiony przez dowolny organ samorządu terytorialnego lub inny upoważniony przez niego organ (do przeprowadzania audytów i certyfikacji z zakresu zdrowego i racjonalnego żywienia), potwierdzających wysokie standardy świadczonych przez Wykonawcę usług związanych z zapewnieniem wyżywienia dla prowadzonych przez ten organ jednostek oświatowych.
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
4. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest w szczególności do:
 - a) zapewnienia do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego co najmniej czterech osób zatrudnionych na pełny etat każda,
 - b) przygotowywania potraw (w tym mięso) w piecu konwekcyjno-parowym lub

- podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków,
- c) zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek przechowywanych na terenie swojej siedziby posiłków oraz zapewnienia możliwości degustacji posiłków w celu przeprowadzenia kontroli jakości (oceny organoleptycznej),
 - d) zapewnienia na własny koszt produktów do przygotowania posiłków oraz posiadania zapasów żywności niezbędnych do przygotowania posiłków na dany dzień,
 - f) przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami i w terminach określonych w paragrafie 2 ust. 9 i 10,
 - g) zapewnienia szklanych/ceramicznych naczyń oraz metalowych sztućców w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia, jak również zapewnienia zmywarki i bieżącej wymiany wyszczerbionych, pękniętych, uszkodzonych naczyń i sztućców na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
 - h) bieżącej wymiany wyszczerbionych, pękniętych, uszkodzonych naczyń i sztućców na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
 - i) porcjowania i wydawania posiłków we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
 - k) codziennego sprzątania bloku żywieniowego i terenu szkoły, po którym dokonuje się transportu posiłków do bloku żywieniowego oraz codziennego wynoszenia resztek żywieniowych (Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpadki Wykonawcy na terenie Zamawiającego staraniem i na koszt Wykonawcy),
 - l) ponoszenia kosztów zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątania i mycia,
 - m) używania jedynie środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
 - n) uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania, **w tym wszystkich zezwoleń sanitarnych.**
 - o) przygotowania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, o których mowa w §1 ust. 2 umowy i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, spełniających wymogi żywienia zalecane dla uczniów przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej, posiłków przygotowywanych przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego,
 - p) usuwania na własny koszt i własnym staraniem uszkodzeń występujących w bloku żywieniowym lub jego wyposażeniu, powstałych z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - q) dostarczania posiłków własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązuje się należycie zabezpieczyć posiłki na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie odpowiedni do właściwości towaru i zapewni zabezpieczenie jego jakości przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami,
 - r) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków,
 - s) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom; do wykazu Wykonawca załączy dokumenty potwierdzające zakup tych produktów i surowców. Złożenie wykazu wraz z załącznikami nastąpi nie później niż 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie

- prawo do kopiowania przedstawionych dokumentów na potrzeby własne.
- t) niezwłocznego wprowadzenia zmian (tj. od dnia następnego) wymaganych w wyniku kontroli realizacji zamówienia,
 - u) zapewnienia do wglądu Zamawiającemu, na każde żądanie, faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki,
 - w) zapewnienia wagi do ważenia potraw i termometru do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełniania przez posiłki warunków określonych w umowie i w opisie przedmiotu zamówienia,
 - x) zamieszczania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń Zamawiającego lub Aplikacji – w zależności od oświadczenia w formularzu ofertowym.
 - y) zapewnienia sprzętu koniecznego do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt,
 - z) dostarczenia w terminie 7 dni od daty podpisania umowy na życzenie zamawiającego decyzji Sanepid dotyczącej pojazdu, którym będą przewożone produkty do przygotowywania posiłków,
- aa) **dostarczenie, w ciągu 30 dni liczonych od dnia zawarcia umowy, wszystkich decyzji Inspekcji Sanitarnej, w tym decyzji dotyczącej kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki oraz dotyczącej pomieszczenia wydawania posiłków, zlokalizowanych w SP 77 we Wrocławiu.**

7. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
- a) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - b) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - c) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - d) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych,
 - e) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
 - f) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
 - g) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
 - h) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności,
 - i) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

- 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- j) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
 - k) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
 - l) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
 - m) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
 - n) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych,
 - o) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 grudnia 2021 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne,
 - p) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności,
 - q) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności,
 - r) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
 - s) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
 - t) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością,
 - u) Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - w) Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2018r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych zgodnie z załącznikiem B do Umowy.

§ 4

Podwykonawcy

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona następujące prace będące przedmiotem zamówienia: *przygotowanie posiłków w ramach kuchni, którą Wykonawca dysponuje oraz wydawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (teren placówki oświatowej)*
2. Podwykonawca (cy)*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)* następujące prace:
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego do wykonania prac powierzonych

Podwykonawcy(com).

4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawcy(ców) i jego pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.
6. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonywania umowy zawartej przez siebie z Podwykonawcą (cami).
7. Przed wprowadzenie podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do przekazania umowy o podwykonawstwo Zamawiającemu, celem weryfikacji zapisów dotyczących w szczególności:
 - a) zgodności umowy o podwykonawstwo z postanowieniami niniejszej umowy, w szczególności do zobowiązania podwykonawcy do realizacji podzlecanych prac zgodnie z postanowieniami §1-§3;
 - b) wprowadzenie do umowy o podwykonawstwo zapisów waloryzacyjnych, o których mowa w §11 umowy;
 - c) wprowadzenia zasad wynagrodzenia podwykonawcy w sposób umożliwiający Zamawiającemu weryfikację należności z tytułu umowy o podwykonawstwo, tj. składanie oświadczenia przez podwykonawcę o otrzymaniu należności za poprzedni miesiąc rozliczeniowy i przekładaniu go Zamawiającemu.

§ 5

Zatrudnienie na umowę o pracę

1. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie po posiłkach).
2. Obowiązek określony w ust. 1 dotyczy także Podwykonawców. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej w dniu przystąpienia do realizacji czynności o jakich mowa w ust. 1 oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, które będą wykonywać te czynności. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.
4. Zmiana osób biorących udział w realizacji zamówienia nie wymaga aneksu do umowy. W przypadku dokonania takiej zmiany Wykonawca przedstawi Zamawiającemu skorygowane oświadczenie.
5. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

- d) w przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- a) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o *ochronie danych osobowych* i ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z 27.04.2016 r. (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, data zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu i zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania,
 - b) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
 - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych i ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z 27.04.2016 r. (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników),
 - d) oświadczenia zatrudnionych pracowników, zawierające informacje takie jak: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, data zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu i zakres obowiązków pracownika,
 - e) oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę, zawierające informacje takie jak: imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, data zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu i zakres obowiązków pracownika.
7. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.

§ 6

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji: od dnia zawarcia umowy, z tym że przygotowanie i wydawanie posiłków nie wcześniej niż do 2 stycznia 2025 r. do 28.02.2026 r., z zastrzeżeniem, że termin:
 - 1.1. od dnia zawarcia umowy do 31.12.2025 r. – obejmuje zamówienie podstawowe.
 - 1.2. od 02.01.2026 r. do 28.02.2026 r. – obejmuje zamówienie realizowane w ramach prawa opcji

2. Miejsce wykonywania usługi: Szkoła Podstawowa nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu, 50-518 Wrocław, ul. św. Jerzego 4.
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w niniejszej umowie, opisie przedmiotu zamówienia i ofercie Wykonawcy stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.

§ 7

Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają **wartość maksymalnego wynagrodzenia** kwota brutto: (słownie:) w tym:
 - a) **cena jednostkowa obiadu dwudaniowego** – kwota brutto: zł (w tym koszt wsadu do kotła: 14,00 zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego - kwota brutto: zł)
 - b) **cena jednostkowa obiadu jednodaniowego (zupa + kompot + owoc)** –kwota brutto..... zł (w tym koszt wsadu do kotła: 4 zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego kwota brutto: zł)
 - c) **cena jednostkowa obiadu jednodaniowego (drugie danie + kompot + owoc)** –kwota brutto: zł (w tym koszt wsadu do kotła: 14,00 zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego kwota brutto: zł)
2. Na kwotę, o której mowa powyżej składa się wynagrodzenie:
 - a) Za realizację zamówienia podstawowego, maksymalnie:
 - b) Za realizację zamówienia w ramach prawa opcji: zł bruttoUmowa wygasa w przypadku wykorzystania maksymalnej kwoty zobowiązania umownego.
3. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy, z zastrzeżeniem §11.
4. Wynagrodzenie płatne będzie sukcesywnie, z tym że w ramach zamówienia podstawowego Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru, a w ramach prawa opcji, po każdym okresie, na który opcja została uruchomiona, po protokolarnym odbiorze usługi.
5. W wyjątkowych okolicznościach Wykonawca może wystawić fakturę częściową za przygotowane i wydane posiłki przed terminem określonym w pkt. 3. Faktura częściowa może zostać wystawiona po podpisaniu przez Zamawiającego częściowego protokołu odbioru.
6. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w umowie.
7. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy numer zgodnie z oświadczeniem stanowiącym załącznik A do umowy, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

§ 8

Kary umowne

1. Każdorazowo, za zwłokę w dostawie posiłków, o których mowa w § 2 ust 10 Umowy, która przekroczy 30 minut, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – w wysokości 1000,00 PLN liczone za każdorazowe zdarzenie.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego na nieprzestrzeganiu warunków dostawy posiłków i nieprzestrzeganiu warunków realizacji zadania, tj. na:
 - a). niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,

- b). wydaniu niekompletnego posiłku,
- c). wydaniu posiłku lub jego składników niedogotowanych, zanieczyszczonych lub niewłaściwie oczyszczonych (np. źle oczyszczone mięso),
- d). wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze z uwzględnieniem błędu na poziomie 5%
- e). dostarczenia posiłku o niewłaściwej temperaturze,
- f). niewywiezienia odpadów,
- g). nieposprzątania wymaganych umową miejsc,
- h). niewypełnienia obowiązku, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy, za każdą osobę objętą przedmiotowym obowiązkiem skierowaną do realizacji zamówienia, która nie będzie zatrudniona (przez Wykonawcę lub Podwykonawcę) na podstawie umowy o pracę, za każdy stwierdzony przypadek,
- i). przekroczenia terminu, o którym mowa w § 5 ust. 3 umowy, za każdy dzień przekroczenia,

j) za brak dostarczenia decyzji Inspektora Sanitarnego, w zakresie określonym w §3 ust 6 lit z) i aa) – 5000,00 zł za każde zdarzenie

k) za brak dostarczenia polisy, o której mowa w §9 ust 1, w terminie określonym w §9 ust. 2 – 500 za każdy dzień zwłoki.

l) niewypełnienia obowiązku, o którym mowa w § 3 ust. 6 pkt ab)

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym ustępem.

ł) za brak dostępu do Aplikacji – w przypadku gdy Wykonawca oświadczył w formularzu ofertowym że dysponuje takim narzędziem - w terminie nie dłuższym niż 5 godzin – 200 zł za każde zdarzenie, z zastrzeżeniem, że brak dostępności powyżej tego terminu skutkować będzie dodatkową karą w wysokości 50 zł za każde kolejne 5 minut braku dostępności. Brak dostępności oznacza brak możliwości realizacji którejkolwiek z funkcjonalności określonej w §2 ust.1

3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w §. 7 ust 1.

5. W przypadku braku waloryzacji wynagrodzenia Podwykonawcy, o którym mowa w §11, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 500 zł za każde stwierdzone zdarzenie.

Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.

6. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

7. Łączna wysokość kar umownych, którą może naliczyć Zamawiający, nie może przekroczyć 30% wynagrodzenia określonego w § 7 ust. 1 umowy.

§ 9

Ubezpieczenie

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej łącznie) w zakresie prowadzonej działalności na kwotę (sumę ubezpieczenia) minimum 700 000,00 złotych.
2. **Oryginał polisy ubezpieczeniowej lub inny dokument, potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, wraz dowodem (dowodami) opłacenia pełnej kwoty należnych składek na to ubezpieczenie Wykonawca okaże najpóźniej w ciągu 7 dni liczonych od dnia zawarcia umowy.**

§ 10

Odstąpienie od umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Dodatkowo Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy Pzp,
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
3. Nadto Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:
 - a) rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności:
 - trzykrotnej zwłoki (przekraczającej 30 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - dwukrotnego wydania posiłków niezgodnych z obowiązującymi jadłospisami Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy,
 - dwukrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, o których mowa w §1 ust. 2 oraz w §2 ust. 15 Umowy,
 - niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego, w terminie 7 dni od daty wezwania, wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.
 - b) jeżeli wystąpią przesłanki formalno-prawne po stronie Wykonawcy, które uniemożliwiają wykonanie umowy.
4. W przypadkach wymienionych w ust. 3 Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu wykonania umowy i wyznaczyć w tym celu dodatkowy termin po upływie którego ma prawo odstąpić od umowy albo powierzyć poprawienie lub dalsze wykonywanie umowy innej osobie na koszt i ryzyko Wykonawcy.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 lit. a,), Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
7. W przypadkach, o których mowa w ust. 1-3 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach opisanych w ust.3 lub w terminie 30 dni od daty upływu dodatkowego terminu, o którym mowa w ust. 4.

§ 11

Zmiany do umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.

2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

2.1. zmiany zostały przewidziane w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres, w szczególności możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy, i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;

2.1.1. Zmiany terminu realizacji zadania w przypadku:

- a) przypadki losowe (w szczególności kataklizmy, strajki, epidemie lub inne czynniki zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia wydarzenia, którym nie można zapobiec), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji usług,
- b) zmiana przepisów powodujących konieczność innych rozwiązań niż zakładano w opisie przedmiotu zamówienia,
- c) zmiana przepisów powodujących konieczność uzyskania dokumentów, które te przepisy narzucają.

2.1.2. Zmian osobowych w przypadku:

- a) zmiana osób odpowiedzialnych za prawidłowe świadczenie usług ze strony Wykonawcy i osób wyznaczonych do współpracy w imieniu Zamawiającego.
- b) zmiana podwykonawcy, przy pomocy, którego Wykonawca wykonuje przedmiot umowy; zmiana jest możliwa tylko w przypadku, gdy nowy podwykonawca posiada tożsamą wiedzę i doświadczenie zawodowe, potencjał techniczny oraz osoby zdolne do wykonania zamówienia, a także jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej, jak dotychczasowy podwykonawca.
- c) powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcy w trakcie realizacji zadania, jeżeli Wykonawca nie zakładał wykonania zamówienia przy pomocy Podwykonawcy(ców) na etapie składania ofert lub rozszerzenia zakresu podwykonawstwa w porównaniu do wskazanego w ofercie Wykonawcy, w szczególności gdy posłużenie się podwykonawcą doprowadzi do skrócenia terminu wykonania przedmiotu umowy, zmniejszenia należnego Wykonawcy wynagrodzenia lub zastosowania przy wykonaniu przedmiotu umowy bardziej zaawansowanych rozwiązań technologicznych w porównaniu do wskazanych w SIWZ. Zmiana ta nie może dotyczyć czynności, które zgodnie z SIWZ muszą być wykonane przez Wykonawcę osobiście.

2.1.3. Pozostałych zmian:

- a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. powoduje zmniejszenie wartości zamówienia, usprawnienie realizacji zadania);
- b) w przypadku ustawowej zmiany wysokości stawki podatku VAT dopuszcza się możliwość sporządzenia aneksu do umowy uwzględniającego zmianę wartości umowy z tego tytułu;
- c) zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy;
- d) przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
- e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł

w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
Zamawiający ustala minimalną wartość wykonania zamówienia w wysokości 10%.

f) zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy, przy pomocy, którego wykonawca wykonuje przedmiot umowy, z zastrzeżeniem, że w przypadku gdy Wykonawca w trakcie postępowania, korzystał z podwykonawcy jako podmiotu udostępniającego, nowy podwykonawca musi spełniać co najmniej minimalne wymagania wskazane w SWZ.

g) zmiana rachunku bankowego Wykonawcy;

h) zmiana wynagrodzenia i terminu realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych i potrzeby zastosowania innych rozwiązań niż przewidziane w zawartej umowie; w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia o koszty związane z dostosowaniem się do nowych warunków, wymogów lub przepisów, w celu realizacji zamówienia; zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po złożeniu przez Wykonawcę do Zamawiającego wniosku zawierającego faktyczną, realną kalkulację kosztów poniesionych w związku z koniecznością dostosowania do nowych warunków wraz z załączeniem dowodów poniesienia tych kosztów (np. faktury zakupu).

i) zmiana wartości umowy w przypadku zmniejszenia ilości wydawanych posiłków w wyniku wystąpienia zdarzenia losowego (w szczególności kataklizmu, strajku, epidemii), w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia jednostkowego za posiłek, jeśli dzienna liczba posiłków zostanie ograniczona co najmniej do 25% średniej liczby posiłków wydawanych przez Wykonawcę dziennie od początku realizacji zadania;

j) zmiana sposobu realizacji umowy w związku z wystąpieniem zdarzeń losowych niemożliwych do przewidzenia, np.: zmiana terminu realizacji zamówienia, zmiana wartości umowy, zmiana godzin wydawania posiłków, zmiana sposobu wydawania posiłków, etc.

k) zmiana w przypadku przekształcenia jednostki;

l) Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione (zwiększone lub zmniejszone) w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (dalej jako wskaźnik GUS) za poprzednie półrocze, z uwzględnieniem poniższego:

- minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zmienione wynosi 6%, w stosunku do wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych (poziom zmiany ceny) publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny na dzień 1 stycznia i 1 czerwca roku kalendarzowego, w którym zawarto Umowę,
- strony nie przewidują zmiany wynagrodzenia na podstawie lit. l) w pierwszych 6 miesiącach obowiązywania Umowy,
- w miesiącach następnych wynagrodzenie będzie podlegało zmianie co 6 miesięcy w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu GUS za poprzednie półrocze z zastrzeżeniem tiret pierwszego,
- waloryzacji podlegać będzie wyłącznie wynagrodzenie za usługi niewykonane w w/w okresie,
- Wykonawca, celem wykazania wzrostu kosztów świadczonej usługi, winien przedstawić dowody potwierdzające taki stan rzeczy, w szczególności wykazać wzrost o wnioskowaną kwotę w oparciu o porównanie faktur za tożsame produkty spożywcze, paliwa czy opłaty

eksploatacyjne (gaz prąd), zakupione przed pierwszym półroczem i po okresie pierwszego półrocza.

m) Zamawiający wprowadzi zmiany do umowy wynikające ze zmian:

- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

- zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,

- zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 46)

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę, a wykonawca będzie je mógł wykazać na podstawie dokumentów pracowniczych, w szczególności zanonimizowanych umów o pracę, z których będzie wynikał faktyczny wzrost (zmiana wynagrodzenia)

n) Wykonawca zobowiązany jest do zwiększenia wynagrodzenia Podwykonawcy, proporcjonalnie do wzrostu wynagrodzenia na skutek okoliczności, o których mowa powyżej.

o) Zmiany, o których mowa powyżej, zostaną wprowadzone do umowy, w odniesieniu do okresu po złożonym wniosku. Za dzień złożenia wniosku uznaje się dzień złożenia wniosku wraz z dokumentami, z których jednoznacznie wynika wzrost kosztów po stronie Wykonawcy (o których mowa powyżej).

p) Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, o której mowa w lit. l) i m) wynosi łącznie 10% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w § 7 ust. 1 Umowy.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, kodeksu cywilnego oraz Ustawy o finansach publicznych.

2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy opis przedmiotu zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.

3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

§ 14

1. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy.

2. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wynikać wskutek zaniechania.

§ 15

1. Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni
(stały przedstawiciel odpowiedzialny za kontakt z Zamawiającym), a ze strony Zamawiającego Kierownik Gospodarczy –
2. Reklamacje dotyczące posiłków Zamawiający będzie zgłaszać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy:
..... Ryzyko związane z nieodczytaniem wiadomości e-mail leży po stronie Wykonawcy.
3. Personel Wykonawcy przeznaczony do realizacji zadania w siedzibie Zamawiającego zobowiązany jest uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Szkoły – Pani Ilona Ziolo lub Kierownik Gospodarczy –

§ 16

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

Załączniki do umowy stanowiących jej integralną całość:

1. Załącznik A – oświadczenie o rachunku bankowym
2. Załącznik B – oświadczenie o elektromobilności
3. Załącznik C – OPZ – dodatkowe informacje
4. Załącznik D – dodatki do żywności niewskazane w diecie dla dzieci
5. Załącznik E – Umowa najmu – wzór
6. Załącznik F – Zasady sporządzania jadłospisów
7. Załącznik G – Wzór protokołu kontroli
8. Załącznik H – Wykaz produktów
9. Załącznik I – oferta Wykonawcy

Załącznik A
do umowy SP77/..../2024

Nazwa zadania:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu w 2024 roku.

OŚWIADCZENIE

Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego wskazany w umowie nr SP77/5/2022 z dnia 26.01.2023r. jest numerem dedykowanym dla dokonania rozliczeń na zasadach podzielonej płatności (tzw. „split payment”) zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 2357 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.)

.....

..
(miejscowość i data)

.....

.....
(podpis/y)

Informacje Zamawiającego

Zamawiający informuje, że w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw i zmianą treści art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług od dnia 1 września 2019 r. obowiązuje Wykaz podmiotów – zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT (tzw. „biała lista”).

Zapłata dokonana na rachunek bankowy, który nie widnieje na „białej liście” od 1 stycznia 2020 r. może wiązać się z powstaniem różnorodnych sankcji prawnych na gruncie wielu aktów normatywnych, tj. ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych, ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych, ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług, ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa oraz ustawy z dnia 10 września 1999 r. – Kodeks karny skarbowy.

W celu uniknięcia powyższych konsekwencji, Zamawiający zwraca się o weryfikację i aktualizację numerów rachunków bankowych Wykonawcy w wykazie, publikowanym na stronie Ministerstwa Finansów.

Zamawiający informuje ponadto, że w przypadku wskazania przez Wykonawcę na fakturze numeru rachunku bankowego, nieujętego na „białej liście”, Zamawiający zastrzega, że dokona zapłaty na tak podany numer rachunku bankowego z jednoczesnym zawiadomieniem o tej okoliczności Naczelnika Urzędu Skarbowego, właściwego dla Wykonawcy, w trybie i na zasadach, przewidzianych w art. 117ba ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa.

Załącznik B
do umowy SP77/..../2024

Nazwa postępowania:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu w 2024 roku.

OŚWIADCZENIE

Wykonawca oświadcza, że łączny udział pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie pojazdów samochodowych w rozumieniu art. 2 pkt 33 ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. – Prawo o ruchu drogowym, używanych przy wykonywaniu zadania, stanowiącego przedmiot umowy nr SP77/5/2022 z dnia 26.01.2023r. będzie wynosił co najmniej 10%, zgodnie z art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (Dz. U. z 2021 r. poz. 110 ze zm.).

.....

..
(miejscowość i data)

.....

....
(podpis/y)

Informacje Zamawiającego

Zamawiający informuje, że w związku z wejściem w życie art. 1 pkt 33 lit. c ustawy z dnia 2 grudnia 2021r. o zmianie ustawy o elektromobilności i paliwach alternatywnych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2021r. poz. 2269) modyfikującym treść art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (Dz. U. z 2021r. poz. 110 ze zm.) jednostka samorządu terytorialnego od dnia 1 stycznia 2022 r. wykonuje, zleca lub powierza wykonywanie zadań publicznych, podmiotom, których łączny udział pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie pojazdów samochodowych w rozumieniu art. 2 pkt 33 ustawy z dnia 20 czerwca 1997r. - Prawo o ruchu drogowym, używanych przy wykonywaniu tego zadania wynosi co najmniej 10%.

Zgodnie z art. 76 ust. 2 ustawy z dnia 11 stycznia 2018r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (Dz. U. z 2021r. poz. 110 ze zm.) umowy zawarte przez jednostki samorządu terytorialnego na wykonywanie zadań publicznych, wygasają z dniem 31 grudnia 2022r., jeżeli nie zapewniają wykorzystania pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym na poziomie, określonym w art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (Dz. U. z 2021r. poz. 110 ze zm.).

Załącznik C
do umowy SP77/.../2024

Dodatkowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia

1. Żywieniu podlegają uczniowie Szkoły Podstawowej - w wieku 6 - 15 lat .
Liczba dzieci objętych żywieniem: - uczniowie szkoły podstawowej – max 400 , rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu , owocu
2. Średnia ilość posiłków wydawanych dziennie w poprzednim okresie realizacji zadania wynosi 190-200 szt.
3. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas przedmiotowego zadania , udostępnia poprzez wynajem kuchni, wydawalnię oraz stołówkę znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej nr 77im. T. Różewicza we Wrocławiu.
4. Czynsz za wynajem oraz inne opłaty, które będzie ponosił Wykonawca w trakcie realizacji zadania: - zgodnie z umową najmu, miesięcznie, koszty utylizacji resztek pokonsumpcyjnych - Wykonawca podpisze właściwą umowę we własnym zakresie. Koszt opłaty podatku od nieruchomości w wysokości zgodnie ze stawką taryfową.
5. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz z Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień, z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie siedziby Wykonawcy.
8. Do świadczenia usługi, w siedzibie Zamawiającego , Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 4 osób do realizacji zadania w siedzibie Zamawiającego.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
10. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
11. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.
12. Produkty nieprzetworzone, typu – mięso, ryby, warzywa, owoce, służące do przygotowywania posiłków na dany dzień powinny być zakupione, najwcześniej, poprzedniego dnia. Potwierdzeniem takiego zakupu będzie fakt.

Załącznik G
do umowy SP77/..../2024

PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH

Data:
Placówka edukacyjna:
Adres:
Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę):.....
Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy:.....

➤ **ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo**

POSIŁEK: 	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA	DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA

Uwagi:.....
.....
.....

➤ **BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:**

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny) :
.....
.....
.....

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):

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

SMAK (mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):

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

INNE (np. konsystencja):

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

➤ **GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU:**

➤ **INNE** (np. temperatura)

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

.....
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....
**Podpis przedstawiciela Zamawiającego/
przedstawiciela Rady Rodziców**