

UMOWA NR

zawarta w dniu 2025 r. roku we Wrocławiu, dalej zwana „Umową”, pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawową nr 83 im. Jana Kasprowicza z siedzibą we Wrocławiu, przy al. Boya-Żeleńskiego 32 w imieniu i na rzecz której działa:

mgr Paweł Kaczmarek – Dyrektor Szkoły (dalej jako „Dyrektor”)

zwaną w dalszej części Umowy „**Zamawiającym**”

a

....., z siedzibą:, NIP, nr REGON

W imieniu którego działa:

.....

zwanym w dalszej części Umowy „**Wykonawcą**”.

Umowa jest wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji przeprowadzonym na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm. – dalej ustawa Pzp), o wartości szacunkowej nie przekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty 215 000 euro na zamówienie pn.: **„Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie obiadów dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 83 im. Jana Kasprowicza we Wrocławiu w roku szkolnym”** - znak sprawy: **ZP/1/2025** - na podstawie, którego Zamawiający dokonał wyboru oferty najkorzystniejszej i udzielił zamówienia publicznego stanowiącego przedmiot niniejszej Umowy.

§ 1 Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych + deser i napój, w naczyniach własnych Wykonawcy, uczniom Szkoły Podstawowej nr 83 im. Jana Kasprowicza we Wrocławiu przy al. Boya-Żeleńskiego 32 oraz usługa przygotowania i przeprowadzenia dla uczniów w/w szkoły, minimum 1 raz w semestrze, akcji promocyjnej zdrowego żywienia pn. Dzień Promocji Zdrowia, według scenariusza przygotowanego przy współpracy z Dyrektorem Szkoły i Radą Rodziców - dalej zwana „Usługą”.
2. Usługa będzie świadczona dla maksymalnie 300 uczniów (w tym część dzieci alergicznych) w dni robocze począwszy od dnia 1 września 2025 r. do dnia 30 czerwca 2026 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki – w godz. od 10:00 do 15:30.w tym:

- 1) dla około 250 uczniów (w tym część dzieci alergicznych) – posiłki dostarczane do budynku przy ul. Boya- Żeleńskiego 32 i podawane w naczyniach wielokrotnego użytku (talerze, sztućce, kubki);
- 2) dla ok. 50 uczniów (w tym część dzieci alergicznych) – posiłki dostarczane i podawane do budynku przy ul. Przybyszewskiego 56 w pojemnikach jednorazowego użytku (poporcjowane);
3. Podana w ust. 2 powyżej ilość uczniów jest szacunkowa i w czasie obowiązywania Umowy może ulec zmianie. Zmiana ilości uczniów będących faktycznie beneficjentami Usługi świadczonej przez Wykonawcę nie stanowi zmiany Umowy, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszenia roszczeń z tytułu zrealizowanej Usługi, ani też Usługi przygotowanej lub Usługi, do której świadczenia Wykonawca był lub byłby gotowy albo być podstawą odmowy zrealizowania Usługi w części lub w całości. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych Usługą w trakcie trwania Umowy.
4. Obiady dostarczane w ramach Usługi będą składały się z pierwszego dania (zupy) i drugiego dania, deseru oraz napoju.
5. Szczegółowy opis przedmiotu Umowy znajduje się w SWZ – Rozdział: Opis przedmiotu zamówienia (OPZ), który w związku z charakterem świadczonej Usługi oraz na potrzeby niniejszej Umowy stanowi integralną część Umowy oraz stanowi załącznik do niej. Wykonawca jest zobowiązany w wykonaniu Umowy przestrzegać wszystkich postanowień ww. dokumentu.

§ 2 Czas i miejsce wykonywania Umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć Usługę począwszy od dnia 1 września 2025 r. do dnia 30 czerwca 2026 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - w godz. od 10:00 do 15:30.
2. W okresie ferii obiady będą przygotowywane dla mniejszej ilości uczniów z oddziału przedszkolnego (w tym dzieci alergicznych).
3. W okresie wakacyjnym (odpowiednia część czerwca 2026 r.) obiady będą przygotowywane dla mniejszej ilości uczniów z oddziału przedszkolnego (w tym dzieci alergicznych).
4. Wykonawca będzie świadczył Usługę w zakresie przygotowywania obiadów we własnej kuchni, natomiast w zakresie wydawania obiadów, w wynajętym w tym celu pomieszczeniu kuchennym przy stołówce Zamawiającego, mieszczącymi się w Szkole.

§ 3 Wynagrodzenie i rozliczenia

1. W wykonaniu niniejszej Umowy, Wykonawcy należne będzie wynagrodzenie, określone zgodnie z poniższymi zasadami.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie, dostarczenie i wydanie jednego obiadu dla jednego ucznia strony ustalą się w wysokości zł brutto (cena brutto za 1 obiad), która stanowi sumę kosztu „wsadu do kotła” w kwocie **14,00** zł brutto za 1 obiad oraz kosztu przygotowania, dowozu i wydania obiadu w kwocie zł brutto za 1 obiad. Koszt przygotowania, dowozu i wydania obiadu został ustalony na podstawie oferty Wykonawcy w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu pn.: „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie obiadów dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 83 im. Jana Kasprówicza we Wrocławiu”.

3. Za wykonanie Usługi Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości, wskazanej w ust. 2, jako cena brutto za 1 obiad, pomnożone przez rzeczywistą ilość przygotowanych, dostarczonych i wydanych obiadów w danym miesiącu kalendarzowym.
4. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie i prawidłowo wykonaną Usługę.
5. Wykonawca będzie wystawiał dwie faktury – jedną dokumentującą koszt poniesionego "wsadu do kotła" wraz z określeniem ilości wydanych w danym miesiącu obiadów i drugą dokumentującą koszt przygotowania, dostarczenia i wydania w danym miesiącu obiadów. Ww. faktury będą wystawiane do 5-ego dnia następnego miesiąca, w którym Usługa była wykonana i będą dostarczane Zamawiającemu w formie papierowej na adres Szkoły oraz elektronicznej na adres e-mail sekretariat@sp83wro.pl .
6. Przed wystawieniem faktur strony uzgodnią ilość faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów. W razie wątpliwości którejkolwiek ze stron w kwestii ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów, Wykonawca będzie zobowiązany do jednoznacznego udokumentowania ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów.
7. Wpłata wynagrodzenia będzie następowała z dołu, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktur, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
8. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz Wykonawcy.

§ 4 Sposób świadczenia Usługi

1. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania kluczowych części Usługi, związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny), jak również zatrudnienia, bezpośrednio dla realizacji Usługi, minimum 3 osoby na podstawie stosunku pracy w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, każdy w pełnym wymiarze czasu pracy (cały etat), przez cały okres realizacji Usługi, które będą wykonywać całokształt czynności związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków oraz min. 1 osobę (cały etat) do wykonywania całokształtu czynności związanych z utrzymaniem bieżącej czystości w wynajętym bloku żywieniowym i stołówce Szkoły.
2. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z „jadłospisami tygodniowymi” i muszą uwzględniać zalecenia określone w dokumencie „Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci”, stanowiącymi załączniki do Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się dysponować pojemnikami termoizolacyjnymi, witrynami chłodniczymi i piecami konwekcyjnymi w ilości i jakości umożliwiającej transport oraz sprawne wydawanie uczniom Szkoły, w zależności od rodzaju - odpowiednio ciepłych, gorących lub zimnych posiłków, przez cały czas wydawania posiłków w ciągu dnia (tj. w godzinach od 10:00 do 15:30). obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem, oraz schłodzeniem w szczególności w:
 - termosach jednoskładnikowych przeznaczonych do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)

- termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie poszczególnych części posiłków.
- 4. Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy przechowywać i wydawać w sposób, zapewniający odpowiednią temperaturę żywności, tzn. minimalna temperatura zupy i płynów winna wynosić 75°C, minimalna temperatura drugiego dania winna wynosić 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, jogurty itp.) winna wynosić 15°C.
- 5. Brudne termosy nie mogą zostać w Szkole do dnia następnego.
- 6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno - epidemiologicznych.
- 7. Transport posiłków do Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu Żywności powinny posiadać atesty PZH.
- 8. Zasady przygotowywania posiłków:
 - a) Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka 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 dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia
 - b) Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych, zakupionych w miarę możliwości u lokalnych dostawców/producentów (warzywa, owoce, jajka itp.).
 - c) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci od 5 – 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie.
 - d) Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods.
 - e) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń Szkoły oraz na drzwiach stołówki Szkoły. Jadłospis każdorazowo będzie podpisany i opieczętowany przez Wykonawcę oraz przez dietetyka, który sporządził jadłospis. Złożone podpisy i pieczęcie powinny być czytelne, w stopniu umożliwiającym zidentyfikowanie osoby składającej podpis.
 - f) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa.
 - g) Wykonawca zobowiązuje się do przedkładania Zamawiającemu jakościowej oceny jadłospisów posiłków dekadowych za każdy kwartał, przeprowadzanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - h) Wymagane jest stosowanie wartościowych składników odżywczych z możliwie najdalej idącym ograniczeniem produktów przetworzonych. Zawarte w daniach mięso powinno być przede wszystkim pieczone, gotowane lub duszone. Smażone mięso w panierce może być podawane maksymalnie raz w tygodniu.

- i) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).
 - j) Wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu.
 - k) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ilość obiadów zgodną z zapotrzebowaniem o którym mowa w § 4 pkt. 9 Umowy z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie Szkoły, a w przypadku dowozu półproduktów lub całych dań do siedziby Zamawiającego, powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Zamawiający zgłasza drogą mailową Wykonawcy zapotrzebowanie ilościowe na obiady w danym dniu, do godziny 9⁰⁰ dnia, w którym posiłki będą wydawane.

§ 5 Kontrola wykonywania Usługi

- 1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych, a Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania ilości i jakości wydawanych posiłków, w tym sposobu i czasu przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków.
- 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych Usług, w każdym czasie.
- 3. Kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie samodzielnie Dyrektor i/lub wicedyrektor Szkoły lub upoważniona przez jednego nich osoba lub osoby. W zadaniach kontrolnych Dyrektora i wicedyrektora Szkoły będą wspierali reprezentanci Rady Rodziców z uprawnieniami opiniodawczymi wobec Dyrektora i wicedyrektora Szkoły, zgodnie z ustawą – Prawo oświatowe. Powyższe postanowienie stanowi upoważnienie do dokonywania czynności kontrolnych dla reprezentantów Rady Rodziców, a Wykonawca nie ma prawa żądać odrębnego upoważnienia ani odmowy przeprowadzenia kontroli.
- 4. Zamawiający, w razie wątpliwości co do ilości i jakości składników dań, tj. wsadu do kotła, stosowanego faktycznie przez Wykonawcę przy przygotowaniu posiłków, będzie uprawniony, działając przez Dyrektora i/lub wicedyrektora Szkoły lub upoważnioną przez jednego nich osobę lub osoby, albo Radę Rodziców, do kontroli sposobu przygotowania posiłków oraz używanych składników, jak również dokumentów potwierdzających nabycie tych składników i ich zużycie.
- 5. Zamawiający, w przypadku wątpliwości co do jakości i gramatury posiłków, będzie uprawniony do skierowania próbek posiłków do kontroli mikrobiologicznej i fizykochemicznej przez uprawnione podmioty na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego wydania próbek posiłków Zamawiającemu, na każde jego żądanie.

§ 6 Zobowiązania Wykonawcy

- 1. Nie pomijając zobowiązań Wykonawcy, wymienionych w innych jednostkach redakcyjnych Umowy, Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowywania i dostarczania posiłków do Szkoły,

- 2) porcjowania i wydawania posiłków uczniom Szkoły,
 - 3) mycia i wyparzania naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi, a także sprzątania pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchni wraz z zapleczem i stołówki, w tym zmywania oraz sprzątania na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
 - 4) przygotowania i przeprowadzenia dla uczniów w/w szkoły, minimum 1 raz w semestrze, akcji promocyjnej zdrowego żywienia pn. Dzień Promocji Zdrowia, według scenariusza przygotowanego przy współpracy z Dyrektorem Szkoły i Radą Rodziców.
2. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny i być dostosowane do wynajmowanych urządzeń.

§ 7 Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za ilość i jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z braku należytej staranności przy ich przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w szczególności za:
 - 1) Jakość, ilość oraz estetykę posiłków.
 - 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
 - 3) Czystość pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchni wraz z zapleczem i stołówki.
 - 4) Czystość naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi.
2. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany będzie przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
3. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
4. Wykonawca oraz personel zatrudniony przez Wykonawcę są zobowiązani uwzględniać i stosować uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania Usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest działający w imieniu Zamawiającego Dyrektor i/lub wicedyrektor.

§ 8 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 25.000,00 zł.
2. W razie negatywnej opinii po przeprowadzonej kontroli o której mowa w § 5 ust. 3, wydanej przez organ lub osoby kontrolujące lub niezrealizowania zobowiązania o którym mowa w § 6 ust.

- 1 pkt 4, Zamawiający będzie uprawniony do nałożenia na Wykonawcę, w każdym takim przypadku, kary umownej w kwocie 5.000,00 zł.
3. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 9 Okres obowiązywania, wypowiedzenie

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę. Zamawiający może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji: uchybień dotyczących jakości, ilości lub gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów, 3 negatywnych opinii po kontroli Zamawiającego. Wykonawca może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji, gdy Zamawiający jest w zwłoce z płatnością faktur co najmniej przez okres 2 miesięcy.
4. Przez rażące naruszenie postanowień Umowy przez Wykonawcę rozumie się również trzykrotne ukaranie Wykonawcy karą umowną, przewidzianą w § 8 ust. 2.
5. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10 Zmiany Umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwości zmiany umowy w przypadku zaistnienia następujących okoliczności:
 - 1) Zmiany terminu realizacji zadania w przypadku:
 - a) przypadki losowe (kataklizmy, epidemie, strajki 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) Zmiany osobowe w przypadku:
 - a) 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.
 - b) 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 SWZ. Zmiana ta nie może dotyczyć czynności, które zgodnie z SWZ muszą być wykonane przez Wykonawcę osobiście.

3) Pozostałe zmiany:

- a) zmiana wynagrodzenia o którym mowa w § 3 ust. 2 i terminu realizacji zamówienia o którym mowa w § 2 ust. 1 w przypadku epidemii i potrzeby zastosowania innych rozwiązań niż przewidzianych w zawartej umowie. W takim przypadku Wykonawcy może zostać podwyższone wynagrodzenie o koszty związane z dostosowaniem się do nowych przepisów lub/i wytycznych w celu realizacji zamówienia,
- b) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia);
- c) w przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla usług objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w §3 ust. 2 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za usługi, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.
- d) w przypadku zmiany regulacji prawnych odnoszących się do praw i obowiązków stron Umowy, wprowadzonych po zawarciu Umowy, wywołujących niezbędną potrzebę zmiany sposobu realizacji Umowy, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu realizacji Umowy lub wysokości wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 Umowy.
- e) przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
- f) Zmiana sposobu realizacji umowy w związku ze strajkiem np.: zmiana terminu realizacji zamówienia, zmiana wartości umowy, zmiana godzin wydawania posiłków.
- g) dopuszcza się zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
 - stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego - wynagrodzenie netto Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów,
 - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia,
 - zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego,
 - zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,
 - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
- h) wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione (zmniejszone lub zwiększone) w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (dalej jako wskaźnik GUS) za II kwartał, przy czym:

- minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zmienione wynosi 5%, w stosunku do wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych (poziom zmiany ceny) publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny po upływie 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
- strony nie przewidują zmiany wynagrodzenia w ciągu pierwszych 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
- w kolejnych miesiącach wynagrodzenie będzie podlegało zmianie w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu GUS za poprzednie półrocze z zastrzeżeniem tiret pierwszy,
- maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, wynosi łącznie 20% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w § 3 ust. 2 umowy.

§ 11 Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie praw ani obowiązków, wynikających z niniejszej Umowy na rzecz osoby lub osób trzecich. Odrębna zgoda na przeniesienie praw i obowiązków powinna być dokonana w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Strony zobowiązują się rozstrzygać wszelkie spory w pierwszej kolejności na drodze polubownej. W przypadku bezskutecznego wyczerpania drogi postępowania polubownego, ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Strony uzgadniają, że w trakcie realizacji niniejszej Umowy poniższe dokumenty będą uważane za jej elementy (tworzące niniejszą Umowę) oraz że będą interpretowane jako część Umowy w kolejności:
 - 1) SWZ Część I – Instrukcja dla Wykonawców (IDW).
 - 2) Wykaz „Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci”.
 - 3) Oferta wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

.....

czytelny podpis i pieczęć

WYKONAWCA

.....

czytelny podpis i pieczęć

OŚWIADCZENIE

Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego 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 2020 r. poz. 1896 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106 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 (Dz. U. z 2019 r. poz. 1018 ze zm.) i zmianą treści art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.) 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1426 ze zm.), ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1406 ze zm.), ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106 ze zm.), ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2020 r. poz. 1325 ze zm.) oraz ustawy z dnia 10 września 1999 r. – Kodeks karny skarbowy (Dz. U. z 2020 r. poz. 19 ze zm.).

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, nieuwjętego 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1325 ze zm.).