

Wszyscy, którzy pobrali SIWZ.

Dotyczy: Zamówienia na usługi społeczne p.n.:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza
we Wrocławiu przy ul. św. Jerzego 4 w roku 2018.
CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

Zamawiający na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.) zmienia treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj.:

1. Załącznik nr 7 do SIWZ – wzór umowy.
2. Załącznik nr 8 do SIWZ – wzór umowy najmu.

Załączniki o obowiązującym brzmieniu Zamawiający przekazuje wraz z niniejszym pismem.

W związku z udzieleniem odpowiedzi na pytania Zamawiający przedłuża:

- termin składania ofert do 19.12.2017r. godz. 08:00;
- termin otwarcia ofert do 19.12.2017r. godz. 08:30.

Mając na uwadze powyższe Zamawiający na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy Pzp zmienia treść:

1. Rozdziału 14. SIWZ, nadając mu następujące brzmienie:

„Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie/kopertach (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, przy ul. św. Jerzego 4, sekretariat, nie później niż dnia 19.12.2017r. do godz. 08:00.”

2. Rozdziału 15 pkt 1 SIWZ, nadając mu następujące brzmienie:

„Otwarcie ofert nastąpi dnia 19.12.2017r. o godz. 08:30 w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. św. Jerzego 4, gabinet Kierownika Gospodarczego.”

DYREKTOR

mgr Ilona Ziolo

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 77
im. TADEUSZA RÓŻEWICZA**
50-518 Wrocław, ul. św. Jerzego 4
tel. 71 798 67 13, fax 71 367 55 15
NIP 8992823854, REGON 367745709

Załącznik nr 7

**UMOWA Nr SP77/2/2017
(WZÓR)**

Zawarta w dniu2017r. we Wrocławiu pomiędzy:

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

.....
zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia Publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego zgodnie z art.138 o ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą” lub „PZP”.

§ 1**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi pn:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu przy ul. św. Jerzego 4 w roku 2018.

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

- na rzecz Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy będącymi integralną częścią niniejszej umowy.
2. Usługa będzie polegać na gotowaniu w stołówce Zamawiającego i podawaniu w stołówce Zamawiającego obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości. Żywnieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej oraz gimnazjum.
 3. Ilość dzieci objętych żywieniem: max 100, rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu.

§ 2**Zakres umowy**

1. 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. (Dz.U.2017 poz. 149) oraz w Rozporządzeniu 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, zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych i szkolnych (wiek 6-16 lat) i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, przy czym ilość obiadów, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy w dniu ich wydawania telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej do godz. 9.00.
3. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku.
4. Wykonawca winien uwzględnić próbki posiłków przechowywanych na terenie siedziby Zamawiającego.
5. Produkty/półprodukty wykonawca dostarczać będzie własnym transportem.
6. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15°C.
7. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej umowie Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchni i stołówki.
8. Godziny wydawania posiłków: od 12:10 do 14:30 (godzina 12:10 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków).
9. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
10. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego 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, **do godziny** tego samego dnia.

12. 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.
13. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
14. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
15. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
16. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
17. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku będą świeże lub mrożone – Zamawiający zakazuje przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
18. Zupy będą gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający zakazuje serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości/korpusów drobiowych.
19. Do przygotowania posiłków używane będzie masło 82% i oleje roślinne. Zamawiający nie dopuszcza stosowania margaryny.
20. Półprodukty przechowywane w magazynie Wykonawcy nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności.
21. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia oryginalnego pojemnika.
22. Dania mięsne będą przygotowywane z całych sztuk mięsa.
23. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów znajdzie się świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce będą podawane w całości, nie dopuszcza się dzielenia owoców – za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
24. Potrawy (w tym mięso) będą przygotowywane w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków.
25. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie, mięsa mielonego oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się serwowanie jakichkolwiek potraw z proszku.
26. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty lub według innych jadłospisów uzgodnionych z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy, według których będą przygotowywane posiłki winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy, winny zawierać gramatury wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość "wsadu do kotła" w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
27. 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.
28. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. 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 dwóch osób w godzinach od 08:00 do 15:00.
 - 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 szczątkowej 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,

- e) przygotowywania posiłków, według jadłospisów przedstawionych w ofercie lub innych uzgodnionych z Zamawiającym oraz dostarczania ich do miejsca wydawania przy ul. św. Jerzego 4 we Wrocławiu; warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż załączone do oferty jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej w piątek tygodnia poprzedzającego wprowadzenie nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość ustalona w trakcie niniejszego postępowania.
- f) dostarczania, przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami i w terminach określonych w paragrafie 2 ust. 8,
- g) zapewnienia szklanych/ceramicznych naczyń oraz metalowych sztućców w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia,
- 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 towarów z auta do bloku żywieniowego oraz codziennego wynoszenia resztek żywieniowych (Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpadki Wykonawcy na terenie Zamawiającego),
- 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,
- o) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości 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 awarii występujących w bloku żywieniowym oraz jego wyposażeniu,
- q) dostarczania towaru własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, Wykonawca zobowiązuje się należycie zabezpieczyć towar 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) przygotowania posiłków objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych będzie przygotowany i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospis będzie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji na min. 2 dni przed wprowadzeniem. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną i przekazania jej Wykonawcy na min. 3 dni przed podaniem posiłków (fax, e-mail),
- w) **zapewnienia do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki,**
- x) zapewnienia wagi do ważenia potraw i termometru do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełniania przez posiłki warunków określonych umowie i opisie przedmiotu zamówienia,
- y) zamieszczania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń Zamawiającego,
- z) zapewnienia sprzętu koniecznego do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt,
- aa) dostarczenia w terminie 7 dni od daty podpisania umowy decyzji Sanepid dotyczącej pojazdu, którym będą przewożone posiłki i/lub półprodukty.

§ 4

Podwykonawcy.

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona następujące prace będące przedmiotem zamówienia:
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 Podwykonawca(cami).

§ 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:
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 o jakim mowa w ust. 6.
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) **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. 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,
 - b) 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 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników oraz innych danych umożliwiających identyfikację pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,
 - c) **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,
 - d) 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 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych*.
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. Strony ustalają następujące terminy realizacji zamówienia: od 02.01.2018r. do 21.12.2018r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
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 na kwotę brutto: zł, (słownie:/100 złotych) w tym: cena jednostkowa obiadu –zł brutto (w tym koszt wsadu do kotła: 6,00 zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:zł brutto).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. 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.
5. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w umowie.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

§ 8

Kary umowne

1. Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, które przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego na nieprzestrzeganiu warunków dostawy posiłków i nieprzestrzeganiu warunków realizacji zadania, a w szczególności na:
 - a). niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
 - b). wydaniu niekompletnego posiłku,
 - c). wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
 - d). dostarczeniu posiłku o niewłaściwej temperaturze,
 - e). braku części składników posiłku,
 - f). niedostarczeniu jadłospisów w terminie określonym Umową,
 - g). niewywieżenia odpadów,
 - h). nieposprzątania wymaganych umową miejsc.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym ustępem.
3. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w par 7 ust 1.
4. W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w par 7 ust 1.
5. 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.

§ 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 100 000,00 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 okazał, a kopia polisy stanowi Załącznik Nr 2 do Umowy.

§ 10

Rozwiązanie umowy.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy przysługiwane będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia odstąpienia, zgodnie z komisyjnie ustalonym protokołem wykonania usług zaakceptowanym przez Zamawiającego i wycenę tych usług zweryfikowaną przez Zamawiającego.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z powodu rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:
 - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - b) trzykrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania umowy,

- c) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych,
- d) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.

§ 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. W szczególności dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku przekształcenia jednostki.
3. Zmiana wartości umowy nie może być większa od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. 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

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.

W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć 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 – Aneta Sempik.
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 Zioto** lub Kierownik Gospodarczy – Aneta Sempik.

§ 16

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

Zawarta w dniur. 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 Wynajmującym, reprezentowanym przez:
Panią **Ilonę Ziolo** – Dyrektora Szkoły

a

1.
zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:
.....

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy składający się z wydawalni i stołówki (łącznie 350 m²), usytuowany we Wrocławiu, przy ul. św. Jerzego 4, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo odbiorczym, o którym mowa w ust. 2, - zwanym w dalszej części umowy Lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując przedmiotowy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku i zobowiązuje się do należytej dbałości o najmowane pomieszczenia.
3. **Najemca oświadcza, że blok żywieniowy będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia.**
4. W przypadku braku należytej dbałości o przekazany Lokal i wyposażenie, Wynajmujący może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim wyznaczeniu Najemcy na piśmie warunków odpowiedzialności w związku z powstałą celowo szkodą.
5. W przypadku, gdy Najemca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Wynajmującego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt kuchenny i/lub inny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia, Najemca wyposaża te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt własnym staraniem i na własny koszt.
6. Wszelkie dodatkowe wyposażanie wynajmowanego Lokalu dokonywane będzie na koszt Najemcy.
7. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego leży po stronie Najemcy.

§ 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
 - a). zmieniać profilu działalności w odniesieniu do Lokalu;
 - b). podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokalu w bezpłatne używanie osobom trzecim;
 - c). dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania ze stołówki poza godzinami wydawania obiadów.
5. W sytuacjach wyjątkowych Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przesunięcia lub skrócenia godzin wydawania posiłków.
6. W przypadku korzystania ze stołówki przez Wynajmującego sprzątanie pomieszczenia po zakończeniu korzystania leży po jego stronie.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wejścia do bloku żywieniowego poza godzinami wydawania posiłków w sytuacjach awaryjnych oraz w celu dokonania niezbędnych konserwacji.
8. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami wykonującymi usługę na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępni Najemcy żadnego środka łączności.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady związane ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacją, przeprowadzaniem bieżących remontów oraz konserwacją wyposażenia obciążają Najemcę.
2. Najemca wyposaża Lokal na własny koszt w sprzęt przeciwpożarowy, zgodnie z obowiązującym wymogami w tym zakresie.
3. Ewentualne usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.

4. Jeżeli w trakcie trwania najmu Lokal będzie wymagał napraw, które będą obciążały Wynajmującego, Najemca ma obowiązek powiadomić Wynajmującego na piśmie niezwłocznie po stwierdzeniu takiego faktu.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli stanu ogólnego i czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

- 1). Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym na podstawie protokołu, o którym mowa w § 1 ust. 2. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
- 2). Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić wyposażenie do stanu poprzedniego. W tym celu Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
- 3). Postanowienie ust. 2 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł zniszczeniu lub uszkodzeniom zapobiec.

§ 5

1. **Z tytułu najmu pomieszczeń do gotowania i wydawania posiłków Najemca zapłaci Wynajmującemu czynsz w wysokości 2461,97 zł brutto miesięcznie. Ponadto Najemca będzie ponosił koszty wszystkich mediów, deratyzacji średnio w wysokości 1974,33 zł brutto miesięcznie. Dodatkowo Najemca poniesie koszt czyszczenia odstojników tłuszczu, które zostanie wykonane dwukrotnie w okresie obowiązywania Umowy za 3024,00 zł brutto każde czyszczenie. Czyszczenie odstojników zostanie wykonane staraniem Zamawiającego.**
2. Zapłata czynszu i pozostałych kosztów następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany w wystawionej fakturze, w terminie do 10 dni od daty wystawienia faktury.
3. Za czas przerw świątecznych, wakacji i ferii zimowych opłata za najem będzie proporcjonalnie zmniejszana w zależności od czasu korzystania z przedmiotu najmu.
4. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku, gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
6. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP.
7. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonywania badania w zakresie mikrobiologii i fizykochemii wody w wydawalni a także innych nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów.
8. Na Najemcy ciąży obowiązek zapewnienia wszystkich bieżących konserwacji i napraw na jego koszt.
9. W przypadku, gdy uzyskanie jakichkolwiek pozwoleń wiąże się z poniesieniem nakładów (dotyczy wyposażenia lub prac remontowo-budowlanych) – leżą one po stronie Najemcy.

§ 6

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w §5, Wynajmującemu przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim zawiadomieniu o tym fakcie Najemcy na piśmie i wyznaczeniu mu dodatkowego terminu na zapłatę zaległego czynszu.

§ 7

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
3. W przypadku, gdy Najemca wyposaży Lokal we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

§ 8

1. Umowę zawiera się na czas określony od 02.01.2018 roku do dnia 21.12.2018 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. W przypadku rozwiązania umowy na usługi restauracyjne wiążącej strony niniejszej umowy, umowa najmu podlega rozwiązaniu w tym samym terminie.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą zostać dokonane wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 11

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 12

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA