



Załącznik Nr 3 do SWZ – Projekt umowy

UMOWA nr :2026 dalej („Umowa”)

zawarta w dniu 2026 r. w Warszawie pomiędzy:

Miastem Stołecznym Warszawa z siedzibą w Warszawie, przy Placu Bankowym 3/5, 00-950 Warszawa, NIP: 525-22-48-481, REGON: 015259640, reprezentowanym na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m.st. Warszawy z dnia r. nr przez, ul. Warszawa, zwanym w dalszej części umowy **„Zamawiającym”**,

a

....., działającą pod firmą, z siedzibą w miejscowości....., przy ul. NIP:, REGON:, zwaną w dalszej części **„Wykonawcą”**,

łącznie zwanymi dalej także **„Stronami”**

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2026 r. poz. 753) (dalej: „ustawa Pzp”) w zw. z art. 359 pkt 2) ustawy Pzp została zawarta Umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest:

- 1) świadczenie przez Wykonawcę usług żywienia zbiorowego na rzecz uczniów szkoły podstawowej i liceum wchodzących w skład Zespołu Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie oraz nauczycieli, pracowników administracji i obsługi Zamawiającego, zgodnie z:
 - a) Specyfikacją Warunków Zamówienia, stanowiącą Załącznik nr 1 do Umowy,
 - b) Opisem Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 2 do Umowy,
 - c) ofertą Wykonawcy, stanowiącą Załącznik nr 3 do Umowyzwanych dalej łącznie „Usługą”;
- 2) oddanie Wykonawcy przez Zamawiającego do odpłatnego używania lokalu użytkowego obejmującego kuchnię szkolną wraz z zapleczem i wyposażeniem gastronomicznym, w celu wykonywania Usługi, na zasadach określonych w Umowie.

2. W ramach Usługi Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do przygotowywania i wydawania posiłków dla:

- 1) uczniów szkoły podstawowej i liceum, z uwzględnieniem diet określonych w OPZ;
- 2) nauczycieli oraz pracowników administracji i obsługi Zamawiającego.

3. Lokal użytkowy oddany Wykonawcy do używania obejmuje:

- 1) kuchnię o powierzchni 33,00 m²;
- 2) zaplecze kuchenne o powierzchni 86,75 m²;



- 3) urządzenia i wyposażenie gastronomiczne określone w protokole przekazania, stanowiącym Załącznik nr 5 do Umowy – zwane dalej łącznie „Przedmiotem Najmu”.
4. Wykonawca może wykorzystywać Przedmiot Najmu wyłącznie w celu wykonywania Usługi objętej Umową.
5. Wykorzystywanie Przedmiotu Najmu do przygotowywania posiłków lub świadczenia usług na rzecz innych podmiotów wymaga uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego, pod rygorem nieważności.
6. Zgoda, o której mowa w ust. 5, może określać dodatkowe warunki korzystania z Przedmiotu Najmu, w szczególności dotyczące godzin prowadzenia działalności, korzystania z wyposażenia, rozliczania mediów oraz zapewnienia pierwszeństwa realizacji Usługi objętej Umową.
7. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać Usługę oraz korzystać z Przedmiotu Najmu zgodnie z jego przeznaczeniem, postanowieniami Umowy, przepisami prawa, wymaganiami sanitarnymi, zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
8. Oddanie Przedmiotu Najmu Wykonawcy ma charakter pomocniczy względem realizacji Usługi i nie może ograniczać ani zakłócać prawidłowego wykonywania podstawowego przedmiotu Umowy.
9. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji polegającego na zwiększeniu zakresu Usługi poprzez świadczenie Usługi w okresie dyżurów feryjnych lub wakacyjnych („Zima w mieście”, „Lato w mieście”) oraz zwiększenie liczby zamawianych posiłków, na zasadach określonych w SWZ oraz Umowie.
10. Maksymalny zakres prawa opcji obejmuje:
 - 1) świadczenie Usługi podczas dyżurów feryjnych lub wakacyjnych;
 - 2) przygotowanie dodatkowych posiłków:
 - a) maksymalnie 10 dni żywienia w ramach Akcji „Zima w Mieście” – maksymalnie 60 uczestników dziennie
 - b) maksymalnie 10 dni żywienia w ramach Akcji „Lato w Mieście” – maksymalnie 100 uczestników dziennie; tj. łącznie nie więcej niż 1 600 osobodni żywienia.
11. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w całości lub w części, w szczególności w przypadku:
 - 1) organizacji dyżurów wakacyjnych lub feryjnych;
 - 2) zwiększenia liczby dzieci korzystających z żywienia;
 - 3) decyzji organu prowadzącego;
 - 4) zaistnienia innych okoliczności uzasadniających zwiększenie zakresu Usługi.
12. Skorzystanie z prawa opcji następuje poprzez złożenie Wykonawcy jednostronnego oświadczenia w formie pisemnej lub elektronicznej przed rozpoczęciem realizacji zakresu objętego opcją. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga zawarcia aneksu do Umowy.
13. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zakresu objętego prawem opcji na warunkach określonych w Umowie, z zastosowaniem cen jednostkowych wskazanych w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do Umowy, z zastrzeżeniem postanowień § 11 ust. 21 – ust. 23 poniżej.

§ 2

Przekazanie, korzystanie i zwrot Przedmiotu Najmu

1. Zamawiający przekaze Wykonawcy Przedmiot Najmu najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji Umowy, na podstawie protokołu przekazania podpisanego przez przedstawicieli obu Stron.



2. Protokół przekazania określa w szczególności:
 - 1) stan techniczny pomieszczeń;
 - 2) wykaz urządzeń i wyposażenia przekazywanego Wykonawcy;
 - 3) stan liczników i podliczników mediów;
 - 4) liczbę przekazanych kluczy;
 - 5) ewentualne uwagi Stron dotyczące stanu Przedmiotu Najmu.
3. Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem protokołu przekazania zapoznał się ze stanem technicznym Przedmiotu Najmu oraz znajdujących się w nim urządzeń i wyposażenia i nie wnosi do tego stanu zastrzeżeń, z wyjątkiem uwag wskazanych w protokole przekazania.
4. Wykonawca zobowiązuje się korzystać z Przedmiotu Najmu wyłącznie w celu realizacji Usługi oraz zgodnie z jego przeznaczeniem, postanowieniami Umowy, obowiązującymi przepisami prawa i zasadami prawidłowej gospodarki, z zastrzeżeniem postanowień Umowy dopuszczających prowadzenie działalności komercyjnej.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za Przedmiot Najmu oraz przekazane urządzenia i wyposażenie od dnia podpisania protokołu przekazania do dnia podpisania protokołu zwrotu, z wyłączeniem normalnego zużycia wynikającego z prawidłowej eksploatacji.
6. Wykonawca zobowiązany jest utrzymywać Przedmiot Najmu oraz znajdujące się w nim urządzenia i wyposażenie w należytym stanie technicznym, sanitarnym, higienicznym i estetycznym, zgodnie z wymaganiami wynikającymi z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności przepisów sanitarnych, przeciwpożarowych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.
7. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać bieżącą konserwację Przedmiotu Najmu oraz znajdujących się w nim urządzeń i wyposażenia, a także ponosić koszty bieżących napraw wynikających z ich prawidłowej eksploatacji.
8. Wykonawca nie ponosi kosztów usuwania wad i awarii wynikających z normalnego zużycia Przedmiotu Najmu albo znajdujących się w nim urządzeń i wyposażenia, chyba że wada, awaria lub uszkodzenie powstały wskutek działania lub zaniechania Wykonawcy, jego pracowników albo innych osób, za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność.
9. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie zawiadomić Zamawiającego o każdej awarii, uszkodzeniu lub innej okoliczności mogącej mieć wpływ na stan techniczny Przedmiotu Najmu, znajdujących się w nim urządzeń lub wyposażenia albo na bezpieczeństwo ich użytkowania.
10. W przypadku, o którym mowa w ust. 9, Wykonawca zobowiązany jest podjąć niezbędne działania w celu zabezpieczenia Przedmiotu Najmu oraz ograniczenia skutków awarii lub uszkodzenia, z uwzględnieniem zakresu swoich uprawnień i obowiązków wynikających z Umowy.
11. Bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie jest uprawniony do:
 - 1) oddania Przedmiotu Najmu lub jego części do używania osobom trzecim, w szczególności na podstawie umowy podnajmu, dzierżawy lub użyczenia;
 - 2) przeniesienia na osobę trzecią praw lub obowiązków wynikających z Umowy w części dotyczącej najmu;
 - 3) zmiany przeznaczenia Przedmiotu Najmu;
 - 4) wykonywania robót budowlanych, adaptacyjnych lub modernizacyjnych.



12. Prace adaptacyjne lub modernizacyjne mogą być wykonywane wyłącznie po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego. Zgoda Zamawiającego określa w szczególności:
 - 1) zakres prac;
 - 2) termin i sposób ich wykonania;
 - 3) warunki prowadzenia prac;
 - 4) sposób rozliczenia nakładów poniesionych przez Wykonawcę;
 - 5) obowiązek przywrócenia Przedmiotu Najmu do stanu poprzedniego, jeżeli Zamawiający uzna to za konieczne.
13. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zwrot nakładów poniesionych na Przedmiot Najmu, chyba że obowiązek ich zwrotu został uprzednio wyraźnie określony w pisemnej zgodzie Zamawiającego, o której mowa w ust. 12.
14. Po zakończeniu Umowy Wykonawca zobowiązany jest, na żądanie Zamawiającego, przywrócić Przedmiot Najmu do stanu sprzed wykonania prac adaptacyjnych lub modernizacyjnych, chyba że Zamawiający wyrazi zgodę na pozostawienie dokonanych zmian bez obowiązku ich usunięcia.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w Przedmiocie Najmu albo znajdujących się w nim urządzeniach lub wyposażeniu z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jego pracowników albo osób, którymi posługuje się przy wykonywaniu Umowy, z wyłączeniem normalnego zużycia wynikającego z prawidłowej eksploatacji.
16. W przypadku uszkodzenia lub zniszczenia urządzeń albo wyposażenia stanowiących własność Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w ust. 15, Wykonawca zobowiązany jest, według wyboru Zamawiającego, do:
 - 1) ich naprawy;
 - 2) ich odtworzenia lub zastąpienia rzeczami o parametrach i jakości nie gorszych niż rzeczy uszkodzone lub zniszczone;
 - 3) pokrycia kosztów ich naprawy, odtworzenia albo zakupu wyposażenia zastępczego.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za mienie stanowiące jego własność lub znajdujące się w jego posiadaniu, przechowywane w Przedmiocie Najmu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za utratę, uszkodzenie lub zniszczenie tego mienia, chyba że szkoda została wyrządzona z winy Zamawiającego.
18. Po zakończeniu obowiązywania Umowy, niezależnie od przyczyny jej zakończenia, Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu Przedmiot Najmu wraz z przekazanymi urządzeniami, wyposażeniem i kluczami, na podstawie protokołu zwrotu podpisanego przez przedstawicieli obu Stron.
19. Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Przedmiot Najmu:
 - 1) opróżniony z rzeczy stanowiących własność Wykonawcy lub osób trzecich;
 - 2) uporządkowany i posprzątnany;
 - 3) w stanie niepogorszonym ponad normalne zużycie wynikające z prawidłowej eksploatacji;
 - 4) wraz z kompletnym wyposażeniem wskazanym w protokole przekazania, z uwzględnieniem jego normalnego zużycia.
20. Protokół zwrotu określa w szczególności:
 - 1) stan techniczny Przedmiotu Najmu;
 - 2) stan urządzeń i wyposażenia;



- 3) stan liczników i podliczników mediów;
 - 4) liczbę zwróconych kluczy;
 - 5) stwierdzone uszkodzenia, braki lub inne nieprawidłowości;
 - 6) termin i sposób usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
21. W przypadku stwierdzenia podczas zwrotu Przedmiotu Najmu uszkodzeń, braków lub innych nieprawidłowości wykraczających poza normalne zużycie Wykonawca zobowiązany jest, według wyboru Zamawiającego, do ich usunięcia albo pokrycia kosztów ich usunięcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
22. Jeżeli Wykonawca nie usunie stwierdzonych uszkodzeń, braków lub innych nieprawidłowości w terminie wskazanym przez Zamawiającego, Zamawiający może zlecić ich usunięcie osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy, bez konieczności uzyskania dodatkowej zgody Wykonawcy.
23. Zwrot Przedmiotu Najmu nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku uregulowania należnego czynszu, opłat eksploatacyjnych, kosztów zużycia mediów ani innych należności powstałych w związku z korzystaniem z Przedmiotu Najmu.

§ 3

Termin obowiązywania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia¹ 2026 r. do dnia 31 sierpnia 2027 r.
2. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca świadczy Usługę oraz korzysta z Przedmiotu Najmu na zasadach określonych w Umowie. Okres najmu jest tożsamy z okresem obowiązywania Umowy.
3. Usługa będzie świadczona w dni robocze, od poniedziałku do piątku, zgodnie z organizacją pracy placówki oraz kalendarzem roku szkolnego, z wyłączeniem dni, w których Zamawiający nie prowadzi żywienia, w szczególności:
 - 1) ferii zimowych;
 - 2) wakacji, z zastrzeżeniem dyżurów wakacyjnych;
 - 3) dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych;
 - 4) dni ustalonych przez Dyrektora Placówki;
 - 5) innych dni wskazanych przez Zamawiającego.
4. W dniach, o których mowa w ust. 3, Zamawiający nie zamawia posiłków, a Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za ich przygotowanie, co nie stanowi niewykonania ani nienależytego wykonania Umowy.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanych dniach niewykonywania Usługi z odpowiednim wyprzedzeniem, nie krótszym niż 5 dni roboczych, chyba że konieczność zmiany wynika z okoliczności niezależnych od Zamawiającego.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania Usługi z należytą starannością, zgodnie z postanowieniami Umowy, Specyfikacją Warunków Zamówienia, Opisem Przedmiotu Zamówienia, złożoną ofertą oraz obowiązującymi przepisami prawa.

¹ Planowo 1.10.2026 r.



2. W ramach realizacji Umowy Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z wymaganiami określonymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia;
 - 2) zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności oraz bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
 - 3) stosowania zasad systemu HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), w zakresie wymaganym przepisami prawa;
 - 4) przygotowywania jadłospisów zgodnie z wymaganiami określonymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia;
 - 5) zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników posiadających kwalifikacje niezbędne do prawidłowej realizacji Umowy;
 - 6) zapewnienia ciągłości świadczenia Usługi przez cały okres obowiązywania Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy wszelkie wymagane przepisami prawa decyzje administracyjne, wpisy do rejestrów, zezwolenia i inne dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności objętej Umową, w tym decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład oraz wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. W przypadku utraty lub wygaśnięcia dokumentów, o których mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować o tym Zamawiającego oraz podjąć działania zmierzające do ich odtworzenia lub uzyskania nowych decyzji.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania osób, którymi posługuje się przy wykonywaniu Umowy, jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić personel posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz kwalifikacje wymagane przepisami prawa.
7. Wykonawca zapewnia na własny koszt:
 - 1) środki spożywcze;
 - 2) środki czystości;
 - 3) środki dezynfekcyjne;
 - 4) odzież roboczą i ochronną personelu;
 - 5) drobny sprzęt oraz materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji Umowy, z wyjątkiem wyposażenia przekazanego przez Zamawiającego zgodnie z protokołem przekazania.
8. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia gospodarki odpadami zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz utrzymywania pomieszczeń kuchennych i zaplecza w należyтым stanie sanitarnym.
9. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z Zamawiającym oraz niezwłocznego udzielania informacji dotyczących realizacji Umowy, w szczególności w zakresie jakości świadczonej Usługi, liczby wydanych posiłków oraz okoliczności mogących mieć wpływ na prawidłową realizację Umowy.
10. Wykonawca zobowiązany jest przez cały okres obowiązywania Umowy posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej związanej z prowadzoną działalnością gospodarczą obejmujące działalność objętą Umową, w tym odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim oraz szkody wynikające z zatruc pokarmowych, na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500.000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100). Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć dokument



potwierdzający obowiązywanie ubezpieczenia.

§ 5

Obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji Umowy.
2. W ramach realizacji Umowy Zamawiający zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przekazania Wykonawcy Przedmiotu Najmu wraz z wyposażeniem zgodnie z postanowieniami § 2 Umowy;
 - 2) zapewnienia Wykonawcy możliwości korzystania z Przedmiotu Najmu przez cały okres obowiązywania Umowy, z zastrzeżeniem przypadków wynikających z przepisów prawa lub postanowień Umowy;
 - 3) zapewnienia sprawności technicznej instalacji oraz elementów budynku, których utrzymanie nie należy do obowiązków Wykonawcy;
 - 4) usuwania awarii oraz usterek niewynikających z działania lub zaniechania Wykonawcy, w terminie uwzględniającym ich charakter oraz wpływ na możliwość realizacji Usługi;
 - 5) przekazywania Wykonawcy informacji niezbędnych do prawidłowej realizacji Umowy.
3. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania Wykonawcy informacji dotyczących:
 - 1) planowanej liczby osób korzystających z żywienia, zgodnie z zasadami określonymi w Umowie;
 - 2) dni, w których Usługa nie będzie realizowana;
 - 3) organizowanych wycieczek, dyżurów wakacyjnych lub feryjnych oraz innych okoliczności mających wpływ na zakres świadczonej Usługi;
 - 4) wszelkich zmian organizacyjnych mogących mieć wpływ na sposób wykonywania Umowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się do współpracy z Wykonawcą przy ustalaniu liczby oraz rodzaju posiłków.
5. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania odbioru Usługi oraz zgłaszania Wykonawcy stwierdzonych nieprawidłowości w terminach i na zasadach określonych w Umowie.
6. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli sposobu realizacji Umowy, w szczególności w zakresie:
 - 1) jakości przygotowywanych posiłków;
 - 2) przestrzegania wymagań sanitarnych, higienicznych oraz bezpieczeństwa żywności;
 - 3) sposobu korzystania z Przedmiotu Najmu oraz przekazanego wyposażenia;
 - 4) wykonywania obowiązków wynikających z Umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić przeprowadzenie kontroli, o której mowa w ust. 6, oraz udzielać Zamawiającemu wszelkich informacji i wyjaśnień związanych z realizacją Umowy.
8. Zamawiający ma prawo przeprowadzać kontrole samodzielnie lub z udziałem osób przez niego upoważnionych, a także umożliwić przeprowadzenie kontroli przez organy uprawnione na podstawie przepisów prawa.

§ 6

Organizacja realizacji Usługi

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z postanowieniami Umowy, SWZ oraz OPZ, z zachowaniem obowiązujących przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa



żywności i żywienia, higieny oraz wymagań sanitarnych.

2. Maksymalna liczba osób uprawnionych do korzystania z posiłków oraz maksymalna liczba posiłków objętych Umową została określona w SWZ oraz OPZ i stanowi podstawę ustalenia maksymalnej wartości Umowy.
3. Zamawiający nie gwarantuje realizacji maksymalnej liczby posiłków określonej w SWZ i OPZ. Rzeczywista liczba przygotowywanych posiłków uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.
4. Liczba posiłków przygotowywanych każdego dnia będzie ustalana na podstawie faktycznego zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego za pośrednictwem aplikacji LOCA e - stolówka lub w inny uzgodniony przez Strony sposób.
5. Zmiana liczby zamawianych posiłków będzie możliwa do godziny 9.00 danego dnia roboczego, z zastrzeżeniem odmiennych zasad określonych w OPZ.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby zamawianych posiłków, odpowiednio do rzeczywistych potrzeb wynikających w szczególności z:
 - 1) frekwencji uczniów;
 - 2) liczby pracowników korzystających z posiłków;
 - 3) wycieczek, wyjść grupowych oraz innych wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego;
 - 4) ferii zimowych, przerw świątecznych, dyżurów wakacyjnych oraz innych przerw w funkcjonowaniu placówki.
7. W przypadkach nadzwyczajnych, których Strony nie mogły przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, w szczególności w przypadku zawieszenia funkcjonowania placówki, zmiany organizacji nauczania lub innych okoliczności uniemożliwiających realizację Usługi, Zamawiający może:
 - 1) czasowo ograniczyć liczbę zamawianych posiłków;
 - 2) czasowo zawiesić realizację Usługi;
 - 3) skorzystać z uprawnień przewidzianych w Umowie lub przepisach prawa dotyczących zmiany albo rozwiązania Umowy.
8. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić codzienną ewidencję liczby wydanych posiłków z podziałem na rodzaje posiłków oraz grupy osób korzystających z żywienia i udostępniać ją Zamawiającemu na każde jego żądanie.
9. Posiłki będą wydawane w godzinach określonych w OPZ lub harmonogramie uzgodnionym przez Strony.
10. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków przy użyciu zastawy własnej.
11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego utrzymywania w czystości pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji Usługi, w tym kuchni, zaplecza kuchennego, zmywalni, magazynów oraz sali konsumpcyjnej, a także do zagospodarowania odpadów powstałych w związku z realizacją Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
12. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki objęte Umową wyłącznie na miejscu, w kuchni szkolnej i zapleczu kuchennym udostępnionych przez Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza realizacji Umowy poprzez dowożenie gotowych posiłków przygotowanych poza siedzibą Zamawiającego, w szczególności posiłków przeznaczonych wyłącznie do podgrzania, odgrzania, regeneracji termicznej albo wydania na miejscu, chyba że OPZ wyraźnie przewiduje inne rozwiązanie dla szczególnych sytuacji lub określonych rodzajów świadczeń.



- 12a. Postanowienie ust. 12 nie wyłącza możliwości korzystania przez Wykonawcę z półproduktów, surowców oczyszczonych, porcjowanych lub wstępnie przygotowanych technologicznie, o ile ich użycie jest zgodne z OPZ, przepisami prawa oraz zasadami bezpieczeństwa żywności i nie prowadzi do zastąpienia przygotowywania posiłków na miejscu dowozem gotowych dań.
13. Wykonawca zapewni, aby wszystkie osoby uczestniczące w realizacji Umowy posiadały wymagane przepisami prawa kwalifikacje, badania oraz uprawnienia niezbędne do wykonywania powierzonych czynności.
14. Kierowanie realizacją Usługi odbywać się będzie przez osobę wskazaną przez Wykonawcę w ofercie lub inną osobę posiadającą kwalifikacje i doświadczenie nie mniejsze niż wymagane w SWZ.
15. Wszelkie urządzenia, wyposażenie oraz materiały wykorzystywane przez Wykonawcę przy realizacji Umowy muszą odpowiadać wymaganiom wynikającym z przepisów prawa oraz posiadać wymagane atesty, certyfikaty i dopuszczenia do stosowania.
16. Wykonawca zobowiązany jest do korzystania z systemu elektronicznego Loca e-stołówka przez cały okres realizacji Umowy, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonywania Usługi.
17. System Loca e-stołówka stanowi podstawowe narzędzie służące do:
- 1) zgłaszania zapotrzebowania na posiłki;
 - 2) weryfikacji osób uprawnionych do odbioru posiłków;
 - 3) weryfikacji dokonanych płatności;
 - 4) prowadzenia rozliczeń ilościowych;
 - 5) przygotowywania danych niezbędnych do rozliczeń pomiędzy Stronami.
18. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącej obsługi systemu Loca e-stołówka, w szczególności do:
- 1) weryfikacji zgłoszeń dotyczących posiłków;
 - 2) kontroli wydawania posiłków;
 - 3) weryfikacji informacji dotyczących płatności;
 - 4) sporządzania danych niezbędnych do rozliczeń z Zamawiającym.
19. Zamawiający zapewnia infrastrukturę techniczną niezbędną do korzystania z systemu Loca e-stołówka, obejmującą w szczególności urządzenia wykorzystywane przy wydawaniu posiłków.
20. Zamawiający zapewnia uczniom karty identyfikacyjne służące do obsługi systemu Loca e-stołówka oraz odbioru posiłków. Koszt zakupu kart identyfikacyjnych nie obciąża Wykonawcy.
21. Licencję oraz koszty związane z funkcjonowaniem systemu Loca e-stołówka pokrywa Zamawiający. Koszty te nie obciążają Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do korzystania z systemu Loca e-stołówka w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji Umowy oraz do zapewnienia, aby osoby skierowane przez Wykonawcę do realizacji Umowy prawidłowo posługiwały się systemem przez cały okres realizacji Umowy.
23. Wykonawca zobowiązany jest korzystać z infrastruktury udostępnionej przez Zamawiającego zgodnie z jej przeznaczeniem, z należytą starannością oraz w sposób niepowodujący jej uszkodzenia.
24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody w infrastrukturze udostępnionej przez Zamawiającego, powstałe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub osób, którymi posługuje się przy realizacji Umowy.
25. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego zgłaszania Zamawiającemu problemów technicznych związanych z funkcjonowaniem systemu Loca e-stołówka lub udostępnionej infrastruktury oraz do



współpracy z Zamawiającym i dostawcą systemu w celu zapewnienia ciągłości realizacji Usługi.

26. W przypadku awarii systemu Loca e-stołówka albo czasowej niemożności korzystania z systemu informacja o zapotrzebowaniu na posiłki może zostać przekazana Wykonawcy przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
27. Przekazanie informacji w sposób określony w ust. 26 ma charakter wyłącznie awaryjny i nie zmienia zasady, że podstawowym narzędziem obsługi żywienia jest system Loca e-stołówka.

§ 7

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę

1. Stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Wykonawca oraz Podwykonawca zobowiązani są przez cały okres realizacji Umowy zatrudniać na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące czynności polegające na:
 - 1) przygotowywaniu posiłków;
 - 2) wydawaniu posiłków;
 - 3) wykonywaniu prac pomocniczych związanych z funkcjonowaniem kuchni i stołówki szkolnej – jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
2. Obowiązek, o którym mowa w ust. 1, dotyczy również osób zatrudnionych przez Podwykonawców wykonujących czynności wskazane w ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić utrzymanie wymaganego sposobu zatrudnienia przez cały okres wykonywania czynności objętych Umową.
4. W celu weryfikacji spełniania wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę Zamawiający jest uprawniony przez cały okres realizacji Umowy do przeprowadzania kontroli oraz żądania od Wykonawcy lub Podwykonawcy dokumentów i informacji potwierdzających spełnianie tego obowiązku.
5. Na każde wezwanie Zamawiającego, w terminie 5 dni roboczych od dnia jego otrzymania, Wykonawca przedłoży jeden lub kilka z następujących dokumentów:
 - a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu osób wykonujących czynności wskazane w ust. 1 na podstawie umowy o pracę;
 - b) wykaz osób wykonujących czynności wskazane w ust. 1 wraz ze wskazaniem rodzaju wykonywanych czynności oraz informacją o podstawie zatrudnienia;
 - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę, zanonimizowaną w zakresie danych osobowych podlegających ochronie zgodnie z przepisami RODO, z wyłączeniem danych niezbędnych do potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia, w szczególności obejmujących datę zawarcia umowy, rodzaj umowy oraz zakres obowiązków pracownika;
 - d) zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzające opłacanie składek na ubezpieczenia społeczne z tytułu zatrudnienia tych osób;
 - e) inne dokumenty potwierdzające spełnianie obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, jeżeli okażą się niezbędne do przeprowadzenia kontroli.
6. Zamawiający zobowiązuje się do przetwarzania przekazanych dokumentów wyłącznie w celu weryfikacji spełnienia obowiązku wynikającego z art. 95 ustawy Pzp, z zachowaniem przepisów o ochronie danych



osobowych.

7. Nieprzedłożenie dokumentów w terminie, o którym mowa w ust. 5 powyżej, stanowi podstawę do naliczenia kary umownej, o której mowa w § 18 ust. 1 pkt 13 Umowy. Przedłożenie dokumentów, z których wynika wykonywanie czynności, o których mowa w ust. 1, przez osobę niezatrudnioną na podstawie umowy o pracę, jeżeli obowiązek takiego zatrudnienia wynika z art. 95 ustawy Pzp, stanowi podstawę do naliczenia kary umownej, o której mowa w § 18 ust. 1 pkt 12 Umowy.

§ 8

Jadłospisy i diety

1. Wykonawca zobowiązuje się opracowywać jadłospisy zgodnie z wymaganiami określonymi w Umowie, SWZ oraz OPZ.
2. Jadłospisy będą przygotowywane przez osobę posiadającą kwalifikacje określone w SWZ lub OPZ.
3. Jadłospisy sporządzane będą dla wszystkich diet przewidzianych w OPZ.
4. Jadłospisy będą uwzględniały w szczególności:
 - 1) gramaturę poszczególnych posiłków;
 - 2) skład potraw;
 - 3) informacje o alergenach;
 - 4) wartości odżywcze i energetyczne, jeżeli wymagają tego postanowienia OPZ;
 - 5) sezonowość produktów oraz pozostałe wymagania określone w OPZ.
5. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu projekt jadłospisu na kolejny okres rozliczeniowy nie później niż na 6 dni roboczych przed rozpoczęciem jego obowiązywania, chyba że OPZ przewiduje krótszy termin.
6. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od dnia otrzymania jadłospisu może zgłosić uwagi lub zastrzeżenia dotyczące jego zgodności z Umową, SWZ lub OPZ.
7. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca zobowiązany jest, w terminie 1 dnia roboczego, przedłożyć poprawiony jadłospis do ponownej akceptacji.
8. Brak uwag Zamawiającego w terminie określonym w ust. 6 oznacza akceptację jadłospisu.
9. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zaakceptowanym jadłospisem. Zmiany w zaakceptowanym jadłospisie mogą być dokonywane wyłącznie za zgodą Zamawiającego, z zastrzeżeniem sytuacji nagłych i niezależnych od Wykonawcy, takich jak brak dostępności produktu, awaria, opóźnienie dostawy lub inne okoliczności organizacyjne. Wykonawca zgłasza Zamawiającemu propozycję zmiany jadłospisu nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym dniem wydania danego posiłku, wskazując przyczynę zmiany oraz proponowaną potrawę zastępczą. W sytuacjach nagłych, których nie można przewidzieć, Wykonawca może zgłosić zmianę jadłospisu w dniu wydania posiłku, nie później niż do godz. 8:30, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego. Potrawa zastępcza powinna odpowiadać pierwotnie zaplanowanej potrawie pod względem rodzaju posiłku, wartości odżywczej, gramatury oraz zgodności z dietą, dla której została przygotowana.
10. Wykonawca zapewni przygotowywanie diet specjalnych, w tym diet wynikających z zaleceń lekarskich oraz innych diet przewidzianych w OPZ, w szczególności diet eliminacyjnych, bezglutenowych, bezmlecznych, wegetariańskich oraz innych wymaganych przez Zamawiającego.



11. Posiłki przygotowywane w ramach diet specjalnych muszą odpowiadać wymaganiom określonym w dokumentacji medycznej przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego oraz wymaganiom określonym w OPZ.
12. Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem Umowy przedłożył Zamawiającemu dokument potwierdzający wiedzę lub przeszkolenie osoby odpowiedzialnej za nadzór nad przygotowywaniem i wydawaniem posiłków bezglutenowych dla osób chorych na celiakię.
13. Dokumentem, o którym mowa w ust. 12, może być w szczególności zaświadczenie o szkoleniu, certyfikat programu „MENU BEZ GLUTENU” albo inny równoważny dokument potwierdzający przygotowanie tej osoby do nadzoru nad bezpiecznym przygotowywaniem i podawaniem posiłków bezglutenowych.
14. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby przez cały okres realizacji Umowy przygotowywanie i wydawanie posiłków bezglutenowych dla osób chorych na celiakię odbywało się pod nadzorem osoby spełniającej wymagania określone w SWZ i OPZ.
15. Zmiana osoby odpowiedzialnej za nadzór nad przygotowywaniem i wydawaniem posiłków bezglutenowych wymaga uprzedniego wskazania Zamawiającemu nowej osoby oraz przedłożenia dokumentu potwierdzającego jej wiedzę lub przeszkolenie w zakresie, o którym mowa w ust. 12 i ust.13.
16. Wykonawca zobowiązuje się nie stosować produktów oraz technologii przygotowywania posiłków zakazanych w OPZ oraz obowiązujących przepisach prawa, w szczególności produktów wysoko przetworzonych lub innych produktów wyłączonych przez Zamawiającego.

§ 9

Czynsz najmu i opłaty eksploatacyjne

1. Z tytułu oddania Przedmiotu Najmu do używania Wykonawca zobowiązany jest do uiszczania na rzecz Zamawiającego miesięcznego czynszu najmu w wysokości 3.500 zł brutto (słownie: trzy tysiące pięćset złotych).
2. Czynsz najmu obejmuje wyłącznie wynagrodzenie za korzystanie z Przedmiotu Najmu i nie obejmuje opłat eksploatacyjnych, o których mowa w ust. 5.
3. Czynsz najmu płatny jest miesięcznie z góry, do 10. dnia każdego miesiąca, na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany na fakturze.
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień uznania rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Strony zgodnie oświadczają, że od dnia ustawowego obowiązku i wejścia w życie przepisów o KSeF faktury będą wystawiane i odbierane za pośrednictwem KSeF. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej nr w KSeF.
6. W przypadku awarii systemu, faktury będą tymczasowo przesyłane w pdf pocztą elektroniczną na adres w skazany w umowie lub pocztą tradycyjną do czasu uzyskania dostępu do KSeF.
7. W tym czasie za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień potwierdzenia otrzymania wiadomości zawierającej fakturę w pdf na adres Wykonawcy, potwierdzony automatycznie w momencie wpływu wiadomości na skrzynkę pocztową Wykonawcy albo dzień przydzielenia jej numeru w KSeF, w zależności które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.
8. Niezależnie od czynszu najmu Wykonawca ponosi koszty bieżącego utrzymania Przedmiotu Najmu, obejmujące w szczególności:



- 1) koszty zużycia energii elektrycznej;
 - 2) koszty zużycia wody i odprowadzania ścieków;
 - 3) koszty zużycia energii cieplnej lub gazu, jeżeli dotyczą Przedmiotu Najmu;
 - 4) koszty odbioru odpadów komunalnych i odpadów powstających w związku z realizacją Umowy;
 - 5) inne koszty eksploatacyjne związane z korzystaniem z Przedmiotu Najmu.
9. Rozliczenie kosztów eksploatacyjnych następować będzie na podstawie rzeczywistego zużycia, ustalonego według wskazań podliczników, zgodnie z zasadami określonymi w OPZ, stanowiącym Załączniku nr 2 do Umowy.
10. Zamawiający dokonuje odczytu stanów podliczników na ostatni dzień każdego miesiąca oraz sporządza rozliczenie kosztów eksploatacyjnych.
11. W przypadku, gdy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa korzystanie przez Wykonawcę z Przedmiotu Najmu powoduje powstanie obowiązku ponoszenia podatku od nieruchomości lub innych danin publicznych związanych z korzystaniem z Przedmiotu Najmu, Wykonawca zobowiązany jest do ich ponoszenia oraz wykonania obowiązków wynikających z przepisów prawa, w tym złożenia wymaganych deklaracji lub informacji właściwemu organowi podatkowemu.
12. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu najmu lub opłat eksploatacyjnych Zamawiającemu przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych za okres od dnia następującego po dniu wymagalności do dnia zapłaty.
13. W przypadku korzystania przez Wykonawcę z Przedmiotu Najmu po zakończeniu obowiązywania Umowy bez tytułu prawnego, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty wynagrodzenia za bezumowne korzystanie w wysokości dwukrotności miesięcznego czynszu najmu za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania, niezależnie od obowiązku zwrotu Przedmiotu Najmu.

§ 10

Kaucja gwarancyjna

1. W celu zabezpieczenia roszczeń Zamawiającego wynikających z Umowy, w szczególności z tytułu:
 - 1) niezapłaconego czynszu najmu;
 - 2) nieuregulowanych opłat eksploatacyjnych;
 - 3) odszkodowania za uszkodzenie lub zniszczenie Przedmiotu Najmu lub jego wyposażenia;
 - 4) kosztów przywrócenia Przedmiotu Najmu do stanu zgodnego z postanowieniami Umowy;
 - 5) innych wymagalnych należności wynikających z Umowy

- Wykonawca zobowiązany jest, przed podpisaniem Umowy, wnieść kaucję gwarancyjną w wysokości 3.500,00 zł (słownie: trzy tysiące pięćset złotych 00/100).
2. Kaucja zostanie wpłacona na rachunek bankowy Zamawiającego nr
3. Wniesienie kaucji stanowi warunek podpisania Umowy.
4. Zamawiający jest uprawniony do zaspokojenia z kaucji gwarancyjnej swoich wymagalnych roszczeń wynikających z Umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do ich dobrowolnego uregulowania i bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu.
5. O dokonany potrąceniu z kaucji Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę na piśmie, wskazując podstawę faktyczną i wysokość potrąconej kwoty.



6. Jeżeli wysokość kaucji okaże się niewystarczająca do pokrycia należności przysługujących Zamawiającemu, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty brakującej kwoty w terminie 14 dni od dnia doręczenia wezwania do zapłaty.
7. W przypadku wykorzystania przez Zamawiającego całości lub części kaucji w okresie obowiązywania Umowy, Wykonawca zobowiązany jest uzupełnić jej wysokość do kwoty określonej w ust. 1 w terminie 14 dni od dnia doręczenia wezwania Zamawiającego.
8. Kaucja, w części niewykorzystanej na zaspokojenie roszczeń Zamawiającego, podlega zwrotowi w terminie 30 dni od dnia:
 - 1) zakończenia obowiązywania Umowy;
 - 2) podpisania przez Strony protokołu zwrotu Przedmiotu Najmu;
 - 3) całkowitego rozliczenia wzajemnych należności wynikających z Umowy,
– w zależności od tego, które z powyższych zdarzeń nastąpi najpóźniej.
9. Zwrot kaucji następuje na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Kaucja nie podlega oprocentowaniu.

§ 11

Wynagrodzenie

1. Z tytułu prawidłowej realizacji Usługi Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie ustalane na podstawie liczby poszczególnych elementów posiłków objętych informacją o faktycznym zapotrzebowaniu przekazaną Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w Umowie oraz cen jednostkowych brutto wskazanych w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do Umowy.
2. Maksymalna wartość Umowy obejmuje:
 - 1) maksymalną wartość zamówienia podstawowego;
 - 2) maksymalną wartość prawa opcji.
3. Maksymalna wartość zamówienia podstawowego została obliczona na podstawie maksymalnych ilości poszczególnych elementów posiłków określonych w OPZ oraz cen jednostkowych brutto wskazanych w Formularzu ofertowym.
4. Uczniowie szkoły podstawowej i liceum mogą zamawiać:
 - 1) obiad obejmujący łącznie zupeł, drugie danie, napój oraz bufet warzywno-owocowy;
 - 2) podwieczorek
– odrębnie albo łącznie.
5. Pracownicy Zamawiającego mogą zamawiać obiad obejmujący łącznie zupeł, drugie danie, napój oraz bufet warzywno-owocowy.
6. Cena jednostkowa brutto obiadu dla ucznia szkoły podstawowej oraz ucznia liceum obejmuje zupeł, drugie danie, napój oraz koszt przygotowania, uzupełniania i obsługi bufetu warzywno-owocowego zgodnie z wymaganiami określonymi w OPZ.
7. Napój oraz bufet warzywno-owocowy nie stanowią odrębnych pozycji rozliczeniowych.
8. Ceny jednostkowe brutto poszczególnych elementów posiłków określa Formularz ofertowy stanowiący Załącznik nr 3 do Umowy.
9. Przez wsad do kotła rozumie się koszt zakupu produktów spożywczych wykorzystanych do przygotowania



danego elementu posiłku.

10. Łączna wartość wsadu do kotła dla pełnego posiłku ucznia szkoły podstawowej, obejmującego zupę, drugie danie, nie może przekroczyć kwoty 15,00 zł brutto.
11. Łączna wartość wsadu do kotła dla pełnego posiłku ucznia liceum, obejmującego zupę, drugie danie, nie może przekroczyć kwoty 17,00 zł brutto.
12. W przypadku zamówienia wyłącznie wybranych elementów posiłku rozliczeniu podlega wartość wsadu do kotła oraz wartość pozostałych kosztów przygotowania i wydania przypisana do danego elementu posiłku zgodnie z Formularzem ofertowym.
13. Pozostałe koszty przygotowania i wydania elementów posiłków dla uczniów obejmują wszelkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową realizacją Umowy, inne niż wsad do kotła.
14. Łączna wartość pozostałych kosztów przygotowania i wydania pełnego posiłku dla ucznia szkoły podstawowej albo ucznia liceum nie może przekroczyć 1/3 (33,3%) łącznej wartości wsadu do kotła przypadającego na pełny posiłek właściwy dla danej grupy uczniów.
15. W przypadku zamówienia wyłącznie wybranych elementów posiłku wartość pozostałych kosztów przygotowania i wydania przypisana do danego elementu ustalana jest zgodnie z podziałem wynikającym z Formularza ofertowego, z zachowaniem ograniczenia określonego w ust. 14.
16. Ceny jednostkowe brutto zupy i drugiego dania dla pracowników Zamawiającego obejmują pełny koszt przygotowania i wydania danego elementu posiłku, w tym koszt produktów spożywczych. Do posiłków pracowników nie stosuje się ograniczeń określonych w ust. 10–15.
17. Maksymalna wartość Umowy, obejmująca zamówienie podstawowe oraz maksymalną wartość prawa opcji, wynosi:
 - a) wartość netto: zł,
 - b) podatek VAT według stawki %: zł,
 - c) wartość brutto: zł.
18. Wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie płatne na rachunek bankowy Wykonawcy nr
19. Zamawiający jest uprawniony, lecz nie zobowiązany, do skorzystania z prawa opcji w całości lub w części.
20. Prawo opcji polega na zleceniu Wykonawcy przygotowania i wydawania posiłków w ramach akcji organizowanych przez Zamawiającego, w szczególności „Zima w Mieście” oraz „Lato w Mieście”, na zasadach określonych w Opisie Przedmiotu Zamówienia.
21. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o zamiarze skorzystania z prawa opcji, określając w szczególności:
 - 1) rodzaj akcji;
 - 2) przewidywany okres realizacji;
 - 3) przewidywaną liczbę uczestników;
 - 4) przewidywaną liczbę osobodni żywienia.
22. Wynagrodzenie Wykonawcy za realizację świadczeń objętych prawem opcji ustalane będzie według stawki za jeden osobodzień żywienia obowiązującej w danej edycji Akcji „Zima w Mieście” albo „Lato w Mieście”, określonej przez organizatora programu lub właściwy organ m.st. Warszawy.
23. W przypadku zmiany stawki, o której mowa w ust. 22, w okresie obowiązywania Umowy, wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenia realizowane po dniu wejścia w życie nowej stawki ulega odpowiedniej zmianie,



bez konieczności zawarcia aneksu do Umowy.

24. Zmiana stawki, o której mowa w ust. 22, nie stanowi zmiany Umowy w rozumieniu art. 454 ustawy Pzp i nie wymaga zawarcia aneksu.
25. Skorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie wymaga zawarcia aneksu do Umowy i następuje poprzez przekazanie Wykonawcy pisemnego oświadczenia lub informacji w postaci elektronicznej.
26. Nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji albo skorzystanie z niego jedynie w części nie stanowi niewykonania ani nienależytego wykonania Umowy i nie może stanowić podstawy jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego.
27. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia podstawowego na poziomie nie niższym niż 30% maksymalnej wartości zamówienia podstawowego, z zastrzeżeniem że gwarancja ta dotyczy wyłącznie wynagrodzenia należnego od Zamawiającego za posiłki przygotowywane dla uczniów szkoły podstawowej i liceum.
28. Minimalny gwarantowany poziom realizacji odnosi się do łącznej wartości wynagrodzenia należnego Wykonawcy od Zamawiającego i nie dotyczy poszczególnych rodzajów elementów posiłków.
29. Minimalny gwarantowany poziom realizacji nie obejmuje:
 - 1) posiłków zamawianych i opłacanych bezpośrednio przez pracowników Zamawiającego;
 - 2) świadczeń realizowanych w ramach prawa opcji.
30. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację zamówienia podstawowego ponad minimalny gwarantowany poziom określony w ust. 27 ani o wykorzystanie prawa opcji w całości lub w określonym zakresie.

§ 12

Rozliczenia i fakturowanie

1. Zmiana deklaracji zapotrzebowania na poszczególne elementy posiłków może nastąpić do godziny 8:30 danego dnia.
2. Informacja o faktycznym zapotrzebowaniu przekazana Wykonawcy za pośrednictwem systemu Loca e-stołówka do godziny 9:00 danego dnia stanowi podstawę przygotowania oraz rozliczenia poszczególnych elementów posiłków w tym dniu.
- 2a. Na potrzeby rozliczeń, o których mowa w niniejszym paragrafie, w przypadku uczniów szkoły podstawowej i liceum przez poszczególne elementy albo pozycje posiłków rozumie się obiad oraz podwieczorek, przy czym obiad obejmuje łącznie zupę, drugie danie, napój oraz bufet warzywno-owocowy i nie podlega odrębnemu rozliczaniu na zupę oraz drugie danie.
3. W przypadku awarii systemu Loca e-stołówka albo czasowej niemożności korzystania z systemu podstawę przygotowania oraz rozliczenia posiłków stanowi informacja przekazana Wykonawcy przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
4. Elementy posiłków przygotowane zgodnie z informacją, o której mowa w ust. 2 albo ust. 3, podlegają rozliczeniu również w przypadku ich nieodebrania przez ucznia lub pracownika Zamawiającego z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.
5. Rozliczenie zamówienia podstawowego następuje za okresy miesięczne, na podstawie liczby poszczególnych elementów posiłków objętych informacjami o faktycznym zapotrzebowaniu przekazanymi



zgodnie z ust. 2 albo ust. 3 oraz cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu ofertowym.

6. Wykonawca, w terminie 2 dni roboczych po zakończeniu każdego tygodnia, przedstawi Zamawiającemu zestawienie obejmujące co najmniej:
 - 1) liczbę zup przygotowanych dla uczniów szkoły podstawowej;
 - 2) liczbę drugich dań przygotowanych dla uczniów szkoły podstawowej;
 - 3) liczbę podwieczorków przygotowanych dla uczniów szkoły podstawowej;
 - 4) liczbę zup przygotowanych dla uczniów liceum;
 - 5) liczbę drugich dań przygotowanych dla uczniów liceum;
 - 6) liczbę podwieczorków przygotowanych dla uczniów liceum;
 - 7) liczbę zup i drugich dań przygotowanych dla pracowników Zamawiającego;
 - 8) liczbę osobodni żywienia zrealizowanych w ramach prawa opcji – jeżeli zostało ono uruchomione.
7. Jeżeli tydzień rozliczeniowy obejmuje dni należące do dwóch różnych miesięcy kalendarzowych, Wykonawca sporządzi odrębne zestawienia dla każdego miesiąca.
8. Jeżeli termin przekazania zestawienia przypada na dzień ustawowo wolny od pracy albo sobotę, zestawienie przekazuje się w pierwszym dniu roboczym następującym po tym dniu.
9. Po zakończeniu każdego miesiąca Wykonawca sporządzi miesięczne zestawienie rozliczeniowe zawierające co najmniej:
 - 1) liczbę poszczególnych elementów posiłków przygotowanych dla uczniów szkoły podstawowej;
 - 2) liczbę poszczególnych elementów posiłków przygotowanych dla uczniów liceum;
 - 3) liczbę posiłków przygotowanych dla pracowników Zamawiającego;
 - 4) liczbę osobodni żywienia zrealizowanych w ramach prawa opcji, jeżeli zostało ono uruchomione;
 - 5) ceny jednostkowe brutto zastosowane do rozliczenia;
 - 6) wartość wsadu do kotła;
 - 7) wartość pozostałych kosztów przygotowania i wydania posiłków;
 - 8) wartość wynagrodzenia należnego od Zamawiającego;
 - 9) wartość świadczeń zrealizowanych w ramach prawa opcji.
10. Miesięczne zestawienie rozliczeniowe podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
11. W przypadku stwierdzenia rozbieżności pomiędzy danymi wynikającymi z systemu Loca e-stołówka, zestawieniami sporządzonymi przez Wykonawcę lub dokumentacją pozostającą w dyspozycji Zamawiającego Strony niezwłocznie dokonają ich wyjaśnienia przed zatwierdzeniem miesięcznego zestawienia rozliczeniowego.
12. Oczywiste omyłki pisarskie oraz rachunkowe stwierdzone w miesięcznym zestawieniu rozliczeniowym mogą zostać sprostowane przez Strony bez konieczności sporządzania nowego zestawienia.
13. Zatwierdzone miesięczne zestawienie rozliczeniowe stanowi podstawę wystawienia faktury przez Wykonawcę.
14. Wykonawca wystawi:
jedną fakturę wykazującą odrębnie:
 - a) wartość wsadu do kotła,
 - b) wartość pozostałych kosztów przygotowania i wydania posiłków,



- c) liczbę poszczególnych elementów posiłków objętych rozliczeniem;
 - d) zastosowane ceny jednostkowe brutto;
 - e) wartość świadczeń zrealizowanych w ramach prawa opcji, jeżeli została ona uruchomiona,
15. Faktura powinna zostać wystawiona w terminie 7 dni od dnia zatwierdzenia miesięcznego zestawienia rozliczeniowego.

16. Faktura wystawiana będzie z uwzględnieniem następujących danych:

Nabywca:

Miasto Stołeczne Warszawa

Plac Bankowy 3/5

00-950 Warszawa

NIP:

Odbiorca/Płatnik (Podmiot 3 w KSeF):

Zespół Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie

ul. Wiertnicza 26

02-952 Warszawa

NIP:

17. Termin płatności faktury wynosi 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury wraz z kompletem wymaganych dokumentów zgodnie z postanowieniem pkt 28 i 32 poniżej. .
18. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
19. W odniesieniu do rozliczenia za miesiąc grudzień:
- 1) Wykonawca przekaze Zamawiającemu dane niezbędne do rozliczenia nie później niż do dnia **28 grudnia**;
 - 2) faktura za miesiąc grudzień zostanie wystawiona i doręczona Zamawiającemu nie później niż do dnia **28 grudnia**;
 - 3) ewentualne różnice wynikające z rozliczenia posiłków wydanych po wystawieniu faktury zostaną rozliczone fakturą korygującą.
20. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zawierać numer umowy/WII/...../2026 i NIP płatnika/placówki
21. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia tzw. Podmiot 3 w KSeF, aby faktura trafiła do płatnika/placówki jako odbiorcy faktury.
22. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT.
23. Wykonawca oświadcza, że wystawia faktury w KSeF od dnia 1 kwietnia 2026 r.
24. Od dnia ustawowego obowiązku i wejścia w życie przepisów o KSeF faktury będą wystawiane i odbierane za pośrednictwem KSeF. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej nr w KSeF.
25. W przypadku awarii systemu KSeF, faktury będą tymczasowo przesyłane w pdf pocztą elektroniczną do czasu uzyskania dostępu do KSeF. W tym czasie za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień potwierdzenia otrzymania wiadomości zawierającej fakturę w pdf na adres email Zamawiającego albo dzień przydzielenia jej numeru w KSeF w zależności które z tych zdarzeń nastąpiło wcześniej. Doręczenie faktury w KSeF w czasie awarii systemu nie skutkuje rozpoczęciem biegu terminu płatności.



26. W przypadku niedostępności KSeF po stronie Wykonawcy, za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej numeru w KSeF (niedostępność o której mowa w art. 106nda ust. 1 i 2 ustawy o podatku VAT).
27. Wykonawca wystawi fakturę po potwierdzeniu przez Zamawiającego prawidłowego wykonania umowy.
28. Zapłata, ale tylko prawidłowo wystawionej faktury vat w KSeF, nastąpi w terminie do 21 dni od pierwszego dnia roboczego po potwierdzeniu otrzymania faktury (wiadomości z fakturą w pdf) na ww. adres email.
29. Wykonawca zobowiązany jest przesłać skan faktury w terminie 3 dni od daty wystawienia faktury w KSeF.
30. Faktura jest wystawiona prawidłowo w KSeF gdy:
 1. gdy nabywcę określono prawidłowo w polu „Podmiot2” wraz z NIP pozycji i w polu znacznikowym JST wpisano wartość 1 oraz Wykonawca uzupełni tzw. Podmiot inny/Podmiot 3 w KSeF wraz z NIP, aby faktura trafiła do płatnika, placówki jako odbiorcy faktury, a w polu „Rola” wpisano „8” – JST odbiorca.
 2. zawiera nr umowy,
 3. jest zgodna z przepisami prawa i prawidłowa pod względem formalnym i rachunkowym.
31. W przypadku wystawienia faktury niezgodnie z ww. zapisami Zamawiający ma prawo wstrzymać zapłatę do czasu otrzymania prawidłowej faktury, a termin płatności biegnie od tego momentu.
32. Załączniki nie mogące być załącznikami do faktury wystawionej w KSeF należy przesłać niezwłocznie w pdf pocztą elektroniczną na adres Zamawiającego
33. Wykonawca zobowiązuje się przesłać Zamawiającemu w sposób określony w pkt 32 powyżej, comiesięczne zestawienie rozliczeniowe dotyczące miesiąca którego dotyczy faktura Wykonawcy.

§ 13

Rozliczenia posiłków pracowników

1. Opłaty za posiłki zamawiane przez pracowników Zamawiającego będą wnoszone bezpośrednio na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
2. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu posiłków zamawianych przez pracowników Zamawiającego nie jest objęte wynagrodzeniem należnym od Zamawiającego i nie podlega ujęciu w fakturach wystawianych Zamawiającemu.
3. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić szczegółowy rejestr wpłat dokonywanych przez pracowników Zamawiającego, zawierający co najmniej:
 - 1) imię i nazwisko pracownika;
 - 2) datę wpłaty;
 - 3) tytuł wpłaty;
 - 4) rodzaj zamówionych elementów posiłku;
 - 5) liczbę zamówionych elementów posiłku;
 - 6) kwotę wpłaty;
 - 7) okres, którego dotyczy wpłata.
4. Rejestr, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca przechowuje przez cały okres obowiązywania Umowy oraz przez okres wymagany przepisami prawa i udostępnia Zamawiającemu na jego uzasadnione żądanie.
5. Zamawiający nie odpowiada za terminowość ani prawidłowość wpłat dokonywanych przez pracowników Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy.



6. Brak dokonania przez pracownika Zamawiającego zapłaty za zamówiony posiłek nie uprawnia Wykonawcy do kierowania wobec Zamawiającego jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu.
7. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za prowadzenie rozliczeń z pracownikami Zamawiającego, w tym za dochodzenie należności wynikających z zamówionych przez nich posiłków.
8. W przypadku stwierdzenia niezgodności pomiędzy rejestrem wpłat prowadzonym przez Wykonawcę a danymi wynikającymi z systemu Loca e-stołówka Strony podejmą współpracę w celu wyjaśnienia przyczyn rozbieżności, z zastrzeżeniem, że Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zobowiązania finansowe pracowników wobec Wykonawcy.

§ 14

Rezygnacja z posiłków i rozliczenie opłat

1. Uczeń szkoły podstawowej, uczeń liceum albo pracownik Zamawiającego może zrezygnować z zamówionego posiłku lub zmienić złożoną deklarację zapotrzebowania najpóźniej do godz. 8:30 w dniu, którego dotyczy posiłek.
2. Rezygnację z posiłku lub zmianę deklaracji należy zgłosić:
 - a) za pośrednictwem systemu elektronicznego – aplikacji Loca e-stołówka; albo
 - b) osobie wyznaczonej przez Zamawiającego, jeżeli z przyczyn technicznych lub organizacyjnych zgłoszenie za pośrednictwem aplikacji nie jest możliwe.
3. Informacja o faktycznym zapotrzebowaniu na posiłki, uwzględniająca rezygnacje i zmiany zgłoszone zgodnie z ust. 1, zostanie przekazana Wykonawcy przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego albo za pośrednictwem aplikacji Loca e-stołówka do godz. 9:00 danego dnia.
4. Informacja przekazana Wykonawcy do godz. 9:00 stanowi podstawę do przygotowania oraz rozliczenia posiłków w danym dniu.
5. Posiłek, z którego zrezygnowano albo którego zamówienie zmieniono w terminie określonym w ust. 1, nie podlega rozliczeniu, a uiszczona za niego opłata podlega:
 - 1) zaliczeniu na poczet opłat należnych za posiłki w kolejnym okresie rozliczeniowym; albo
 - 2) zwrotowi na rachunek bankowy, z którego dokonano płatności, jeżeli zaliczenie opłaty nie jest możliwe.
6. Sposób rozliczenia, o którym mowa w ust. 5, dotyczy posiłków opłacanych bezpośrednio na rachunek bankowy Wykonawcy.
7. W przypadku posiłków rozliczanych z Zamawiającym posiłek, z którego zrezygnowano w terminie określonym w ust. 1, nie jest uwzględniany w ewidencji posiłków stanowiącej podstawę wystawienia faktury.
8. W przypadku zgłoszenia rezygnacji lub zmiany deklaracji po godzinie 8:30 posiłek może zostać uwzględniony w rozliczeniu, jeżeli został ujęty w informacji o faktycznym zapotrzebowaniu przekazanej Wykonawcy i został przez Wykonawcę przygotowany.
9. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję:
 - 1) zgłoszonych rezygnacji i zmian deklaracji;
 - 2) opłat podlegających zaliczeniu albo zwrotowi;
 - 3) dokonanych zaliczeń i zwrotów.
10. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca udostępni ewidencję, o której mowa w ust. 9, w zakresie niezbędnym do kontroli prawidłowości rozliczeń.



§ 15

Warunki sanitarne, higieniczne i organizacyjne przygotowywania oraz wydawania posiłków

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i wydawać posiłki zgodnie z Umową, OPZ, obowiązującymi przepisami prawa oraz zasadami bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego.
2. Wykonawca będzie prowadził stołówkę w szczególności zgodnie z:
 - 1) rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
 - 2) rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - 3) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - 4) przepisami i normami wskazanymi w OPZ.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki:
 - 1) w dniu ich wydania;
 - 2) z produktów świeżych, pełnowartościowych i odpowiedniej jakości;
 - 3) w warunkach zabezpieczających przed zanieczyszczeniem oraz rozwojem drobnoustrojów;
 - 4) z zachowaniem właściwych temperatur obróbki, przechowywania i wydawania;
 - 5) w sposób zapewniający zachowanie odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej;
 - 6) zgodnie z jadłospisem zaakceptowanym przez Zamawiającego.
4. Posiłki powinny być urozmaicone, estetyczne oraz charakteryzować się właściwym smakiem, zapachem, temperaturą i konsystencją.
5. Wykonawca będzie realizował Usługę zgodnie z systemem HACCP oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GHP/GMP.
6. Wykonawca zobowiązany jest opracować, wdrożyć, stosować i aktualizować własne procedury HACCP/GHP/GMP, dostosowane do:
 - 1) faktycznego sposobu organizacji pracy;
 - 2) zakresu świadczonej Usługi;
 - 3) warunków technicznych i funkcjonalnych kuchni i zaplecza kuchennego;
 - 4) rodzaju przygotowywanych diet i posiłków.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłową organizację pracy kuchni, zaplecza kuchennego i stołówki oraz za zgodność prowadzonej działalności z przepisami prawa, w szczególności przepisami sanitarnymi i dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.
8. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać wszelkie wymagane prawem zgody, wpisy, decyzje, zatwierdzenia i inne dopuszczenia niezbędne do realizacji Usługi.
9. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę pracowników, posiadających kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do prawidłowego przygotowywania i wydawania posiłków.
10. Osoby przygotowujące lub wydające posiłki powinny:
 - 1) posiadać aktualne orzeczenia lub zaświadczenia lekarskie wymagane do celów sanitarno-



epidemiologicznych;

- 2) być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 3) posiadać i stosować czystą, odpowiednią odzież ochronną;
- 4) przestrzegać zasad higieny osobistej oraz procedur obowiązujących u Wykonawcy;
- 5) wykonywać swoje obowiązki w sposób kulturalny i z poszanowaniem uczniów oraz pracowników Zamawiającego.

11. Wykonawca, przed rozpoczęciem wykonywania Usługi, przekaże Zamawiającemu wykaz osób skierowanych do realizacji Umowy, zawierający co najmniej:

- 1) imię i nazwisko pracownika;
- 2) pełnioną funkcję lub stanowisko;
- 3) oświadczenie Wykonawcy, że pracownik spełnia wymagania określone w ust. 4.

12. O zmianie osoby skierowanej do realizacji Umowy Wykonawca poinformuje Zamawiającego przed dopuszczeniem tej osoby do wykonywania obowiązków na terenie Zamawiającego, chyba że konieczność natychmiastowego zastępstwa wynika z nieprzewidzianej nieobecności pracownika.

13. Zamawiający może żądać odsunięcia od realizacji Umowy osoby, która:

- 1) nie posiada wymaganych badań, kwalifikacji lub odzieży ochronnej;
- 2) narusza zasady higieny, bezpieczeństwa albo obowiązujące u Zamawiającego zasady organizacyjne;
- 3) zachowuje się niewłaściwie wobec uczniów lub pracowników Zamawiającego;
- 4) wykonuje obowiązki w sposób mogący zagrażać jakości lub bezpieczeństwu posiłków.

14. Wykonawca będzie przechowywał przez 48 godzin próbki pokarmowe wszystkich przygotowanych posiłków, oznaczone co najmniej:

- 1) datą i godziną pobrania;
- 2) nazwą lub opisem posiłku;
- 3) podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

15. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca umożliwi pobranie próbek wydawanych posiłków w celu zbadania ich kaloryczności, zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów lub innych składników odżywczych.

16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bieżące utrzymanie czystości w kuchni, zapleczu kuchennym i stołówce w zakresie związanym z realizacją Usługi.

17. Wykonawca będzie codziennie:

- 1) usuwał resztki pokonsumpcyjne i zlewki;
- 2) przygotowywał odpady do odbioru;
- 3) zapewniał odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z przepisami prawa;
- 4) utrzymywał w czystości pomieszczenie przeznaczone do magazynowania odpadów;
- 5) przechowywał odpady w szczelnie zamykanych pojemnikach, zabezpieczonych przed dostępem gryzoni, insektów i innych szkodników.

18. Wykonawca zawrze na własny koszt umowy niezbędne do odbioru i zgodnej z prawem utylizacji odpadów powstałych w związku z realizacją Usługi. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi aktualne umowy w terminie 14 dni od dnia otrzymania żądania.

19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo przygotowywanych oraz



wydawanych posiłków, a także za skutki zaniedbań związanych z ich przygotowaniem, przechowywaniem lub wydawaniem.

20. W przypadku stwierdzenia, że posiłek:

- 1) nie odpowiada zaakceptowanemu jadłospisowi;
- 2) nie spełnia wymagań określonych w Umowie lub OPZ;
- 3) ma niewłaściwą temperaturę, gramaturę, smak, zapach lub konsystencję;
- 4) jest nieświeży albo może stanowić zagrożenie dla zdrowia;
- 5) został przygotowany lub wydany z naruszeniem zasad higieny

21. Zamawiający może odmówić jego przyjęcia lub wydania oraz zażądać niezwłocznego zapewnienia posiłku zastępczego zgodnego z Umową i OPZ.

22. W przypadku, o którym mowa w ust. 20 lub ust. 21 powyżej, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt i bez dodatkowego wynagrodzenia zapewnić posiłki zastępcze w terminie umożliwiającym ich wydanie zgodnie z organizacją pracy Zamawiającego.

23. Jeżeli Wykonawca nie zapewni posiłków zastępczych w wymaganym terminie, Zamawiający może dokonać ich zakupu od innego podmiotu na koszt i ryzyko Wykonawcy. Koszt zakupu zastępczego może zostać potrącony z wynagrodzenia Wykonawcy, z zachowaniem zasad wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

24. W przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających przygotowanie lub wydanie posiłków zgodnie z Umową Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego telefonicznie oraz za pośrednictwem poczty elektronicznej o:

- 1) zaistniałej sytuacji;
- 2) jej przyczynie;
- 3) przewidywanym czasie trwania;
- 4) proponowanym sposobie usunięcia nieprawidłowości;
- 5) proponowanej zmianie jadłospisu – jeżeli jest konieczna.

25. Zmiana jadłospisu może nastąpić wyłącznie na zasadach określonych w Umowie i OPZ, w tym za zgodą Zamawiającego. W sytuacji nagłej, której nie można było przewidzieć, Wykonawca może zgłosić zmianę w dniu wydania posiłku, nie później niż do godz. 8:30. Potrawa zastępcza powinna odpowiadać pierwotnie zaplanowanej potrawie pod względem rodzaju posiłku, wartości odżywczej, gramatury oraz zgodności z właściwą dietą.

§ 16

Organizacja pracy stołówki

1. Posiłki będą przygotowywane i wydawane przez pracowników Wykonawcy w kuchni i stołówce znajdujących się w budynku Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w pomieszczeniach kuchni udostępnionych przez Zamawiającego, zgodnie z OPZ.
3. Posiłki będą wydawane w godzinach wynikających z organizacji pracy Zamawiającego oraz zgodnie z harmonogramem uzgodnionym pomiędzy Stronami.
4. Zamawiający może zmienić godziny wydawania posiłków w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły lub



wystąpienia innych okoliczności mających wpływ na realizację Usługi. O planowanych zmianach Zamawiający poinformuje Wykonawcę z odpowiednim wyprzedzeniem, a w sytuacjach nagłych – niezwłocznie.

5. Pracownicy Wykonawcy mogą przebywać na terenie Zamawiającego w godzinach od 6:00 do 21:00, z zastrzeżeniem że przebywanie poza tymi godzinami wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego, chyba że jest konieczne do usunięcia awarii lub zabezpieczenia Przedmiotu Najmu.
6. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za organizację pracy kuchni i stołówki oraz bieżącą współpracę z Zamawiającym.
7. Jeżeli osoba, o której mowa w ust. 6, była wskazana w ofercie, jej zmiana jest dopuszczalna pod warunkiem skierowania do realizacji Umowy osoby spełniającej wymagania określone w SWZ.

§ 17

Wypowiedzenie i odstąpienie od Umowy

1. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę ze skutkiem natychmiastowym, w całości albo w odpowiedniej części, jeżeli Wykonawca dopuścił się istotnego naruszenia postanowień Umowy, OPZ lub obowiązujących przepisów prawa, w szczególności gdy Wykonawca:
 - 1) nie rozpoczął realizacji Usługi w terminie określonym w Umowie;
 - 2) bez uzasadnionej przyczyny przerwał realizację Usługi na okres dłuższy niż 3 kolejne dni, z wyłączeniem okresów, w których zgodnie z Umową Usługa nie jest realizowana;
 - 3) pomimo uprzedniego pisemnego wezwania Zamawiającego i wyznaczenia odpowiedniego terminu nie rozpoczął realizacji przerwanej Usługi albo nie usunął przyczyn jej przerwania;
 - 4) co najmniej pięciokrotnie w okresie obowiązywania Umowy naruszył postanowienia Umowy lub OPZ, a każde z naruszeń zostało udokumentowane i zgłoszone Wykonawcy w formie pisemnej lub dokumentowej, przy czym co najmniej dwa z tych naruszeń dotyczyły tego samego albo podobnego obowiązku;
 - 5) pomimo uprzedniego wezwania Zamawiającego nie usunął w wyznaczonym terminie istotnych nieprawidłowości dotyczących jakości, gramatury, składu, temperatury, wartości energetycznej lub odżywczej posiłków;
 - 6) przygotowuje albo wydaje posiłki niezgodnie z zatwierdzonym jadłospisem, z zastrzeżeniem zmian dopuszczonych zgodnie z Umową i OPZ, a naruszenie ma charakter istotny lub powtarzający się;
 - 7) stosuje ceny jednostkowe inne niż określone w Formularzu ofertowym albo pobiera opłaty w wysokości niezgodnej z Umową;
 - 8) nie przestrzega wymagań sanitarnych, higienicznych, epidemiologicznych lub zasad bezpieczeństwa żywności, a naruszenie:
 - a) stwarza zagrożenie dla życia lub zdrowia osób korzystających z posiłków,
 - b) ma charakter powtarzający się, albo
 - c) nie zostało usunięte w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 9) przygotowuje posiłki z produktów niespełniających wymagań jakościowych lub bezpieczeństwa określonych w Umowie, OPZ albo obowiązujących przepisach prawa;



- 10) nie wykonuje zaleceń pokontrolnych Zamawiającego albo właściwego organu kontroli, pomimo upływu terminu wyznaczonego na ich wykonanie;
 - 11) utracił wymagane prawem decyzje, zatwierdzenia, wpisy, zezwolenia lub inne uprawnienia niezbędne do realizacji Usługi albo prowadzenia działalności w Przedmiocie Najmu;
 - 12) zaprzestał spełniania wymagań, których spełnienie było niezbędne do zawarcia albo prawidłowego wykonywania Umowy, i nie przywrócił zgodności w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 13) korzysta z Przedmiotu Najmu niezgodnie z jego przeznaczeniem, oddał go osobie trzeciej bez wymaganej zgody Zamawiającego albo dokonał bez takiej zgody robót, zmian lub prac adaptacyjnych;
 - 14) doprowadził, wskutek okoliczności, za które ponosi odpowiedzialność, do istotnego uszkodzenia Przedmiotu Najmu, urządzeń lub wyposażenia Zamawiającego i nie usunął szkody w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 15) naruszył obowiązki dotyczące zatrudnienia osób skierowanych do realizacji Umowy, jeżeli naruszenie nie zostało usunięte pomimo wezwania Zamawiającego;
 - 16) utracił zdolność do dalszego prawidłowego wykonywania Umowy, w szczególności wskutek zaprzestania prowadzenia działalności objętej Umową;
 - 17) dokonuje cesji wierzytelności, przeniesienia praw lub obowiązków wynikających z Umowy albo powierzenia wykonania Umowy innemu podmiotowi z naruszeniem postanowień Umowy lub przepisów prawa.
2. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez uprzedniego wezwania Wykonawcy do usunięcia naruszenia, jeżeli:
- 1) dalsze wykonywanie Umowy przez Wykonawcę może stwarzać bezpośrednie zagrożenie dla życia lub zdrowia uczniów, pracowników Zamawiającego albo innych osób;
 - 2) właściwy organ sanitarny nakazał wstrzymanie działalności Wykonawcy, zakazał przygotowywania lub wydawania posiłków albo stwierdził naruszenia uniemożliwiające bezpieczną realizację Usługi;
 - 3) w związku z posiłkami przygotowanymi lub wydanyymi przez Wykonawcę wystąpiło zbiorowe zatrucie pokarmowe, a z ustaleń właściwego organu, wyników badań lub innych wiarygodnych dowodów wynika, że zatrucie pozostaje w związku z działaniem albo zaniechaniem Wykonawcy;
 - 4) Wykonawca umyślnie zastosował produkty niedopuszczone do spożycia, przeterminowane, zepsute lub zagrażające zdrowiu;
 - 5) doszło do innego rażącego naruszenia podstawowych obowiązków Wykonawcy, którego skutków nie można usunąć albo które powoduje utratę zaufania niezbędnego do dalszego wykonywania Umowy.
3. Z zastrzeżeniem ust. 2, przed wypowiedzeniem Umowy Zamawiający wezwie Wykonawcę do:
- 1) zaprzestania naruszeń;
 - 2) usunięcia ich skutków;
 - 3) przywrócenia realizacji Umowy do stanu zgodnego z Umową i OPZ
- wyznaczając w tym celu termin odpowiedni do charakteru i zakresu naruszenia, nie krótszy niż 2 dni robocze, chyba że ze względu na bezpieczeństwo żywności, organizację żywienia albo konieczność zapewnienia ciągłości Usługi uzasadnione jest wyznaczenie terminu krótszego.
4. Uprawnienie Zamawiającego do wypowiedzenia Umowy powstaje, jeżeli Wykonawca:
- 1) nie wykonał wezwania w wyznaczonym terminie;



- 2) wykonał wezwanie jedynie częściowo;
- 3) po wykonaniu wezwania ponownie dopuścił się takiego samego albo podobnego naruszenia.
5. Za naruszenie powtarzające się uważa się wystąpienie co najmniej trzech przypadków takiego samego albo podobnego naruszenia w okresie kolejnych 3 miesięcy, chyba że dane postanowienie Umowy przewiduje inną liczbę naruszeń.
6. Naruszenia mogą być dokumentowane w szczególności za pomocą:
 - 1) protokołów kontroli;
 - 2) notatek służbowych;
 - 3) dokumentacji fotograficznej;
 - 4) wyników badań posiłków lub próbek żywności;
 - 5) decyzji, protokołów albo zaleceń właściwych organów;
 - 6) danych z aplikacji Loca e-stołówka;
 - 7) ewidencji liczby i rodzaju wydanych posiłków;
 - 8) korespondencji kierowanej do Wykonawcy;
 - 9) uzasadnionych i potwierdzonych zgłoszeń osób korzystających z posiłków.
7. Wniosek Rady Rodziców Zespołu Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie, dotyczący nieprawidłowości w realizacji Usługi, stanowi podstawę do przeprowadzenia przez Zamawiającego kontroli realizacji Umowy.
8. Jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej na skutek wniosku, o którym mowa w ust. 7, zostanie potwierdzone wystąpienie jednej z przesłanek określonych w ust. 1 albo 2, Zamawiający może wypowiedzieć Umowę na zasadach określonych w niniejszym paragrafie. Sam wniosek Rady Rodziców, bez potwierdzenia naruszenia Umowy, nie stanowi samodzielnej podstawy jej wypowiedzenia.
9. Wypowiedzenie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać wskazanie jego przyczyny oraz dnia zakończenia Umowy.
10. W przypadku wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym:
 - 1) Wykonawca zaprzestanie realizacji Usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
 - 2) Wykonawca zabezpieczy dokumentację, żywność, urządzenia, wyposażenie oraz Przedmiot Najmu w sposób wskazany przez Zamawiającego;
 - 3) Wykonawca przekaze Zamawiającemu dokumentację dotyczącą realizacji Usługi i rozliczeń;
 - 4) Wykonawca zwróci Przedmiot Najmu na zasadach określonych w § 2 Umowy;
 - 5) Strony dokonają rozliczenia Usługi prawidłowo wykonanej do dnia zakończenia Umowy.
11. Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie za Usługę prawidłowo wykonaną do dnia zakończenia Umowy. Wypowiedzenie Umowy nie wyłącza prawa Zamawiającego do naliczenia kar umownych ani dochodzenia odszkodowania na zasadach określonych w Umowie i przepisach prawa.
12. Niezależnie od przesłanek określonych w niniejszym paragrafie Zamawiający może odstąpić od Umowy w przypadkach przewidzianych w art. 456 ustawy Pzp oraz w innych przypadkach wynikających z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Ustawa Pzp przewiduje odrębne ustawowe przesłanki odstąpienia, m.in. w razie nieprzewidywalnej istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym.



§ 18

Kary umowne

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następującej wysokości:
 - 1) 3% całkowitego wynagrodzenia brutto za zamówienie podstawowe, o którym mowa w § 11 ust. 17 Umowy – w przypadku wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym albo odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 2) 0,05% całkowitego wynagrodzenia brutto za zamówienie podstawowe, o którym mowa w § 11 ust. 17 Umowy – za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w rozpoczęciu realizacji Umowy;
 - 3) 0,05% całkowitego wynagrodzenia brutto za zamówienie podstawowe, o którym mowa w § 11 ust. 17 Umowy – za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w usunięciu nieprawidłowości stwierdzonych przez Zamawiającego, jeżeli Zamawiający wyznaczył termin na ich usunięcie;
 - 4) 300,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek wydania posiłków niezgodnych z jadłospisem zaakceptowanym przez Zamawiającego lub wymaganiami określonymi w OPZ, bez uprzedniej zgody Zamawiającego;
 - 5) 500,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek nieprzygotowania lub niewydania posiłków w liczbie wynikającej z zapotrzebowania przekazanego przez Zamawiającego zgodnie z Umową, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 6) 300,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązku pobierania lub przechowywania próbek pokarmowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
 - 7) 300,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek naruszenia wymagań sanitarnych lub higienicznych określonych w Umowie, OPZ albo obowiązujących przepisach prawa,
 - 8) 500,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek korzystania z Przedmiotu Najmu niezgodnie z Umową, w szczególności oddania go do używania osobie trzeciej, wykorzystywania niezgodnie z przeznaczeniem lub niewykonania obowiązków związanych z jego utrzymaniem, pomimo uprzedniego wezwania Zamawiającego do usunięcia naruszenia,
 - 9) 500,00 zł za każdy rozpoczęty dzień pozostawiania bez wymaganego ubezpieczenia OC,
 - 10) 500,00 zł za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w usunięciu szkody w Przedmiocie Najmu po upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego.
 - 11) 500,00 zł – za każdy stwierdzony przypadek skierowania do realizacji Umowy osoby niespełniającej wymagań określonych w § 20 Umowy dotyczących ochrony małoletnich lub niedopełnienia obowiązków w zakresie weryfikacji personelu.
 - 12) 1 000,00 zł - za każdy stwierdzony przypadek wykonywania czynności, o których mowa w § 7 ust. 1, przez osobę niezatrudnioną na podstawie umowy o pracę, jeżeli obowiązek takiego zatrudnienia wynika z art. 95 ustawy Pzp,
 - 13) 500,00 zł - za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w przedłożeniu dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 5, licząc od dnia następującego po upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego;
 - 14) 500,00 zł - za każdy stwierdzony przypadek przygotowywania lub wydawania posiłków bezglutenowych dla osób chorych na celiakię bez nadzoru osoby spełniającej wymagania określone w SWZ, OPZ i Umowie.



- 15) 800,00 zł — za każdy stwierdzony przypadek realizacji Umowy poprzez dowieszenie gotowych posiłków lub gotowych dań przygotowanych poza kuchnią Zamawiającego, a następnie ich podgrzanie, odgrzanie, regenerację termiczną albo wydanie w stołówce szkolnej, z naruszeniem postanowień Umowy lub OPZ.
2. Jeżeli to samo zdarzenie stanowi podstawę naliczenia więcej niż jednej kary umownej, Zamawiający naliczy wyłącznie jedną karę umowną – w najwyższej należnej wysokości.
 3. Zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku należytego wykonania Umowy ani usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
 4. Wypowiedzenie, rozwiązanie, odstąpienie od Umowy albo jej wygaśnięcie nie wyłącza prawa Zamawiającego do dochodzenia kar umownych należnych z tytułu zdarzeń, które miały miejsce w okresie obowiązywania Umowy.
 5. Kary umowne są płatne w terminie 14 dni od dnia doręczenia Wykonawcy wezwania do zapłaty.
 6. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
 7. Jeżeli wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość naliczonych kar umownych, Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
 8. Łączna wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy na podstawie Umowy nie może przekroczyć 20% całkowitego wynagrodzenia brutto za zamówienie podstawowe, o którym mowa w § 11 ust. 17 Umowy.

§ 19

Zmiany Umowy

1. Zmiana Umowy wymaga zachowania formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obie Strony, pod rygorem nieważności, chyba że obowiązujące przepisy prawa stanowią inaczej.
2. Niezależnie od przypadków określonych w ustawie Pzp, Zamawiający, na podstawie art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, przewiduje możliwość zmiany postanowień Umowy w następujących przypadkach:
 - 1) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na realizację Umowy;
 - 2) zmiany wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT);
 - 3) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
 - 4) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu albo wysokości stawek składek na te ubezpieczenia;
 - 5) zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie o pracowniczych planach kapitałowych;
 - 6) wystąpienia okoliczności, których Strony, działając z należytą starannością, nie mogły przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, jeżeli zmiana jest niezbędna do prawidłowej realizacji Umowy i nie prowadzi do zmiany jej ogólnego charakteru.
3. W przypadkach, o których mowa w ust. 2 pkt 2–5, zmiana wysokości wynagrodzenia nastąpi wyłącznie w zakresie, w jakim zmiany te mają rzeczywisty wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę.
4. Strona występująca z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia jest zobowiązana wykazać wpływ okoliczności, o których mowa w ust. 2 pkt 2–5, na koszty wykonania Umowy oraz przedstawić szczegółową kalkulację



uzasadniającą proponowaną zmianę.

5. W przypadku zmiany stawki podatku VAT wynagrodzenie brutto ulegnie odpowiedniej zmianie od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających nową stawkę podatku, przy zachowaniu niezmienionej wartości wynagrodzenia netto.

Waloryzacja wynagrodzenia

6. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp Strona przewidują możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy.
7. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia rozpoczęcia realizacji Umowy oraz nie częściej niż raz na 6 miesięcy.
8. Podstawę waloryzacji stanowi wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
9. Waloryzacja może zostać dokonana, jeżeli wskaźnik, o którym mowa w ust. 8, ulegnie zmianie o co najmniej 8% w stosunku do miesiąca zawarcia Umowy.
10. Zmiana wynagrodzenia następuje na pisemny, należycie uzasadniony wniosek Strony zawierający:
 - 1) wskazanie podstawy waloryzacji;
 - 2) wyliczenie proponowanej zmiany wynagrodzenia;
 - 3) kalkulację wpływu zmiany cen materiałów lub kosztów na koszty wykonania Umowy;
 - 4) dokumenty potwierdzające zasadność wniosku.
11. Zmienione wynagrodzenie obowiązuje od dnia zawarcia aneksu, nie wcześniej jednak niż od dnia złożenia kompletnego wniosku o waloryzację.
12. Łączna wartość zmian wynagrodzenia dokonanych na podstawie niniejszego paragrafu nie może przekroczyć 15% wynagrodzenia brutto zamówienia podstawowego, o którym mowa w § 11 ust. 17 Umowy.
13. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z niniejszym paragrafem, zobowiązany jest do odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należnego podwykonawcy, z którym zawarł umowę na okres przekraczający 6 miesięcy, jeżeli wykonuje on część zamówienia objętą waloryzacją, zgodnie z art. 439 ust. 5 ustawy Pzp.

§ 20

Ochrona małoletnich

1. Wykonawca oświadcza, że jest świadomy obowiązków wynikających z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich oraz zobowiązuje się do ich przestrzegania przez cały okres obowiązywania Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się kierować do realizacji Umowy wyłącznie osoby spełniające wymagania określone w przepisach, o których mowa w ust. 1, w tym wobec których dokonano wymaganej prawem weryfikacji, obejmującej w szczególności sprawdzenie w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym oraz uzyskanie informacji z Krajowego Rejestru Karnego – jeżeli obowiązek taki wynika z obowiązujących przepisów prawa.
3. Przed rozpoczęciem realizacji Umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu imienny wykaz osób skierowanych do wykonywania Umowy na terenie szkoły wraz z oświadczeniem, że wobec każdej z tych



osób zostały spełnione obowiązki określone w ust. 2. Każda zmiana personelu wymaga przekazania zaktualizowanego wykazu oraz złożenia oświadczenia przed dopuszczeniem nowej osoby do wykonywania czynności na terenie szkoły.

4. Wykonawca zobowiązuje się zapoznać osoby skierowane do realizacji Umowy ze Standardami Ochrony Małoletnich obowiązującymi u Zamawiającego oraz zapewnić ich przestrzeganie przez cały okres wykonywania Umowy.
5. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie przedłożyć dokumenty lub informacje potwierdzające spełnienie obowiązków, o których mowa w niniejszym paragrafie, w zakresie dopuszczalnym przez obowiązujące przepisy prawa.
6. Naruszenie obowiązków określonych w niniejszym paragrafie stanowi istotne naruszenie Umowy i uprawnia Zamawiającego do wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 21

Osoby do kontaktu

1. Osobą upoważnioną do stałego kontaktu z Zamawiającym w sprawie realizacji przedmiotu Umowy ze strony Wykonawcy jest: adres e-mail:
2. Osobą upoważnioną do stałego kontaktu z Wykonawcą w sprawie realizacji przedmiotu Umowy ze strony Zamawiającego jest (tel. +.....), e-mail: ;
.....
3. W przypadku zmiany osoby upoważnionej do stałego kontaktu w sprawie realizacji przedmiotu Umowy ze strony Wykonawcy lub Zamawiającego, Strona dokonująca zmiany powiadomi pisemnie o tym fakcie w terminie 7 dni od daty zmiany, jednocześnie wyznaczając kolejną osobę do kontaktów, bez konieczności sporządzenia aneksu do Umowy.

§ 22

Oświadczenie o statusie dużego przedsiębiorcy

Stosownie do postanowień przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych niniejszym Zamawiający składa oświadczenie o posiadaniu przez Miasto Stołeczne Warszawa statusu dużego przedsiębiorcy.

§ 23

Informacje publiczne

Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej Umowy, a w szczególności dane go identyfikujące (gdy jest osobą fizyczną ograniczone do imienia i nazwiska ewentualnie imienia, nazwiska i firmy – jeżeli Umowę zawiera w ramach prowadzenia działalności gospodarczej), przedmiot Umowy i wysokość wynagrodzenia podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.

§ 24



Ochrona danych osobowych

Wykonanie niniejszej Umowy nie wiąże się z powierzeniem przetwarzania danych w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 - dalej RODO) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych dla których Administratorem jest Zespół Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie, a co za tym idzie nie wiąże się z dostępem do zasobów informatycznych Zamawiającego. Zamawiający oświadcza, iż realizuje obowiązki Administratora danych osobowych, określone w przepisach RODO, w zakresie danych osobowych osób, które Wykonawca wskazał ze swojej strony do realizacji Umowy. Klauzula informacyjna o sposobie przetwarzania danych i prawach osób, których dane dotyczą stanowi Załącznik nr 4 i 5 do Umowy.

§ 25

Postanowienia końcowe

1. W zakresie nieuregulowanym niniejszą umową stosuje się powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
2. Wszelkie sprawy sporne wynikłe z realizacji Umowy, które nie zostaną rozstrzygnięte polubownie, będą ostatecznie rozstrzygane przez sądy powszechne właściwe dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowa wchodzi w życie i obowiązuje od dnia wskazanego w komparycji Umowy lub z datą z którą została podpisana przez ostatnia ze stron Umowy, w zależności od tego, która z wyżej wymienionych dat jest datą późniejszą.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ).
2. Załącznik nr 2 - Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ).
3. Załącznik nr 3 - Oferta Wykonawcy.
4. Załącznik nr 4 - Decyzja właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzająca zakład oraz wpis do rejestru zakładów.
5. Załącznik nr 5 - Protokół przekazania Przedmiotu Najmu, obejmujący wykaz pomieszczeń, wyposażenia oraz środków trwałych przekazywanych Wykonawcy.
6. Załącznik nr 6 - Zestawienie kosztów bieżącego utrzymania stołówki, stanowiące podstawę rozliczania kosztów eksploatacyjnych ponoszonych przez Wykonawcę.
7. Załącznik nr 7 - Klauzula informacyjna RODO.
8. Załącznik nr 8 - Zarządzenie nr 1302/2017 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 3 sierpnia 2017 r. w sprawie ustalenia warunków korzystania ze stołówek w przedszkolach i szkołach m.st. Warszawy oraz upoważnienia dyrektorów szkół i przedszkoli do zwalniania z opłat za posiłki.
9. Załącznik nr 9 - Zarządzenie nr 6244/2014 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. (tekst jednolity) w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach, dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa.



Zamawiający

Wykonawca

ZATWIERDZAM
pod względem prawnym

WITOLD WALOSIŃSKI

ADWOKAT

Mateusz Orlicki
Inspektor Ochrony Danych