

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA  
I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.  
CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

I. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 pkt 12 do 23 ustawy Pzp.

II. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

III. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

IV. Na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki w postępowaniu określone przez Zamawiającego w zakresie:

1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
3. zdolności technicznej lub zawodowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ.

V. Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....  
w następującym zakresie:

.....

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)*

VI. Na podstawie art. 25a ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

1. ....

2. ....

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL, CEIDG/KRS)*

**nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.**

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

## WZÓR

**ZOBOWIĄZANIE INNEGO PODMIOTU  
do oddania do dyspozycji Wykonawcy  
niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia**

*(nazwa podmiotu oddającego potencjał)*

**MY NIŻEJ PODPISANI**


---

*(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu)*

działając w imieniu i na rzecz

---

*(nazwa (firma) dokładny adres Podmiotu)*

Zobowiązuję się do oddania ww. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

*(określenie zasobu – zdolności techniczne lub zdolności zawodowe / sytuacja finansowa lub sytuacja ekonomiczna)*

do dyspozycji Wykonawcy:

---

*(nazwa Wykonawcy)*

przy wykonywaniu zamówienia pod nazwą:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.  
CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

Oświadczam, iż:

- a) udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:
- 
- b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:
- 
- c) charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:
- 
- d) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:
- 
- e) okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:
- 

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/y ch do reprezentowania Wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI  
DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.  
CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

Nawiązując do zamieszczonej na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy – Prawo zamówień publicznych, oświadczam/-y, że podmiot który reprezentuję/reprezentujemy:

\* nie należy do żadnej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów.

\*nie należy do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu.

\*należy do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z niżej wymienionymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu:

1. ....

2. ....

**UWAGA!**

*Wraz ze złożeniem powyższego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z wyżej wymienionymi Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.*

\*niepotrzebne skreślić

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

## WYKAZ USŁUG

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.**  
 CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp.	<b>Nazwa zadania</b> <i>W przypadku gdy zamówienie było realizowane na rzecz Zamawiającego (ZS nr 9 we Wrocławiu) wpisać nr Umowy*</i>	<b>Ilość posiłków wydawanych jednorazowo w ramach jednej umowy.</b>	<b>Nazwa zamawiającego</b>	<b>Data realizacji od-do</b>	<b>Doświadczenie</b>
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego

\*Wpisać nr umowy z Zamawiającym (ZS nr 9 we Wrocławiu) w przypadku, gdy Wykonawca nie przedłoży dowodów, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

\*\*niepotrzebne skreślić

Uwaga:

Do powyższego wykazu należy załączyć dowody określające należyte wykonanie/wykonywanie usług.

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób upoważnionej/yh do reprezentowania Wykonawcy*

## WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU I URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH

Nazwa zadania:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.

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

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp.	Potencjał techniczny wymagany przez Zamawiającego	Potencjał techniczny do wykonania zamówienia: opis – typ, model	Podstawa dysponowania
1	2	3	4
1.	piec konwekcyjny lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków – min 1 szt.	..... .....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing) lub będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*
2.	kuchenka gazowa 4-palnikowa – min. 1 szt.	..... .....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing) lub będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*
3.	zmywarko-wyparzarka – min. 1 szt.	..... .....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing) lub będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*
4	taboret/trzon gazowy – min. 1 szt.	..... .....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing) lub będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*
5	KUCHNIA produkująca posiłki od surowca do gotowej potrawy posiadająca decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków, znajdująca się na terenie miasta Wrocławia	Kuchnia: .....  Adres kuchni:.....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing) lub będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*

\*niepotrzebne skreślić

....., dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

## UMOWA NR ZS9/1/2019 (wzór)

Zawarta w dniu .....we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Zespołem Szkół nr 9, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław, zwaną w dalszej treści Umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez

Dyrektora Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu – Krzysztof Goleń

a

..... NIP:..... REGON: ....., wysokość kapitału zakładowego .....zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 poz. 1986 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą” lub „PZP”.

## § 1

**Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest świadczenie usługi pn:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.**

**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:

- a) ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia,
- b) z opisem przedmiotu Zamówienia,
- c) z ofertą Wykonawcy,

które stanowią integralną część Umowy.

2. Usługa będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości. Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej w wieku 5-15 lat.
3. Ilość uczniów objętych żywieniem – min. 10 - max 320 (**dzienna ilość posiłków - w zależności od frekwencji uczniów**).
4. Rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy i II dania, surówki oraz owocu i 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 z 2018r. poz. 1541) 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 (Dz.U. z 2016r. poz. 1154), zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych (wiek 5-15 lat) i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.
3. Posiłki, produkty, półprodukty wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach posiadających dopuszczenie przez właściwego terenowo Inspektora Sanitarnego, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
5. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej Umowie Zamawiający udostępni Wykonawcy kompleks kuchenne-jadalniane.
6. Obiad będzie wydawany w godzinach 11:30 – ..... Godzina 11:30 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbywało się o ustalonych porach. Dopuszcza się możliwość zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
7. 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 posiłku zgodnego z warunkami Umowy i wydania go do godziny 13:00 tego samego dnia.
8. Zamawiający może wprowadzić zmiany godzin wydawania posiłków.
9. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
11. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
12. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne, przy najmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.

14. Zupy winny być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
15. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% i olejów roślinnych, a nie margaryny.
16. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
17. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców.
18. Potrawy (w tym mięso) będą przygotowywane w kuchni Zamawiającego w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków.
19. Kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty będą gotowane w siedzibie Zamawiającego.
18. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.
19. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty. Warunkiem wprowadzenia innego jadłospisu jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed wprowadzeniem nowego jadłospisu. Wszystkie wprowadzone jadłospisy będą zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy oraz będą posiadać załączone kalkulacje wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w Umowie.
20. W przypadku wyjazdu uczniów na wycieczkę Wykonawca przygotowuje w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant”. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 7-dniowym wyprzedzeniem.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia codziennej kontroli procesu produkcyjnego przygotowywanych posiłków w lokalu Wykonawcy oraz w lokalu udostępnianym przez Zamawiającego. Kontrola dotyczy będzie rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania posiłków, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu i warunków transportu. Z przeprowadzonej kontroli będzie przeprowadzony protokół.
22. 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 oświadcza, że do realizacji zadania będą skierowane tylko osoby, które nie figurują w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym oraz zobowiązuje się do sprawdzenia osób, które będą kierowane do prowadzenia zajęć z dziećmi w przedmiocie umowy, czy nie figurują w rejestrze wymienionym w ust. 1, zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym (Dz. U. z 2018 r. poz. 405).
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot Umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
4. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed właściwym terenowo Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
5. 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 uczniów.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w kompleksie kuchenne-jadalnianym oraz innych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
7. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest w szczególności do:
  - a) zapewnienia do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego co najmniej 2 osób w godzinach od 07.00 do 15.15 oraz 1 osoby od 11:00 – ..... każdego dnia wydawania posiłku,
  - b) przygotowywać potrawy (w tym mięso) w kuchni Zamawiającego, w piecu konwekcyjno-parowym lub podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków,
  - c) przygotowywać zupy, kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty w kuchni Zamawiającego,
  - d) zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek przechowywanych na terenie swojej siedziby oraz dodatkowego posiłku w celu przeprowadzenia kontroli jakości przez Zamawiającego,
  - e) posiadania zapasów żywności niezbędnych do przygotowania posiłków na dany dzień,
  - f) przygotowywania posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty,
  - g) serwowania posiłków w miejscu wydawania w stołówce udostępnionej przez Zamawiającego przy ul. Krajewskiego 1 we Wrocławiu,
  - h) dostarczania posiłków zgodnie z zachowaniem cyklu określonego w paragrafie 2,
  - i) zapewnienia szklanych/ceramicznych naczyń oraz metalowych sztućców w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia,
  - j) porcjowania i wydawania posiłków we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
  - k) bieżącej wymiany wyszczerbionych, pękniętych, uszkodzonych naczyń i sztućców na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
  - l) niezwłocznego wprowadzania (tj. od dnia następnego) zmian wymaganych w wyniku kontroli realizacji zamówienia opisanych w protokole kontroli,
  - m) zapewnienia naczyń jednorodnych i jednakowych z punktu widzenia całości serwisu,

- n) zapewnienia wystarczającej ilości obrusów (np. ceratowych) na każdy stolik w stołówce, a także koszyczek na sztućce oraz serwetki jednorazowe na każdy stolik w stołówce,
- o) codziennego sprzątnięcia najmowanych pomieszczeń oraz codziennego odbierania i wywożenia na własny koszt resztek żywnościowych i innych odpadów powstałych w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia (Zamawiający nie wyraża zgody na umieszczenie kontenera na odpadki Wykonawcy na terenie Zamawiającego),
- p) zapewnienia worków na odpadki,
- q) ponoszenia kosztów zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątnięcia i mycia,
- r) używania jedynie środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
- s) uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania,
- t) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane dla uczniów przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego,
- u) usuwania na własny koszt i własnym staraniem awarii występujących w kompleksie kuchennej-jadalnianym udostępnionym Wykonawcy w celu realizacji zamówienia oraz ich wyposażenia,
- v) dostarczania towaru własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem tańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu winien być odpowiedni do właściwości towaru i zapewnić zabezpieczenie jego jakości przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami,
- w) dostarczania, przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z zachowaniem cyklu określonego w paragrafie 2,
- x) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków,
- y) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić rodzicom uczniów lub ich prawnym opiekunom,
- z) codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania do Dyrektora Szkoły (podpisanego przez przedstawicieli obu stron Umowy w chwili wydawania posiłków) zawierającego dane dotyczące w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem. **W celu oceny Wykonawca przygotowuje jeden dodatkowy posiłek w ramach podstawowego wynagrodzenia.**
- aa) przygotowania posiłków objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych winien przygotować i podpisać dietetyk Wykonawcy. Jadłospis winien być 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 do 7 dni przed podaniem posiłków (fax, e-mail),
- bb) zapewnienia do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie (w tym również przedstawicielowi Rady Rodziców działającemu w ścisłej współpracy z Zamawiającym) faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki,
- cc) zapewnienia wagi do ważenia potraw i termometru do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełnienia przez posiłki warunków określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- dd) zapewnienia sprzętu koniecznego do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt,
- ee) zamieszczania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń Zamawiającego,
- ff) wyznaczenia 1 dodatkowej osoby/ ..... dodatkowych osób\* do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego (\*niepotrzebne skreślić),
- gg) zatrudnienia do realizacji przedmiotowego zadania 1 osoby do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi zaświadczenie właściwego Urzędu Pracy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.\*. *(\*skreślić, jeśli nie zadeklarowano w ofercie).*

#### § 4

##### Podwykonawcy.

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona następujące prace będące przedmiotem zamówienia: .....
2. Wykonawca oświadcza, że osobiście wykona kluczowe części zamówienia tj. ....
3. Wykonawca oświadcza, że powierzy następujący zakres prac Podwykonawcom:
  - a) .....
4. Zlecenie części prac Podwykonawcy(com)\* nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego do wykonania prac powierzonych Podwykonawcy(com)\*.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy(ców)\*, jak za działania lub zaniechania własne.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.
7. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonywania Umowy zawartej przez siebie z Podwykonawcą.
8. Wykonawca może za zgodą Zamawiającego zmienić lub zrezygnować z Podwykonawcy wskazanego w ofercie. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### § 5

##### Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji Umowy strony ustalają od 02.01.2020r. do 23.12.2020r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).

2. Miejsce wykonywania usługi: Zespół Szkół nr 9, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław.
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 niniejszej Umowy.

#### § 6

##### Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto: ..... zł, słownie ..... w tym: cena jednostkowa obiadu - ..... zł brutto (w tym koszt wsadu do kotła: 5,50 zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: ..... zł brutto).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania Umowy.
3. Wynagrodzenie powyższe ma charakter wynagrodzenia maksymalnego dla zakresu rzeczowego i ilościowego ustalonego w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wynagrodzenie ostateczne ustala się na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków.
4. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
5. W wyjątkowych okolicznościach Wykonawca może wystawić fakturę częściową za przygotowane i wydane posiłki przed terminem określonym w pkt. 3. Faktura częściowa może zostać wystawiona po podpisaniu przez Zamawiającego częściowego protokołu odbioru.
6. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy. Oferta stanowi załącznik do Umowy.
7. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
8. Za nieterminową zapłatę wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienia.

#### § 7

##### Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy.

1. Ustala się zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 10% wartości umownej (brutto). Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w kwocie ..... w formie: .....
2. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy, o którym mowa w ust. 1 zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

#### § 8

##### 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 (Dz.U. z 2018r. poz. 1000 ze zm) (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.

## § 9

### Kary umowne

1. Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, które przekroczy 30 minut Zamawiający naliczy kwotę kary umownej w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie.
2. Za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy polegający na:
  - a). niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
  - b). niedostarczeniu posiłku zgodnego z dietą eliminacyjną,
  - c). wydaniu niekompletnego posiłku,
  - d). wydaniu posiłku zawierającego alergeny uczniowi podlegającemu żywieniu według diety eliminacyjnej,
  - e). wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
  - f). dostarczenia posiłku o niewłaściwej temperaturze,
  - g). niedostarczeniu jadłospisów w terminie określonym Umową,
  - h). dostarczeniu posiłków z opóźnieniem powodującym brak możliwości wydania ich uczniom,
  - i). niezgodnieniu z Zamawiającym jadłospisów do diet eliminacyjnych,
  - j). niewywieżenia odpadów,
  - k). nieposprzątania wymaganych Umową miejsc  
Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym punktem.
3. Za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy polegający na:
  - a). za niewypełnienie obowiązku, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy, w wysokości 500,00 zł za każdą osobę objętą przedmiotowym obowiązkiem skierowaną do realizacji zamówienia, która nie będzie zatrudniona (przez Wykonawcę lub Podwykonawcę) na podstawie umowy o pracę, za każdy stwierdzony przypadek,
  - b). za przekroczenie terminu, o którym mowa w § 8 ust. 3 umowy, w wysokości 100 zł, za każdy dzień przekroczenia,
  - c). za przekroczenie terminu, o którym mowa w § 3 ust 7 gg) umowy, w wysokości 50 zł za każdy dzień przekroczenia.
4. 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 1% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto Umowy.
5. W przypadku rozwiązania Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 1% maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w § 6 ust. 1 Umowy.
6. Jeżeli odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego nastąpi z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający jest zwolniony od zapłaty kary.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

## § 10

### Ubezpieczenie

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć się od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej łącznie) na potrzeby realizacji Umowy na kwotę (sumę ubezpieczenia) nie niższą niż wartość maksymalną wynagrodzenia, o której mowa w § 6 ust. 1.
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.
3. Wykonawca oświadcza, że na każde wezwanie Zamawiającego okaże oryginał polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w ust. 1.

## § 11

### 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.

#### **§ 12**

##### **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. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
  - 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania:
    - a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki;
  - 2.2. Zmiany osobowe:
    - a) zmiana Podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca wykonuje przedmiot Umowy; - zmiana jest możliwa tylko w przypadku, gdy nowy podwykonawca posiada tożsamą wiedzę i doświadczenie zawodowe, potencjał techniczny oraz osoby zdolne do wykonania zamówienia, a także jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej, jak dotychczasowy podwykonawca.
  - 2.3. Pozostałe zmiany:
    - a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: powoduje skrócenie terminu realizacji Umowy, zmniejszenie wartości zamówienia);
    - b) zmiany urzędowej stawki VAT;
    - c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej Umowy i termin realizacji;
    - d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;
    - e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu Umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które wykonawca poniósł w związku z Wynikającymi z Umowy planowanymi świadczeniami;
    - f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u uczniów objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

#### **§ 13**

##### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. Kodeks cywilny oraz Ustawy o finansach publicznych, Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron w terminie do 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 14**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzycelności wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków 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.

#### **§ 15**

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.

#### **§ 16**

Nadzór nad realizacją Umowy, ze strony Wykonawcy pełni p. ...., a ze strony Zamawiającego .....

#### **§ 17**

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

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

## UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO Z59/1/2019/NAJEM (wzór)

Zawarta w dniu ..... we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Zespołem Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław, zwaną w dalszej treści Umowy Wynajmującym, reprezentowanym przez:

Dyrektora Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu – Krzysztof Goleń

a

....., NIP ....., REGON ....., wysokość kapitału zakładowego....., zwanym dalej Najemcą, reprezentowana przez:

.....

## § 1

1. Na podstawie niniejszej Umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy składający się z kuchni i stołówki, usytuowany we Wrocławiu, przy ul. Krajewskiego 1 we Wrocławiu, 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 stanowiąc 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 dostarczony przez Wynajmującego sprzęt i najmowane pomieszczenie.
3. Najemca oświadcza, że Lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia w miejscu najmu na rzecz uczniów Wynajmującego.
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 niezbędny do prawidłowego realizowania usług restauracyjnych na rzecz Wynajmującego, Najemca wyposaża te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt własnym staraniem i na własny koszt.
6. Wszelkie dodatkowe wyposażenie 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:
  - 1) zmieniać profilu działalności w odniesieniu do Lokalu;
  - 2) podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
  - 3) dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. 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. Eksploatacja lokalu będzie miała miejsce wyłącznie w dni nauki lub zajęć opiekuńczych w godzinach 08:00 – 18:00.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania ze stołówki poza godzinami wydawania obiadów.
6. W sytuacjach wyjątkowych Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przesunięcia lub skrócenia godzin wydawania posiłków.
7. W przypadku korzystania ze stołówki przez Wynajmującego sprzątanie pomieszczenia po zakończeniu korzystania leży po jego stronie.
8. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wejścia do Lokalu poza godzinami wydawania posiłków w sytuacjach awaryjnych oraz w celu dokonania niezbędnych konserwacji.
9. 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, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów 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. Na Najemcy ciąży obowiązek zapewnienia okresowych przeglądów:
  - a. przegląd instalacji elektrycznych – 1 raz w roku,
  - b. przegląd p.poż. – 1 raz w roku,
  - c. przegląd wentylacji mechanicznej oraz innych nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów.
5. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca ma obowiązek powiadomić Wynajmującego na piśmie niezwłocznie po stwierdzeniu takiego faktu.

6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli stanu ogólnego i czystości wynajmowanych pomieszczeń.

#### § 4

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszym na podstawie protokołu, o którym mowa w § 1 ust. 2. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Lokal przed zwróceniem, powinien zostać odświeżony poprzez pomalowanie wszystkich ścian i sufitu.
3. 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 je 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.
4. Postanowienie ust. 3 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub ich wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.

#### § 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 1000,00 zł netto miesięcznie.
2. Oprócz czynszu, Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów ryczałtem za: wywozu nieczystości stałych, gazu, energii cieplnej, wody ciepłej i zimnej oraz ścieków, energii elektrycznej. Ryczałt za wykorzystane media będzie wynosił 850 zł netto miesięcznie.
3. Zapłata czynszu i ryczałtu za media następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dnia każdego miesiąca, za miesiąc poprzedni.
4. Brak terminowych wpłat może być podstawą do rozwiązania Umowy w trybie natychmiastowym.
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. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w §5, Wynajmującemu przysługują za czas zwłoki odsetki ustawowe za opóźnienie za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
7. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy miesięczny termin na zapłatę zaległego czynszu.
8. W przypadku wypowiedzenia umowy najmu na skutek niezapłacenia należności przez Najemcę w terminie, o którym mowa w pkt 7, wynajmujący wyznaczy Najemcy termin na dokonanie protokolarnego oddania wynajmowanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem. W przypadku niestawienia się Najemcy w wyznaczonym terminie Wynajmujący dokona samodzielnego odbioru wynajmowanych pomieszczeń oraz wyposażenia, a sporządzony na tę okoliczność protokół wyśle Najemcy.
9. 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.
10. Na Najemcy ciąży obowiązek zapewnienia wszystkich bieżących konserwacji i napraw na jego koszt. W przypadku, gdy uzyskanie jakichkolwiek pozwoleń wiąże się z poniesieniem nakładów – leżą one po stronie Najemcy.
11. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.

#### § 6

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.

#### § 7

1. Umowę zawiera się na czas określony od 02.01.2020 roku do dnia 23.12.2020 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, Umowa najmu podlega rozwiązaniu w tym samym terminie.

#### § 8

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

#### § 9

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

#### § 10

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej Umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

#### § 11

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

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA