

## PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

Nr .....

W dniu ..... w Czernicy:

SZKOŁA PODSTAWOWA IM. JANUSZA KORCZAKA W RATOWIACH

z siedzibą przy ulicy Wrocławskiej 36, Ratowice, 55-003 Czernica

zwana dalej „Zamawiającym”,

reprezentowana przez .....

i

....., zwany dalej „Wykonawcą”,

zostaje zawarta umowa o następującej treści:

W wyniku przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129, zwanej dalej „ustawą Pzp”), Strony zawierają umowę o następującej treści:

## § 1.

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia **usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci w Szkole Podstawowej w Ratowicach** przy ul. Wrocławskiej 36.
2. Przedmiot umowy obejmuje **usługę cateringową** na który składa się:
  - 1) **obiad jednodaniowy (drugie danie z surówką) z kompotem/napojem dla uczniów w wieku 7 – 14 lat,**
  - 2) **całodzienne wyżywienie dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat,**
  - 3) w przypadku pojawienia się wśród dzieci diety bezglutenowej lub bezbiałkowej, przedmiot zamówienia będzie dostosowany do ww. potrzeb. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o szczegółach zamówienia dotyczących tych diet.
3. Szacowana ilość posiłków:
  - 1) obiady jednodaniowe (drugie danie z surówką) – 80 szt. dziennie.
  - 2) całodzienne wyżywienie 75 szt. dziennie.
4. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia:
  - 1) łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki: 180 dni – obiady, 229 dni – całodzienne wyżywienie
  - 2) łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
    - a) obiady jednodaniowe – 14400 szt.
    - b) całodzienne wyżywienie - 17175 szt.
5. Wykonawca będzie dostarczał obiady do Szkoły Podstawowej w Ratowicach przy ul. Wrocławskiej 36 do sali - jadalni szkolnej, natomiast całodzienne wyżywienie w podziale na 2 części 25 szt. na ul. Wrocławską 36, a 50 szt. na ul. Wrocławską 111 w Ratowicach.
6. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia przedmiotu umowy w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci.

O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: do godz. 09:30 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

8. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za przedmiot umowy pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości posiłków nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

9. W przypadku odwołania zajęć szkolnych wobec okoliczności związanych z COVID-19 lub inną siłą wyższą, Zamawiającemu przysługuje rezygnacja z usługi w określonym przedziale czasowym, wówczas wynagrodzenie będzie pomniejszone o stawkę dzienną wyżywienia pomnożoną o ilość niewydanych sztuk posiłków zaplanowanych danego dnia w danym przedziale czasowym.

10. W przypadku niewykonania usługi zgodnie z przyjętym harmonogramem Wykonawca pomniejszy wynagrodzenie o stawkę dzienną wyżywienia pomnożoną o ilość sztuk posiłków zaplanowanych danego dnia.

11. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach wraz z naczyniami jednorazowymi codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego, śniadanie 8:00 – 8:30, obiad i podwieczorek pomiędzy godz. 11:30 a 12:30. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

12. Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

13. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

**14. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:**

**1) obiad jednodaniowy (drugie danie z surówką) z kompotem/napojem dla uczniów w wieku 7 – 14 lat:**

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
  - produkty zbożowe lub ziemniaki,
  - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
  - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
  - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- d) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- g) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- konserw,
  - przypraw typu Vegeta,
  - kostek rosołowych,
  - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
  - produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
  - produktów z syropem glukozowo - fruktozowym,
  - parówek,
  - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
  - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
  - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
  - posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
  - posiłków na bazie Fast Food,
  - mrożonych potraw,
  - napojów z proszku lub na bazie suszu,
  - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
- h) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- i) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: ,
- gorące drugie dania: +63°C,
  - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
- j) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).
- k) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
- l) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb

zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

m) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

n) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

o) Obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej.

p) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

- Drugie danie – gramatura od 400 do 500 g i kaloryczność 650 -700 kcal z tym, że:

- Przy posiłkach mięsnych – od 120 do 150 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz,
- posiłki bezmięsne – mączne – 400 g: pierogi, naleśniki, kluski np. na parze, kopytka, ryba (filet) – ok. 200 g, surówka – ok. 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – ok. 200 g,
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.
- Kaloryczność drugiego dania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 650 -700 kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

r) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupełnie bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny obiadu.

s) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

## **2) całodziennie wyżywienie dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat.**

a) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

- Śniadanie – od 8:00-08:30,

- Obiad – 11:00-11:30,

- Podwieczorek – 11:00 – 11:30,

podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

b) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww.

uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

c) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

d) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

- do przygotowania posiłków należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,
- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

-ważna jest estetyka potraw i posiłków.

e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

f) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produktów z syropem glukozowo - fruktozowym,
- parówek,

- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

g) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

h) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

i) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają mieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

j) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

k) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

l) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

ł) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

m) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej.

n) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

**- śniadanie**

- pojemność – 300ml zupy lub mlecznego napoju,
- gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami,
- kaloryczność 400kcal,
- różne zupy mleczne – 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina,
- kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne,
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem).

## **- obiad**

- Zupa – pojemność 300ml i kaloryczność 150kcal- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,
- Drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400kcal -Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
  - ✓ posiłki mięsne – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz;
  - ✓ posiłki bez mięsne – mączne – 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100g, surówka – 100g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g,
  - ✓ kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200ml bez dodatku cukru.
- Podwieczorek ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, kakao, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.
  - ✓ pojemność – 200ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną;
  - ✓ gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami;
  - ✓ kaloryczność 325kcal

o) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

p) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

r) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

s) Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.

15. Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczanych posiłków, a w przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

17. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw;

18. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).

19. Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczanych posiłków, a w przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.

1. Umowę zawiera się na okres od 01.09.2022 r. do 31.08.2023 r. w tym żywienie dla obiadów jednodaniowych od 01.09.2022 r. do 24.06.2023 r. oraz wyżywienie całodzienne od 01.08.2023 do 31.08.2023 r.
2. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy placówki oświatowej dostawa posiłków odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

### § 3.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o ceny jednostkowe zadeklarowane w ofercie Wykonawcy:
  - 1) obiad jednodaniowy, w cenie jednostkowej: ..... zł brutto (słownie: .....);
  - 2) całodzienne wyżywienie, w cenie jednostkowej: ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów epidemiologicznych, ekonomicznych bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do niniejszej umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
5. Faktury będą wystawiane do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki na podstawie sporządzanej przez Wykonawcę ewidencji posiłków w danym miesiącu, potwierdzonego przez uprawnionego pracownika Zamawiającego i opiewać będą na kwotę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i ceny jednostkowej.
6. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze, w terminie ..... dni od daty dostarczenia poprawnie sporządzonej faktury do siedziby Zamawiającego.
7. Faktura VAT wystawiona będzie na Zamawiającego jako Nabywcę oraz Płatnika Szkołę Podstawowej w Ratowicach, ul. Wrocławska 36, Ratowice, 55-003 Czernica, NIP: ....., REGON: ..... wraz z fakturą należy przedłożyć potwierdzenia zapłaty całości należności Podwykonawcom.
8. Zapłata wynagrodzenia będzie następować przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie ..... dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
9. Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres obowiązywania umowy nie przekroczy kwoty .....zł. brutto (słownie: ..... ).
10. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania na wystawianej fakturze numer rachunku bankowego, na który ma wpłynąć należność, zgodnego z numerem rachunku wskazanym w Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT prowadzonym przez Szefa KAS, zgodnie z art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. W przypadku zmiany rachunku bankowego Wykonawca każdorazowo zobowiązuje się do poinformowania Gminy o tej zmianie.
11. Rozliczenie płatności wynikającej z umowy dokonane będzie za pośrednictwem metody podzielonej płatności.

### § 4.

1. Wykonawca powierza Podwykonawcom wykonanie następującego zakresu dostawy przewidzianej umową: .....
2. W realizacji dostawy będzie brał udział Podwykonawca ..... (nazwa firmy Podwykonawcy).
3. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem zawartej umowy o podwykonawstwo w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.



4. W przypadku nieprzedłożenia kopii umowy o podwykonawstwo w wymaganym terminie Wykonawca zapłaci 500 zł kary umownej za każdy dzień zwłoki w przedłożeniu kopii umowy o podwykonawstwo.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany Podwykonawcy, jeżeli ten realizuje dostawę w sposób wadliwy, niezgodny z umową lub przepisami prawa.
6. W przypadku powierzenia dostawy w określonym zakresie Podwykonawcom, Wykonawca za ich działania i zaniechania odpowiada tak jak za własne działania i zaniechania.
7. Podstawą do uregulowania przez Zamawiającego płatności faktury wystawionej przez Wykonawcę jest przedstawienie przez Wykonawcę dowodu zapłaty Podwykonawcy lub dalszemu Podwykonawcy całości należnego im wynagrodzenia za wykonaną dostawę. Dotyczy to odpowiednio dowodów zapłaty wobec dalszych Podwykonawców.
8. Zamawiający dokona bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcom w przypadku, gdy Wykonawca uchyli się od obowiązku zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcom.
9. Jako uchylenie się od obowiązku zapłaty przez Wykonawcę wynagrodzenia należnego Podwykonawcom uznany będzie brak przedłożenia w wymaganym terminie oświadczeń Podwykonawców o dokonanej zapłacie wynagrodzenia lub brak przedłożenia dowodów zapłaty.
10. Kwota wynagrodzeń wypłaconych przez Zamawiającego bezpośrednio Podwykonawcom zostanie potrącona z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

#### § 5.

1. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
2. W dniu podpisania umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 80.000,00 zł. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przedmiotowego ubezpieczenia przez cały okres umowy.

#### § 6.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% miesięcznego wynagrodzenia brutto, w miesiącu, w którym doszło do naruszenia obowiązków umownych za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, przez które rozumie się m.in.:
  - 1) nieprzestrzeganie wymogów sanitarno-epidemiologicznych,
  - 2) nieprzestrzeganie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
  - 3) niedostosowania posiłków do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154),
  - 4) nieprzestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
  - 5) dostarczania posiłków niezrealizowanych w terminie lub czasie,
  - 6) złą jakością posiłków (przypalone, przesolone, zimne itp.),
  - 7) dostarczanie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem,
  - 8) nieprzestrzeganie wymogów określonych w § 1,
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 9, z tytułu wypowiedzenia umowy wskutek okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadku, o których mowa w § 7 ust. 1 i 2.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia. W przypadku nie potrącenia kary z wynagrodzenia Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie do 7 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty od Zamawiającego.

4. Strony zastrzegają sobie możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wartość kar umownych do wysokości faktycznie poniesionej szkody.

5. Kary umowne z różnych tytułów, w tym kary z tytułu odstąpienia od umowy oraz pozostałe kary podlegają sumowaniu.

6. Zamawiający może dochodzić kar umownych do wysokości 30 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 9 niniejszej Umowy.

#### § 7.

1. Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 2 tygodniowego okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca, co najmniej trzykrotnie naruszy obowiązki umowne lub pomimo pisemnego upomnienia Wykonawca w dalszym ciągu nie wykonuje lub nienależycie wykonuje zobowiązanie.

2. W przypadku rażącego uchybienia w realizacji umowy, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia.

3. Każda ze Stron umowy może rozwiązać niniejszą umowę z 1-miesięcznym okresem wypowiedzenia, liczonym od końca miesiąca, w którym został złożony wniosek.

4. Wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 8.

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy lub Podwykonawcy, na okres realizacji usługi, zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z przygotowaniem posiłków.

2. Termin i okres zatrudnienia:

1) zatrudnienie osoby wskazanej w ust. 1, przy realizacji zamówienia nastąpi nie później niż w terminie 3 dni roboczych od daty rozpoczęcia realizacji zamówienia i powinno trwać do końca upływu terminu realizacji zamówienia;

2) w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną do wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1 lub przez pracodawcę, przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca zatrudni na to miejsce, także na umowę o pracę, inną osobę, która będzie mogła wykonywać powierzone czynności.

3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy lub Podwykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w szczególności żądania kopii umowy o pracę,

2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia usługi.

4. Niezłożenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę 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 osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności.

5. 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. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek:

1) niespełnienia wymagań, o których mowa w ust. 1,

2) niedostarczenia żądanych dokumentów, o których mowa w ust. 3 pkt 1 i 2.

#### § 9.

1. Zmiana niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający przewiduje, zgodnie z art. 455 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, możliwość dokonania istotnych zmian w umowie, dotyczących sytuacji gdy:

- 1) nastąpi zmiana zapotrzebowania na asortyment objęty niniejszą umową co może być spowodowane w szczególności zmianą diety/jadłospisu/frekwencji dzieci i tym samym zmianą proporcjonalnie wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 9;
- 2) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
- 3) wynikną rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez Strony.

§ 10.

1. Osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji umowy:

- 1) ze strony Zamawiającego: (..... nazwisko i imię, telefon, e-mail);
- 2) ze strony Wykonawcy: (..... nazwisko i imię, telefon, e-mail).

2. W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.

§ 11.

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozpatrywane będą przed sądem powszechnym właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny oraz ustawa z dnia 11 września 2020 roku – Prawo zamówień publicznych.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach (2 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy).

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

**EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW – wzór**  
**za okres od dnia ..... do dnia .....**

Lp.	Rodzaj posiłku	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Wartość brutto dostarczonych posiłków	Podpis osoby dostarczającej	Podpis osoby odbierającej	Uwagi*
<b>Razem:</b>								

\*należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:

- dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze,
- dostawy posiłków dotyczących świeżości, jakości estetyki i smaku,
- dostawy posiłków niezgodnej z jadłospisem.