

## Projekt

### U M O W A nr ...../2020r

Zawarta w dniu .....r pomiędzy **Gminą Miłkowice, 59-222 Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, NIP: 691-12-23-506, REGON: 390-647-506 – Szkołą Podstawową w Rzeszotarach** która reprezentuje **Barbara Jankowicz – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach. zwaną dalej Zamawiającym**

a  
.....z siedzibą w .....NIP: .....  
REGON..... reprezentowany przez ..... zwanym dalej  
**Wykonawcą.**

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy na podstawie art. 138 o ( usługi społeczne) zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843), została zawarta umowa o następującej treści:

#### § 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach w okresie od 07.09.2020r do 11.06.2021r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
2. Zamawiający planuje dostarczenie **57 obiadów dziennie.**
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.
4. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do **godziny 9:00 danego dnia.**
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zaprzestania świadczenia usługi przez wykonawcę w trakcie realizacji umowy bądź zmiany sposobu realizacji umowy w wyniku ogłoszenia wytycznych związanych z pandemią.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na **3 dni** robocze przed terminem jego obowiązywania
2. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
4. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w ***Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154)***.
6. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
  - 1) Obiad dwudaniowy, składający się z zupy, drugiego dania i kompotu, w trzech opcjach:
  - 2) **Dla dzieci w wieku 3 – 6 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 420 kcal. Gramatura: zupa 200 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 60 g, kasza/ryż 100 g lub ziemniaki 150 g, surówka 70 g, kompot 130 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 32**
  - 3) **Dla dzieci w wieku 7 – 9 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 540 kcal. Gramatura: zupa 250 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 100 g, kasza/ryż 120 g lub ziemniaki 180 g, surówka 100 g, kompot 180 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 12**
  - 4) **Dla dzieci w wieku 10 – 16 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 750 kcal. Gramatura: zupa 300 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 150 g, kasza/ryż 160 g lub ziemniaki 200 g, surówka 150 g, kompot 200 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 13.**
7. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez ***Instytut Żywności i Żywienia***, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

8. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w **Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. Zm.) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149)** oraz zgodnie z **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016 r., poz. 1154)**.
9. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
10. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
11. Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarzankowe, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser) w tym min. raz w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza.
12. W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone.
13. Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówek.
14. Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków.
15. Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego.
16. Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży.
17. obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki.
18. Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g.
19. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać 1,5 – 2 g. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.
20. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylika, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).

21. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych.
22. Kompot powinien być ugotowany ze świeżych owoców sezonowych lub w okresie zimowym z owoców mrożonych. Zawartość cukru na porcję kompotu powinna wynosić maksymalnie 10 g.
23. Temperatura posiłków powinna wynosić:
  - Zupa – temperatura  $+77^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )
  - Drugie danie – temperatura  $+65^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )
  - Potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura  $+3^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
25. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach utrzymujących ich wysoką temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Zamawiający nie zezwala na porcjowanie posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca dostarczy posiłki w naczyniach jednorazowego użytku tj: pojemniki termoizolacyjne lub styropianowe razem ze sztuczkami niezbędnymi do spożycia posiłku. Koszt naczyń i sztućców ponosi Wykonawca. W przypadku dysponowania przez wykonawcę naczyniami nieutrzymującymi wysokiej temperatury, należy takie pojemniki dostarczyć w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę,
26. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
27. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkołach realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
28. Kompot należy dostarczyć w termosach jednorazowych wraz z kulkami jednorazowymi.
29. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
30. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
31. **Wykonawca dostarczy do każdego obiadu dla 1 dziecka serwetki papierowe, kolorowe, 2-warstwowe, min 30cm x 30cm.**
32. obiady należy dostarczać do 3 budynków szkolnych przy następujących lokalizacjach o różnych godzinach:
  - 1) obiady dla dzieci w wieku 3-6 – budynek przedszkolny ul. Szkolna 1 godz. 12:45

- 2) -Obiady dla dzieci w wieku 7-9- budynek szkolny nr 1 ul. Wiejska 68 godz. 11:40
  - 3) Obiady dla dzieci w wieku 10-16 – budynek szkolny nr 2 ul. Wiejska 65 godz. 11:30
33. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera ogłoszenie o zamówieniu.

### § 3

1. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.
2. Naruszenie obowiązku o którym mowa w ust. 1 skutkuje natychmiastowym rozwiązaniem umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. **Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków, a spożywanych przez uczniów szkoły.**

### § 4

1. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
3. W razie nienależycie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.

### § 5

1. Jednostkowy koszt posiłku dla poszczególnych grup wiekowych wynosi:
  - 1) **dla dzieci w wieku 3 – 6 lat** całkowita cena za dostarczenie jednego obiadu w wysokości .....brutto (słownie .....złotych). **Szacunkowa liczba dzieci: 32**
  - 2) **dla dzieci w wieku 7 – 9 lat** całkowita cena za dostarczenie jednego obiadu w wysokości .....brutto (słownie .....złotych). **Szacunkowa liczba dzieci: 12**

- 3) **dla dzieci w wieku 10 – 16 lat** całkowita cena za dostarczenie jednego obiadu w wysokości .....brutto (słownie .....złoty). **Szacunkowa liczba dzieci: 13.**
2. **Całkowita wartość umowy wynosi: .....złoty brutto, słownie:.....)**
3. W okresie trwania niniejszej umowy cena posiłku nie może ulec zmianie.
4. Zamawiający za przygotowane i dostarczone posiłki płacić będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych po przedłożeniu faktury z pisemnym potwierdzeniem pracownika szkoły co do ilości dostarczonych posiłków.
5. Zamawiający płacić będzie wykonawcy za przygotowane i dostarczone posiłki według cen jednostkowych wskazanych w ofercie za poszczególne grupy wiekowe.
6. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie do **30 dni** od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
7. **Wykonawca w fakturze wpisuje jako Nabywcę: Gmina Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, 59-222 Miłkowice, NIP: 6911223506, Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Rzeszotarach, 59-222 Miłkowice, Rzeszotary ul. Wiejska 68.**
8. Zamawiający przewiduje zmiany, o których mowa w art. 15 r. ust. 4 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020, poz. 374 z późn. zm.) oraz na zasadach określonych w art. 15 r. niniejszej ustawy.

## § 6

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.
2. Kary będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1) Wykonawca zapłaci kary umowne:
    - a) za nieterminowe wykonanie dostaw określonych w § 1 ust.1 umowy w wysokości **100,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy,**
    - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych ( pod względem gramatury bądź przydatności do posiłku) **w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy.**

- c) za opóźnienie godzinowe w dostarczaniu posiłków o którym mowa w § 2 ust. 32 pkt 1-3 w wysokości **100,00 złotych za każdy dzień niedostarczenia posiłków w godzinach wskazanych przez zamawiającego do poszczególnych budynków.**
  - d) Zamawiający w przypadku dwukrotnego opóźnienia w dostarczeniu posiłków przez wykonawcę o godzinach wskazanych przez zamawiającego o których mowa w pkt c ma prawo do odstąpienia od umowy z winy wykonawcy.
  - e) za dostarczanie posiłków w sposób niezgodny ze sposobem opisanym przez zamawiającego w wysokości **200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy.**
  - f) **Zamawiający w przypadku dwukrotnego dostarczenia posiłków w sposób niezgodny ze sposobem opisanym przez zamawiającego** ma prawo do odstąpienia od umowy z winy wykonawcy.
  - g) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę **w wysokości 2.000,00 złotych,**
  - h) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego **w wysokości 2.000,00 złotych**
3. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

#### § 7

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

#### § 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### § 9

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego. Jeden dla Wykonawcy.

**WYKONAWCA:**

.....

**ZAMAWIAJĄCY:**

.....