

UMOWA Nr

Zawarta w dniu pomiędzy Gminą Miłkowice, 59-222 Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, NIP 691-12-23-506, REGON: 390-647-506 – Zespołem Szkolno – Przedszkolnym w Rzeszotarach, który reprezentuje **Barbara Jankowicz** – Dyrektor Zespołem Szkolno – Przedszkolnym w Rzeszotarach, zwaną dalej Zamawiającym,

a

....., prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą

z siedzibą w, NIP....., REGON

reprezentowanym przez

zwanym dalej w treści niniejszej umowy „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 poz. 1129) zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp” została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług, polegających na przygotowaniu i dowiezieniu posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Rzeszotarach.**
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik do umowy oraz SWZ.
3. Miejscem dostarczenia obiadu jest Szkoła Podstawowa w Miłkowicach.

§ 2. Termin realizacji umowy

Umowa zawarta zostaje na czas określony tj. od dnia **01.09.2022 r. – 16.06.2023 r.**

§ 3. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca organizuje dowóz obiadów do Szkoły w taki sposób, żeby posiłki były wydawane uczniom w ściśle określonych godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
3. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
4. Jadłospis powinien zawierać wskazanie gramatury każdego posiłku, jego kaloryczności oraz ilości sztuk wydawanych porcji w poszczególnych kategoriach wiekowych, w przypadku pierogów, pampuchów, kopytek, naleśników itp.

5. Wykonawca przestrzega, żeby gramatura przywożonych obiadów była zgodna z podanym jadłospisem sporządzonym dla potrzeb Zamawiającego.
6. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków, a spożywanych przez uczniów szkoły.
10. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie zawodowe.
11. Na podstawie art. 95 ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione poniżej czynności w zakresie realizacji zamówienia:
 - a) przygotowanie posiłków.
12. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia po podpisaniu umowy, najpóźniej w dniu rozpoczęcia wykonywania usług, wykazu osób uczestniczących w realizacji zamówienia, które będą wykonywać czynności wskazane w ust. 11 oraz przedstawienia w celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie zawartej umowy o pracę z tymi osobami następujące dokumenty:
 - a) oświadczenie zatrudnionego pracownika lub
 - b) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub
 - c) poświadczony za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub
 - d) inny dokumentów

- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wskazanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia będącego przedmiotem umowy. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w przypadku stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudnienie wymaganych przez Zamawiającego

osób na podstawie stosunku pracy lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w ust. 12. Wysokość kar umownych określona została w § 6.

14. Wykonawca może dokonać zmiany deklarowanych osób, o których mowa w ust. 11. W przypadku zmiany osób Wykonawca uaktualnia wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia oraz dokumentuje ich zatrudnienie na podstawie stosunku pracy w sposób opisany w ust. 12. Obowiązek ten Wykonawca realizuje w terminie 3 dni roboczych od dokonania przedmiotowej zmiany.
15. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
16. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu, przystosowanymi do przewozu żywności.
17. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia próbek do badań wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80, poz. 545).
20. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia, według zamówień uczniów.
21. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej. W razie nienależycie wykonanej usługi Wykonawca zobowiązuje się przyjąć i uwzględnić reklamacje najpóźniej następnego dnia.
22. 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.
23. Posiłki muszą spełniać warunki ilościowe i rodzajowe wskazane w SWZ.

§ 4. Obowiązki Zamawiającego

1. Do obowiązków zamawiającego należy:
 - 1) przygotowanie pomieszczeń do przyjęcia i wydanie posiłku,
 - 2) współdziałanie z Wykonawcą przy wykonaniu przedmiotu umowy w zakresie jaki jest niezbędny dla prawidłowej realizacji zobowiązań Wykonawcy,
 - 3) zapłata za przedmiot umowy.
2. Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy na poziomie 40 %.

§ 5. Wynagrodzenie

1. Na podstawie oferty Wykonawcy ustala się maksymalne **wynagrodzenie ryczałtowe w wysokości:**
..... **zł brutto** (słownie: złotych), w tym wynagrodzenie netto w wysokości
..... zł oraz podatek VAT według stawki obowiązującej na dzień wystawienia faktury.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu umowy.
3. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 strony ustaliły na podstawie ceny ofertowej Wykonawcy.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości:
 - brutto 1 całodzienne wyżywienia (śniadanie, obiad i podwieczorek) -(dla dzieci w wieku 3-6 lat) dla szacunkowej dziennej **liczby dzieci 84 i liczby dni żywieniowych 231** maksymalna wartość **wynagrodzenia brutto wynosi**
 - brutto 1 obiad - (dla dzieci w wieku 7-9 lat) **dla szacunkowej dziennej liczby dzieci 10 i liczby dni żywieniowych 177** maksymalna wartość wynagrodzenia brutto wynosi
 - brutto 1 obiad - (dla dzieci w wieku 10-16 lat) dla szacunkowej dziennej liczby **dzieci 10 i liczby dni żywieniowych 177** maksymalna wartość wynagrodzenia brutto wynosi
4. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy za przygotowanie i dostarczone posiłki według cen jednostkowych wskazanych w ofercie za poszczególne grupy wiekowe w okresach miesięcznych.
5. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy, wskazane w fakturze w terminie 30 dni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
6. Wykonawca w fakturze wpisuje jako Nabywcę: Gmina Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71, 59-222 Miłkowice, NIP: 6911223506, Odbiorca: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Rzeszotarach ul. Wiejska 68, 59-222 Miłkowice.

§ 6. Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) za zwłokę w wykonaniu dostaw w wysokości 100,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy,
 - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do spożycia) w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy,
 - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych.
2. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne z tytułu stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudniania wymaganych przez Zamawiającego osób, o których mowa w § 2 ust. 11 na podstawie umowy o pracę lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentu, o którym mowa w § 2 ust. 12.

3. W przypadku wystąpienia okoliczności określonych w ust. 2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 300,00 zł (słownie: trzysta złotych) za każdy dzień, w którym nastąpiła okoliczność wskazana w ust. 2.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości netto wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 umowy.

§ 7. Zmiany w umowie

1. Strony przewidują możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy, w okolicznościach określonych poniżej:
 - 1) zmiana wynagrodzenia w przypadku:
 - a) wzrostu cen jednostkowych w związku z wzrostem cen towarów i usług na następujących zasadach:
 - zmiana cen jednostkowych może nastąpić na pisemny wniosek Wykonawcy maksymalnie do dwóch razy w ciągu okresu trwania umowy;
 - Wykonawca może wnioskować o zmianę cen jednostkowych nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy oraz nie częściej niż po upływie kolejnych 2 miesięcy od dnia zawarcia aneksu zmieniającego wysokość wynagrodzenia Wykonawcy;
 - zmiana cen jednostkowych może nastąpić o nie więcej niż procentowa zmiana wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Główny Urząd Statystyczny w miesiącu poprzedzającym miesiąc, w którym Wykonawca złoży wniosek do analogicznego miesiąca ubiegłego roku;
 - wynagrodzenie będzie płatne w nowej wysokości począwszy od pierwszego dnia kolejnego miesiąca następującego po podpisaniu aneksu do umowy;
 - wniosek o zmianę cen jednostkowych powinien zawierać uzasadnienie faktyczne;
 - b) zmiany urzędowej stawki podatku VAT;
 - 2) 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. Wystąpienie którejkolwiek z wymienionych w ust.1 okoliczności nie stanowi bezwzględnego zobowiązania Zamawiającego do dokonania takich zmian, ani nie może stanowić podstawy roszczeń Wykonawcy do ich dokonania.
3. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 8. Odstąpienie od umowy

Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli Wykonawca:

- 1) nie przystąpi w terminie do wykonania umowy,
- 2) przerwa w dostawach obiadów przekroczy 2 dni nauki szkolnej,
- 3) wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową.

Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej zawierającej uzasadnienie, w terminie do 7 dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z sytuacji, o których mowa w ust. 1.

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Ze strony Wykonawcy osobą/-ami odpowiedzialną/-ymi za realizację niniejszej Umowy jest/są:
[.....], e-mail: [.....], numer telefonu: [.....];
2. Do kontaktów ze strony Zamawiającego w sprawie realizacji niniejszej Umowy upoważniony jest/są:
[.....], e-mail: [.....], numer telefonu: [.....];
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą nastąpić w formie pisemnej za zgodą obu stron pod rygorem nieważności.
4. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy.
5. Zakazuje się cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej Umowy.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.
7. Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji umowy będą rozstrzygane polubownie, a gdyby nie przyniosło to rezultatu, sądem właściwym będzie sąd miejsca siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa egz. dla Zamawiającego i jeden egz. dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

.....

.....

Opis przedmiotu zamówienia:

1. **Przedmiotem zamówienia jest** Świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu żywienia w formie cateringu dla **uczniów Szkoły Podstawowej oraz Przedszkola w dniach, w których pracuje Zespół.**

2. **Zamawiający planuje, że:**

a) **Przedszkole: termin dostawy 01.09.2022 - 30.08.2023r. Z wyłączeniem miesięcznej przerwy wakacyjnej (sierpień 2023):**

śniadanie – około 84 porcji dziennie

obiad – około 84 porcji dziennie

podwieczorek – około 84 porcji dziennie

b) **Szkoła: 05.09.2022 – 16.06.2023:**

obiad:

- grupa 7-9 lat – około 10 obiadów dziennie

- grupa 10-16 lat - około 10 obiadów dziennie

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków, według bieżących potrzeb Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości dostarczanych posiłków w danym dniu Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie w tym dniu do godziny 7:15. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Dostawa posiłków będzie odbywać się:

a) przedszkole : począwszy od dnia 01 września 2022 roku do 30 sierpnia 2023 roku od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych, i miesięcznej przerwy wakacyjnej (sierpień 2023) w dwóch dostawach. Godzina 8:00 (śniadanie), 11.00 (obiad + podwieczorek),

b) szkoła podstawowa: 05.09.2022 – 16.06.2023, obiad w godzinach 11:00

4. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji przedszkolaków oraz uczniów . Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym obywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto poszczególnych posiłków dla jednego przedszkolaka, jednego ucznia . W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych obiadów w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco: do godziny 7:15 tego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola lub szkoły , dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

6. Wykonawca przekazywał będzie na 2 dni robocze przed rozpoczęciem nowego tygodnia jadłospis, z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz kaloryczności potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej jakości posiłków, zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018r. poz. 1541) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także Rozporządzeniem 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

PRZEDSZKOLE:

Śniadanie:

- zupa lub mleczny napój - pojemność 200 ml

- kanapka lub bułka z dodatkami gramatura 150 g

- różne zupy mleczne - 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, kasza manna) lub kanapki - 150g w zależności od rodzaju obiadu z serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka i inne), kanapki - pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

Herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną –200 ml (słodzone miodem)

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 300 - 350 kcal.

Obiad:

Zupa - porcja zupy spełniająca następujące warunki: pojemność 250 ml i kaloryczność 70 - 120 kcal

2 danie -2 x w tygodniu danie mięsne z przewagą mięsa drobiowego, 1 x w tygodniu danie rybne (z wyjątkiem pangii) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości;

gramatura ok. 400 gram i kaloryczność 400 kcal (plus zupa), w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 130g; mięso/ryba nie mniej niż 120g, surówka nie mniej niż 150g, danie jarskie i półmięsne – gramatura nie mniej niż 400 gram. Drugie danie gramatura co najmniej 350 g i kaloryczność 350 kcal (plus zupa)

kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jabłka, wieloowocowe)

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 -500 kcal.

(odpowiednio do kaloryczności śniadania)

Podwieczorek

- soczek w kartoniku, jogurt, mus owocowy, owoc(banan, jabłko, mandarynka, kiwi, pomarańcz)

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 150kcal.

Dzienna kaloryczność posiłków w przedszkolu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić nie mniej 1050 – 1250 kcal.

Szkoła Podstawowa:

1. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

Obiad dwudaniowy, składający się z zupy, drugiego dania i kompotu, w dwóch opcjach:

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/makaron 120 g lub ziemniaki 180 g, surówka 100 g, kompot 180 ml . **Szacunkowa liczba dzieci: 10.**

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/makaron 160 g lub ziemniaki 200 g, surówka 150 g, kompot 200 ml . **Szacunkowa liczba dzieci: 10.**

9. Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Posiłki muszą być wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.

10. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

11. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

12. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem 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.

13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym, przystosowanym do przewozu żywności transportem, w specjalistycznych pojemnikach , gwarantujących utrzymanie higieny, odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

14. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątnięcie po posiłku w

miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątnięcia po posiłku w miejscu jego spożywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierane będą w tym samym dniu. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze i sztućce) i przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom .

15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.