

UMOWA nr

80101-4300

NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

Zawarta w dniu w Biedrusku pomiędzy:

**ZAMAWIAJĄCYM — Zespołem Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich
ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko, reprezentowanym przez :**

Gminę Suchy Las, reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawową w Zespole Szkół ul. Wojskowa 5 w Biedrusku Marzenę Szymańską, przy kontrasygnacie Głównej Księgowej Centrum Usług Wspólnych Moniki Górznej zwaną dalej „Zamawiającym” a **WYKONAWCĄ firmą:** z siedzibą:, NIP:, Regon: (.....), reprezentowanym przez: zwanym Wykonawcą w dalszej części umowy, o następującej treści:

na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych (przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko.

§ 2

1. Usługa cateringowa obejmować będzie przygotowanie i dostawę gotowych obiadów (dwa dania) uczniów (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku
2. Podane ilości zamawianych posiłków (obiadów) są wielkościami szacunkowymi – w związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.
3. Wykonawca zapewni w formie elektronicznej zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc. Jednocześnie zapewni możliwość zmiany, odwoływania, przenoszenia posiłków, wyboru dania, najpóźniej do godziny 7:30 tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

4. Liczba obiadów może zmieniać się w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków.
5. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9:30.
6. obiady powinny być dostarczane bezpośrednio do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko (**pełne obiady**) **od 1 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r.** w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy szkoły.
7. obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godzinach 11:00-12:00. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu.
8. obiady powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności żywienia.
9. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
11. Dzienny jadłospis obejmuje:
 - I) OBIAD:
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
 - b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
 - c) drugie danie:
 - I. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron — w zależności od produktu min. 150-200 g,
 - II. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu — min. 80-100 g,
 - III. potrawa typu — gulasz, potrawka, spaghetti — min. 150 g,
 - IV. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100g,
 - V. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski — porcja min. 200 g,przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.
12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości,

świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone duszone, okazjonalnie smażone; 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, cukru i soli; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; ważna jest estetyka potraw i posiłków; wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia w przypadku zupy oraz w ciągu dekady w przypadku II dania.

13. Zastrzega się brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

15. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu. Jadłospis będzie układany lub zatwierdzany przez dietetyka i będzie uwzględniać różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (Dyrektora Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku), o którym mowa w § 3 pkt.5, na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.

16. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

17. 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. z 2016 r. poz. 1154).

18. 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.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla jednej osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.
20. Obiady mają być przygotowywane 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* (tj.: Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty* oraz wymogom, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach Żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
21. Obiady muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
22. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.
23. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z *Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach* (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).
24. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
25. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

§ 3

Cena brutto posiłków w tym: wykonanie, dostarczenie posiłków oraz wywożenie i utylizację odpadów związanych z umową, od 01 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r. wynosi odpowiednio:

- a) zupa: słownie złotych: (wsad do kotła:....., przygotowanie posiłku:.....) /w tym płacą rodzice, dofinansowanie UG wynosi zł./**
- b) zestaw obiadowy (drugie danie, napój): słownie złotych: ... płacą rodzice**
- c) zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój): .., słownie złotych: ... - /w tym płacą**

rodzice, dofinansowanie UG wynosi

Wpłaty od rodziców uiszczane będą na wskazane konto firmy cateringowej, którzy indywidualnie dokonują zamówień na portalu zamówieniowym Wykonawcy natomiast pozostała odpłatność **za zupeł** przekazywana będzie Wykonawcy przez Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku.

1. W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
2. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w §3 pkt. 3, kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.
3. Przedstawicielem Zamawiającego będzie mgr Marzena Szymańska - Dyrektor Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku lub osoba przez niego upoważniona.
4. Strony ustalają, iż ceny określone w § 3 pkt. 1 obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość podatku VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.
5. Kwota, którą Zamawiający zapłaci Wykonawcy nie może przekroczyć w ciągu obowiązywania umowy, tj. od 01.01.2024 do 31.12.2024r.

§ 4

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.
2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

§ 5

1. **Umowa zostaje zawarta na czas określony tj.:** od dnia 01 stycznia 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umowy lub normami.

§ 7

Zamawiający jest upoważniony do przeprowadzenia kontroli w dowolnym czasie, co do zgodności usług świadczonych przez Wykonawcy, polegającej w szczególności na sprawdzeniu jakości dostarczanych posiłków.

§ 8

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego. Umowy sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy
3. Aktualny odpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
4. Ubezpieczenie OC związane z usługami żywieniowymi w tym od szkód spowodowanych przenoszeniem chorób zakaźnych i zakażeń