

WZÓR UMOWY

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

zawarta w Redzie w dniupomiędzy:

Gminą Miasto Reda, 84-240 Reda, ul. Gdańska 33, NIP 588-235-10-74 reprezentowaną przez:

Szkołę Podstawową nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie

z siedzibą przy ul. Rekowskiej 36, 84-240 Reda, zwanym dalej **Zamawiającym**,
reprezentowanym przez:

Monikę Halczak-Lewandowską – dyrektora szkoły

a, zwanym dalej **Wykonawcą**,
reprezentowanym przez:.....

zawartą po przeprowadzeniu zapytania ofertowego zgodnie z art.2 ust. 1 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych o wartości zamówienia nieprzekraczającej 130 tys. zł

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania gorącego posiłku w postaci 1-daniowego obiadu wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci i uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie oraz w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania całodziennych posiłków w postaci śniadania, obiadu 2-daniowego i podwieczorku wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci Oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie.
2. Świadczenie usług na podstawie niniejszej umowy odbywać się będzie: dla **Części 1** w okresie od 02.09.2022 r. do 23.06.2023 r., dla **Części 2** w okresie od 02.09.2022 r. do 30.06.2023 r. z zachowaniem warunków określonych w zapytaniu ofertowym oraz w niniejszej umowie w siedzibie szkoły.
3. Zakres przedmiotu niniejszej umowy obejmuje:
 - a) **Cześć 1** - przygotowanie, dostarczanie i wydanie posiłków: **dla Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie** w cenie jednostkowej **zł brutto** (słownie: złotych, groszy.) za 1 obiad, przewidywana dzienna liczba obiadów w roku szkolnym 2022/2023 to 40 obiadów oraz ewentualnie obiady jednorazowo zamówione i opłacone przez rodziców uczniów i pracowników szkoły bezpośrednio u Wykonawcy.
 - b) **Cześć 2** przygotowanie, dostarczanie i wydanie całodziennych posiłków: **dla Oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie** w cenie jednostkowej **zł brutto** (słownie: złotych, groszy.) za całodzienny posiłek. Przewidywana dzienna liczba posiłków w roku szkolnym 2022/2023 to 25 zestawów.

Przewidywana liczba dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2022/2023 dla **Części 1** to 178 dni, zaś dla **Części 2** to 184 dni.

4. Przewidywana dzienna ilość posiłków oraz przewidywana liczba dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2022/2023 podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zapytania ofertowego.
5. Umowę zawiera się na okres od do, przy czym 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.
6. Zamawiający zastrzega brak możliwości zmiany ceny za jeden posiłek w okresie realizacji umowy, nawet w przypadku zmian cen surowców, energii i paliw.

§ 2

1. Wykonawca dostarczał będzie dwutygodniowy jadłospis w formie pisemnej do piątku poprzedzającego kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 1 i 1a do umowy) na adres e-mail sekretariat@sp5reda.pl. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz alergeny – do wiadomości Zamawiającego. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego, a wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
2. Jadłospis będzie umieszczany na stronie internetowej szkoły oraz w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.
3. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku.
4. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie **15 dni roboczych**.
5. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych 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 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
6. 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.
7. Posiłek do **Części 1** składać się będzie z:
 - 1) 1 raz w tygodniu zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe/wieprzowe/drobiowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsnym”, chleb bez ograniczeń,
 - 2) drugiego dania:
 - a) 2 razy w tygodniu dania mięsne, zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki;

- b) 1 raz w tygodniu danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki;
- c) 1 raz w tygodniu drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym;
- 3) 5 razy w tygodniu kompotu owocowego lub napoju.

9.1 Obiad w **Części 1** musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- 1) zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,
- 2) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram,
 - a) ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza nie mniej niż 150 gram,
 - b) mięso lub ryba nie mniej niż 120 gram po obróbce,
 - c) naleśniki, placki lub pierogi itp. od 250 do 300 gram,
- 3) kompot owocowy lub napój: gramatura nie mniej niż 200 ml.

9.2 Całodniowe wyżywienie w **Część 2:**

Śniadanie

- pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- kaloryczność 400 kcal
 - różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka),
 - kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wielozziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

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

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Obiad

Zupa- porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal
 - zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarznych (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 350 g i kaloryczność 400 kcal
 - porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka),
 - porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g, surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)– 150 g.

- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.

Podwieczorek

- pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- kaloryczność 325 kcal
- ciasto kupione lub własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w częściach – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

- Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.
- Wykonawca zapewni możliwość przygotowania posiłków 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.
- Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 posiłku należy stosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki
 - warzywa i owoce, surowe
 - lub przetworzone, bez dodatku 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%,
 - f) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
 - g) zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - 4) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
 - 5) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
 - 6) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. 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.
 12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 13. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, a w przypadku zadeklarowania w ofercie korzystania do przygotowania posiłków z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązuje się do używania tych produktów w wymiarze procentowym wskazanym w ofercie.
 14. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - 1) konserw,
 - 2) przypraw z dużą ilością środków chemicznych,
 - 3) kostek rosółowych,
 - 4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło-umiarkowanie,
 - 5) produktów z glutaminianem sodu,
 - 6) produktów z syropem glukozowo-fruktozowym,
 - 7) parówek,
 - 8) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - 9) mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
 - 10) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - 11) posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
 - 12) posiłków na bazie Fast Food,
 - 13) mrożonych potraw,
 - 14) napojów z proszku lub na bazie suszu,
 - 15) produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
 15. 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.

16. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
17. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C
 - gorące drugie dania: +63°C
 - potrawy serwowane na zimno: + 4°C
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług a w przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych weryfikacji certyfikatów dla produktów ekologicznych, w tym również do kontroli w miejscu wykonywania posiłków oraz do żądania okazania przez wykonawcę umów z dostawcami żywności ekologicznej.
19. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.
20. 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).
21. Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w §9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczonych posiłków, a przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.
22. W przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie zamawiającego dostarczyć listę zawierającą ilość i rodzaj produktów ekologicznych w poszczególnych posiłkach.

§ 3

1. Wykonawca posiłki dostarczać będzie do szkoły:
 - a) do **Części 1** - 5 dni w tygodniu:
 - o godzinie 10:50,
 - Posiłki dla Szkoły będą wydawane w godzinach:
 - od 11:00 do 12:30 w tym na 2 przerwach szkolnych;
 - b) do **Części 2** - 5 dni w tygodniu w godzinach:
 - od 7.30 do 8.00 (śniadanie)
 - od 10.45 do 11.30 (obiad i podwieczorek)
 - Posiłki dla Oddziału przedszkolnego będą wydawane w godzinach:
 - od 8.15 do 8.45 (śniadanie)
 - od 11.45 do 12.30 (obiad)
 - od 13.30 do 14.00 (podwieczorek)

Z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby po uzgodnieniu z Wykonawcą innych dni.

- c) Posiłki dla szkoły będą wydawane w jadalni szkolnej przez personel Wykonawcy w godzinach 11.00 – 12.30 w tym 2 przerwy lekcyjne.
- d) Posiłki powinny być dostarczane do placówki 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.

- e) W razie awarii samochodu Wykonawca zobowiązuje się podstawić samochód zastępczy w ciągu minut.
- f) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- g) Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
- h) Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawów jednorazowych jest niedopuszczalne. Obiad (drugie danie) powinien być podany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.
- i) Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez dzieci Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
- j) Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą placówki.
- k) W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
- l) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń oraz za utrzymanie w nich czystości i porządku.
- m) Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami, jakimi dysponuje placówka.

§ 4

1. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
5. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
6. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień uczniów.
7. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
8. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

9. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się osoba upoważniona.
10. Rozliczenie z tytułu opłat za obiady objęte dożywianiem uczniów z MOPS i z „Pajacyka” realizowanego przez Polską Akcję Humanitarną rozlicza Wykonawca na podstawie faktur, które będą wystawione do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu w którym wydawane były obiady, na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę ewidencji obiadów w danym miesiącu.
Ewidencja ta potwierdzona będzie przez uprawnionego pracownika Zamawiającego i opiewać będą na kwotę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i ceny jednostkowej.
11. Rozliczenie z tytułu opłat za posiłki do **Części 1** i **Części 2** Wykonawca rozlicza bezpośrednio z Rodzicami uczniów korzystających z tych obiadów i pracownikami szkoły. Rozliczenie jednorazowych i miesięcznych wpłat za posiłki pozostaje po stronie Wykonawcy. Wpłaty będzie przyjmował Wykonawca na wskazany przez siebie numer konta wraz z danymi do przelewu.
12. Nabywcą wskazanym w fakturze Vat będzie:
Gmina Miasto Reda, ul. Gdańska 33, 84-240 Reda, NIP 588 235 10 74 ,
a odbiorcą i płatnikiem będzie:
Szkoła Podstawowa nr 5 w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda.
13. Zapłata wynagrodzenia z tytułu obsługi dożywiania w ramach „Pajacyka” następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
14. Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres obowiązywania umowy nie przekroczy kwoty brutto.

§ 5

1. 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.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
3. Wykonawca ponosi 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.
4. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w wysokości 300,00 zł, 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) niedostosowanie posiłków do rozporządzenia 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,
 - 4) nieprzestrzeganie norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - 5) uniemożliwienie bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz weryfikacji certyfikatów dla produktów ekologicznych, również poprzez kontrolę w miejscu produkcji posiłków,
 - 6) odmowa okazania Zamawiającemu dokumentu umowy z dostawcą produktów ekologicznych lub certyfikatu dla tych produktów,
 - 7) niedostarczenie w terminie 3 dni od przedstawienia przez Zamawiającego żądania dostarczenia listy zawierającej ilość i rodzaj produktów ekologicznych w poszczególnych posiłkach,
 - 8) dostarczanie posiłków na zastawie jednorazowej z jednorazowymi sztućcami,
 - 9) dostarczanie posiłków z opóźnieniem,
 - 10) złą jakość posiłków (przypalone, przesolone, nieświeże, zimne itp.),
 - 11) dostarczenie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem,
 - 12) nieprzestrzeganie wymogów określonych w § 2 ust. 7-8 oraz 15,17,18
 - 13) dostarczenie składników warzyw i owoców, które nie posiadają certyfikatów od producentów, o których mowa w § 2 pkt 12,
 - 14) nie przedłożenie Zamawiającemu na jego żądanie dowodu, że składniki lub posiłki spełniają normy jakościowe i ilościowe określone w § 2 w tym § 2 pkt. 12.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną 10.000 zł z tytułu wypowiedzenia umowy wskutek okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadku, o którym mowa w §7 ust. 1,2 i 3.

§ 7

1. Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca co najmniej trzykrotnie naruszy obowiązki umowne bliżej określone w § 2 niniejszej umowy lub pomimo pisemnego upomnienia Wykonawca w dalszym ciągu nie wykonuje lub nienależyte wykonuje zobowiązanie.
2. W przypadku rażącego uchybienia w realizacji umowy, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z 1 –miesięcznym okresem wypowiedzenia również w przypadku, gdy średnia dzienna liczba posiłków w danym

tygodniu będzie mniejsza od 50 % średniej dziennej liczby posiłków w pierwszym miesiącu wykonywania umowy.

4. Wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

1. Strony zobowiązują się do zachowania poufności oraz właściwego zabezpieczenia informacji udostępnianych w ramach wykonywania niniejszej umowy.

§ 9

1. Osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji umowy:

- 1) ze strony Zamawiającego:

..... tel., mail.....

..... tel., mail.....

- 2) ze strony Wykonawcy:

..... tel., mail.....

..... tel., mail.....

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadku gdy:

- 1) z powodów bieżących spada frekwencja dzieci z uprzednim zgłoszeniem od rodzica, które przekazuje szkoła Wykonawcy do godziny 8.00 dnia wydawania posiłku,
- 2) z powodu pisemnej rezygnacji rodziców,
- 3) z przyczyn których Zamawiający nie mógł przewidzieć z chwilą zawarcia umowy, a których rezultatem jest zamknięcie lub wstrzymanie działalności statutowej przez organy nadzoru (np. Ministerstwo Edukacji Narodowej, Kuratorium Oświaty, SANEPID).

§ 11

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozpatrywane będą przed sądem powszechnym właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 12

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. 2020 r. poz.1740) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2019).

§ 13

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Jadłospis zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

Dla Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie

Dzień tygodnia	Data	Menu (gramatura kaloryczność)
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		

Jadłospis zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

Dla Oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie

Dzień tygodnia	Data	Menu (gramatura kaloryczność)
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		