

## UMOWA nr .....

Zawarta w dniu ..... pomiędzy: ....., Dyrektorem  
..... NIP: ....., REGON:  
.....,  
działającym na podstawie ..... –  
zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym  
a ....., prowadzącym działalność gospodarczą –  
....., NIP: ....., REGON:  
.....,  
zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

W trybie ..... zawarto umowę następującej treści:

### § 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w..... w terminie: od 5 września 2023r. do 22 grudnia 2023r. w dni nauki szkolnej, z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy szkoły.
2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla ok. 40 uczniów.
3. Liczba posiłków może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu). ZAMAWIAJĄCY zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń.
4. ZAMAWIAJĄCY zastrzega, iż liczba dzieci na dany miesiąc może ulec zmianie w sytuacjach, w których ZAMAWIAJĄCY nie mógł przewidzieć np. z powodu choroby dziecka lub wprowadzenia zajęć nauki zdalnej z powodu występującego stanu epidemii lub zagrożenia epidemiologicznego.
5. Gorące posiłki obiadowe (drugie danie) wraz z napojem będą dostarczone do szkoły do godz. .... . Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia i sztućce w ilości odpowiadającej ilości wydawanych posiłków. Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt.
6. Wykonawca bezpośrednio od rodziców lub opiekunów prawnych będzie pobierał opłaty za posiłki tzw. wsad do kotła. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Zamawiającemu w formie papierowej przez Wykonawcę, w dniu realizacji zamówienia.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) Przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie

z 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.),

- 2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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).
- 3) Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
- 4) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- 5) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.
- 6) Przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- 7) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
- 8) Przechowywania próbki posiłków do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## § 2.

Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ....., nr telefonu....., adres e-mail:.....

## § 3.

1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
2. Ceny określone formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
3. Na cenę za jeden gorący posiłek obiadowy (drugie danie) wraz z napojem składa się :
  - 1) koszt produktów spożywczych potrzebnych do przygotowania posiłku („wsad do kotła”) - w kwocie ..... zł brutto, tj. .... zł netto
  - 2) inne koszty ( w tym m.in. przygotowanie, dostarczenie) - w kwocie ..... zł brutto , tj. .... zł netto.
4. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy tj. przygotowanie i dowożenie posiłków dla dzieci do szkoły w dni nauki szkolnej, o którym

mowa ust. 3 pkt 2 na dzień podpisania umowy wnosi ..... zł łącznie z podatkiem VAT. Wynagrodzenie netto wynosi ..... zł.

5. Na dzień podpisania umowy stawka podatku VAT wynosi ..... %

6. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za przygotowanie i dostarczenie posiłku Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT wraz załączonymi wykazami dzieci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury, z tym, Koszt produktów spożywczych potrzebnych do przygotowania posiłku będzie ponosił rodzic lub opiekun prawny.

8. Faktura za miesiąc grudzień ma być dostarczona Zamawiającemu najpóźniej do 24 grudnia 2023r. z terminem płatności do 31 grudnia 2023r.

9. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu.

10. Faktura będzie wystawiana zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.

11. Do faktury dołączony będzie szczegółowy wykaz dzieci korzystających z posiłków.

12. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

#### § 4.

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

- za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
- za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

4. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

#### § 5.

Wykonawca oświadcza, iż posiada umowę ubezpieczenia z tytułu prowadzonej działalności i posiadanego mienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 200.000,00 zł z rozszerzeniem o OC za produkt (żywność) - z uwzględnieniem szkód wyrządzonych w związku z prowadzeniem stołówek (zbiorowe żywność) w tym szkody polegające na zarażeniu salmonellą, czerwonką lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową.

#### § 6.

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 7.

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 8.

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

§ 9.

Integralną częścią umowy jest oferta wykonawcy oraz szczegółowy opis zamówienia stanowiący załącznik nr 1 do umowy.

§ 10.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

## Szczegółowy opis zamówienia

Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę w dni nauki szkolnej gorących posiłków obiadowych jednodaniowych (drugie danie) wraz z napojem. Dla potrzeb niniejszego postępowania jako **napój** rozumie się następujące produkty: herbata, sok, kompot, woda.

Pod pojęciem posiłek jednodaniowy Zamawiający rozumie posiłek o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnie z wymogami obowiązującymi w żywieniu młodzieży: min. 800 kcal (preferowany podział w celu zapewnienia zbilansowanej diety: białko 10-15%, tłuszcz poniżej 30%, węglowodany 50-65%). Zamawiający rozumie posiłek jednodaniowy składający się z dania obiadowego drugiego, surówki/sałatki/warzyw z wody itp. oraz „napoju”.

W przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, lecza, bigosy, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami uwzględnić min. 150 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz. W przypadku potraw (szczególnie tych wydawanych na słodko – pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp.), do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) także w minimalnej ilości – 150g. Wykonawca w menu może zaproponować raz w tygodniu danie smażone i raz w tygodniu musi być danie rybne.

W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić następujące gramatury dań gotowych do wydania :

1. sos do porcji obiadowych – **50-100g**
2. gulasz mięsny – **200-250g**
3. kasza, ryż, makaron, ziemniaki, puree do drugiego dania – **250-350g**
4. dania z warzyw (dodatki do drugich dań, tzw. „surówki”) – **150-250g**
5. kompot, herbata lub sok – **200-250 ml**
6. bigos, dania z produktów strączkowych – **350-450g**
7. gulasz mięsno-jarzynowy, potrawka z kurczaka, leczo – **250-350g**
8. makarony z mięsem i jarzynami, risotto – **350-450g**
10. pulpety, kotlety, zrazy, pieczenie itp. – **min. 100g**

Podczas tworzenia jadłospisów korzystać należy z **Tabel składu i wartości odżywczej żywności** Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno być dostosowane do zapotrzebowania dzieci i młodzieży oraz uwzględniać preferencje smakowe dzieci (nie wskazane jest przygotowanie posiłków typu żołądki, wątróbka, itp.) oraz spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie w tym obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia 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* a w przypadku jego zmiany wykonawca dostosuje menu do nowo brzmiących przepisów.

Naliczając produkty (szczególnie warzywa, owoce, mięsa, ryby itp.) w jadłospisie uwzględnić należy ubytki wynikające z obróbki warzyw owoców, wynikające z procesu technologicznego.

Planując menu należy kierować się sezonowością warzyw i owoców oraz doбором, produktów po względem kolorystycznym, tak by unikać wydawania dań o podobnej kolorystyce (np. zraz wołowy + sos pomidorowy + buraczki). Menu powinno być urozmaicone (**wydawanie danej potrawy nie może odbywać się częściej, niż co 21 dni**). Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowanie produktów (surowców) do magazynu, obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne oraz warunki techniczne i sanitarne pomieszczeń kuchni oraz magazynów muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP (przede wszystkim wydanie posiłków w ciągu czterech godzin od finalnego przygotowania - dotyczy to szczególnie ryb). Temperatura II dania, w momencie wydawania posiłku dzieciom i młodzieży w stołówkach szkolnych powinna wynosić ok. 65°C.

Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

Potrawy powinny być sporządzone przy zachowaniu zasady odpowiedniego doboru barw smaków, zapachów i konsystencji (nieprawidłowe jest podawanie w jednym posiłku dwóch potraw słodkich, kwaśnych lub ostrych lub o podobnej barwie itp.); uwzględniające sezonowość produktów (warzywa i owoce); uwzględniające pory

roku, temperaturę otoczenia. Wykonawca przy przyrządzaniu posiłków winien stosować różną technikę sporządzania potraw, uwzględniając produkty z każdej grupy.

W menu (w cyklu dwutygodniowym) nie mogą się powtarzać potrawy, by jak najbardziej urozmaicać produktami z różnych grup w tym czasie oraz pod różnymi formami.

Przy ustalaniu MENU należy kierować się zasadami:

- a) sezonowością produktów dostępnych na rynku,
- b) uwzględnić, że wartość odżywcza potrawy będzie mniejsza od wartości odżywczej surowców użytych do jej przygotowania,
- c) urozmaicać dania i potrawy poprzez używanie produktów z różnych grup
- d) zadbać o optymalną wartość odżywczą i energetyczną dań
- e) zestawiać potrawy w dania w taki sposób, by zarówno pod względem kolorystyki jak i walorów smakowych, pasowały do siebie
- f) uwzględnić preferencje smakowe dzieci
- g) stosować produkty o wysokiej wartości odżywczej, bogatych w witaminy i minerały a tym samym unikać tzw. pustych kalorii
- h) nie powtarzać tych samych dań w dwutygodniowym menu
- i) wymogami Zamawiającego

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Należy zminimalizować używania produktów zawierających glutaminian sodu oraz następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem produktów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. W przypadku podawania dzieciom owoców muszą być w całości nie dopuszcza się dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci ( np. pół jabłka, pół banana itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz do sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

Transport obiadów musi odbywać się w atestowanych termosach. Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do palcówki).

Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowych niezapowiedzianych kontroli dotyczących jakości posiłków (estetyka, temperatura, walory smakowe), sposobu organizacji procesu wydawania posiłków. W imieniu Zamawiającego kontroli dokona powołany zespół.

Zamawiający dopuszcza jednorazowe zmiany w menu w sytuacjach związanych z tradycją, wyznaniem np. tłusty czwartek, Popielec, śledzik itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość publikacji menu wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana poprzez publikowanie na stronie internetowej szkoły.

Wykonawca przygotowuje posiłki w dniu ich wydania. Wykonawca winien tak zorganizować proces przygotowania posiłków aby posiłki były świeżo przygotowane, nieodgrzewane itp. Nie wskazane jest przygotowanie posiłków kilka godzin wcześniej a następnie ich długotrwałe podgrzewanie lub odgrzewanie (podawanie ponownej obróbce) i zapakowanie do termosów. Proces przygotowania posiłków powinien być sprawny, przeprowadzony w taki sposób aby zapewnić jak najmniejszą stratę wartości odżywczych, witamin, minerałów, zmianę konsystencji, wyglądu itp. Zamawiającemu zależy na jak najkrótszym okresie przetrzymywania gotowych posiłków w termosach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury posiłku. W momencie wydawania posiłków posiłek musi być świeży, estetycznie podany, gorący o odpowiedniej konsystencji.