

Umowa Nr 1/09/2023

w sprawie realizacji zamówienia pn. „Dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Uścimów w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2023/2024” – w ramach programu wieloletniego „Posilek w szkole i w domu” na lata 2019-2023.

zawarta w dniu 2023 r. w Starym Uścimowie pomiędzy:

Gminą Uścimów, Stary Uścimów 37, 21-109 Stary Uścimów, NIP 714-19-43-167,

reprezentowaną przez:

Panią Elizę Smoleń – Wójt Gminy Uścimów,

przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Pani Ewę Ligęza

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

firmą pod nazwą:

.....,

NIP, Regon

reprezentowaną przez:

Pani/a.....

zwaną dalej „Wykonawcą”.

§ 1

1. W celu dożywiania uczniów w szkołach z terenu Gminy Uścimów, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wyprodukowania i dostarczenia ciepłych posiłków – jednodaniowego obiadu wraz z naczyniami jednorazowymi i dowozem, stanowiących przedmiot niniejszej umowy.

2. Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami niniejszej umowy, Zapytaniem ofertowym oraz przyjętą przez Zamawiającego ofertą Wykonawcy. Wyżej wymienione dokumenty mają być traktowane jako wzajemnie uzupełniające się.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania żywienia.

§ 2

W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Przygotowania posiłków:

1) Na jeden gorący posiłek jednodaniowy składa się każdorazowo: zupa (2 x w tygodniu – poniedziałek, środa), drugie danie (mięsne 2 x w tygodniu – wtorek, czwartek) i danie bezmięsne (1 x w tygodniu- piątek), napój (kompot, herbata) oraz świeże warzywo lub owoc.

2) Posiłek będzie składać się z: zupy, ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa lub ryby i surówki albo potraw jarskich (tj. np. naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, makarony z warzywami lub dodatkami, lecz z soczewicą itp.) lub dań półmięsnych (tj. np. łazanki z mięsem i kapustą, krokiety) o łącznej gramaturze min. 400-500 g na porcję, w zależności od wieku dziecka. Wymagane jest również podanie co najmniej jednej porcji produktów zbożowych oraz raz w tygodniu porcji z ryby.

3) Zamawiający wyklucza, w ramach dań głównych, podawanie ciężkostrawnych potraw (np.: bigos, fasolka po bretońsku, flaki wołowe, grochówka, itp.).

4) Ustala się obowiązującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

– danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy),

– ryby – min. 100 gram,

- ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
- surówka lub jarzyny gotowane – 150 gram,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
- kompot lub napój – 150 ml,
- warzywo lub owoc – 100 gram.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

- 5) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in.: świeżych, sezonowych, np.: nowalijki, młode ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 6) Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 7) Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
- 8) Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

2. Dostarczania i wydawania posiłków:

- 1) Przygotowane posiłki winny być dowieszone i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć własny pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwoleństwo/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
- 3) Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
- 4) Posiłki będą dostarczane w godzinach: 10:00 – 12: 30 do następujących szkół:
 - Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Starym Uścimowie,
 - Szkoła Podstawowa w Nowej Jedlance
- 5) Szczegółowy harmonogram wydawania posiłków w poszczególnych szkołach określa § 6 niniejszej umowy.
- 6) Posiłki muszą być wydawane w pełnym zakresie od pierwszej minuty trwania przerwy obiadowej.
- 7) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

– dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.):	4°C
– dla zup podawanych na gorąco:	min. 75°C
– dla gorących dań głównych:	min. 63°C
- 8) Wykonawca, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający odpowiednie kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
- 9) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych.
- 10) Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).
- 11) Dyrektorzy poszczególnych szkół zapewnią pomieszczenia do wydawania posiłków.

- 12) Posiłki, uprzednio poporcjowane, mają być dostarczone do szkół, o których mowa w § 6 pkt 4, w których nie ma możliwości porcjowania i wydawania posiłków na miejscu.
- 13) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
- 14) Wykonawca dostarczy jednorazowe naczynia do spożywania posiłków, które będą w kalkulowane w koszty posiłków. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymogi materiałów i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 15) Po spożyciu posiłków, Wykonawca usunie z terenu szkół zużyte naczynia jednorazowego użytku i odpady pokonsumpcyjne.
3. Wykonawca zapewnia, że realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie w sposób zgodny z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r. poz. 1448), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, oraz z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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

1. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, w okresie od **11 września 2023 r. do 20 czerwca 2024 r.**, w uwzględnieniu przerw w nauce – tj. wakacji, ferii zimowych, przerw świątecznych.
2. Wykonawca będzie otrzymywał od Zamawiającego dwa razy w roku, na 7 dni przed rozpoczęciem semestru, informację pisemną o liczbie dzieci uprawnionych do świadczenia posiłkowego gwarantowanego przez Zamawiającego. Informacja ta będzie każdorazowo aktualizowana, z chwilą objęcia tą formą pomocy nowych uprawnionych uczniów.
3. Doręczenie korekty informacji, o której mowa w ust. 3, następuje z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, za pomocą środków komunikacji elektronicznej (wiadomość e-mail).
4. W przypadku nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy do godz. 15:00 dnia poprzedniego.
5. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospis musi być każdorazowo zatwierdzony przez dietetyka, a następnie dostarczony Zamawiającemu oraz Dyrektorom Szkół oraz wywieszony w pomieszczeniach stołówek oraz innych oraz miejscach ogólnie dostępnych na terenie danej Szkoły.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Zmiany w jadłospisie wprowadzone przez Wykonawcę należy uzgodnić z Zamawiającym i Dyrektorami Szkół co najmniej z 1 dniowym wyprzedzeniem przed dokonaniem zmiany.
7. W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
8. Wykonawca usług może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).
9. Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej cenie, jaką podał w ofercie.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Wykonawca zapewni raz w miesiącu, w cenie zamówienia, 1 dodatkowy gorący posiłek do testowania przez przedstawiciela Zamawiającego.
12. Wykonawca, w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół i Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie.

§ 4

1. Wykonawca realizując przedmiot umowy zobowiązuje się do równego traktowania wszystkich osób, na rzecz których świadczone są posiłki.
2. W ramach działań, które mają zapobiegać przejawom dyskryminacji i nierównego traktowania, Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) zapewnienia wszystkim osobom, na rzecz których świadczone są posiłki, jednakowych posiłków pod względem ilościowym i jakościowym, uwzględniając poszczególne kategorie wiekowe,
 - b) zabezpieczenie wystarczającej ilości miejsc i zastawy stołowej,
 - c) organizacji spożywania posiłków w sposób wykluczający ujawnienie jakichkolwiek danych o źródłach finansowania świadczonych przez Wykonawcę posiłków, jak również sytuacji dochodowej ucznia, na rzecz którego świadczone są posiłki.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania okresowych wizytacji w miejscach wydawania posiłków, w czasie w którym będzie realizowany przedmiot umowy.
2. W zakresie wizytacji, o których mowa w ust. 1, Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do:
 - a. degustacji wydawanych posiłków,
 - b. przeprowadzania ankiet i innych wywiadów z uczniami korzystającymi z posiłków,
 - c. sporządzania końcowych protokołów z wizytacji, w których Zamawiający dokonywać będzie podsumowania poziomu i zakresu świadczonych przez Wykonawcę posiłków.
3. Z wizytacji sporządza się pisemny protokół, który podpisują pracownicy Zamawiającego, którzy przeprowadzili kontrolę oraz przedstawiciel Wykonawcy lub osoby przez nich upoważnione.
4. O wnioskach i wynikach wizytacji, w zakresie poziomu i jakości świadczonych przez Wykonawcę usług, Zamawiający w trybie niezwłocznym informuje Wykonawcę, który niezwłocznie dokonuje zmian stosownie do ustaleń poczynionych przez Zamawiającego w trakcie wizytacji.
5. W przypadku wystąpienia takiej konieczności, Wykonawca zobowiązuje się poddać ocenie i kontroli realizacji przedmiotu umowy przez podmioty nadrzędne w stosunku do Zamawiającego, które partycypują w kosztach finansowania przedmiotu umowy.
6. W przypadku stwierdzenia przez uprawnione instytucje naruszenia wymogów sanitarnych stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia Zamawiający wstrzymuje zapłatę za wykonywanie zamówienia do czasu usunięcia stwierdzonych protokolarnie naruszeń.

§ 6

1. Termin realizacji zamówienia: **od 11 września 2023 r. do 20 czerwca 2024 r.**
2. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte zamówieniem dla uczniów w trakcie trwania roku szkolnego, z wyłączeniem okresów ustawowo wolnych (np. wakacje, przerwy świąteczne, ferie zimowe).
3. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 9 000 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.
4. **Dzienna liczba posiłków łącznie wynosi 50**, w tym:
 - Szkoła Podstawowa im. Józefa Piłsudskiego w Starym Uścimowie – 35 posiłków,

- Szkole-Podstawowej w Nowej Jedlance – 15 posiłków.

5. Strony zgodnie ustalają, że liczba uczniów korzystających z posiłków w poszczególnych dniach objętych dożywianiem, może ulec zmianie w stosunku do ilości dzieci wymienionych w ust. 4, w przypadkach absencji chorobowej, zmniejszenia uprawnionych dzieci lub objęciem pomocą dzieci z nowych środowisk. Ilość posiłków może również ulec zmniejszeniu w przypadku wystąpienia w trakcie realizacji zamówienia dni wolnych od nauki szkolnej.
6. Oprócz okoliczności, o których mowa w ust. 5 dopuszcza się możliwość **zmniejszenia lub zwiększenia max. o 30%** ilości posiłków w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy, bez konieczności zmiany niniejszej umowy.
7. Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków przedstawia się jak w pkt 4 niniejszej umowy.
8. Wszelkie bieżące zmiany harmonogramu Wykonawca winien ustalać bezpośrednio z Dyrektorami Szkół, w uzgodnieniu z Zamawiającym.
9. O sytuacjach, o których mowa w ust. 1, Wykonawca zostanie powiadomiony przez daną szkołę z jednodniowym wyprzedzeniem.
10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

§ 7

1. Rozliczenie za wydane przez Wykonawcę posiłki, następować będzie po zakończonym miesiącu, na podstawie liczby faktycznie wydanych posiłków i ich ceny jednostkowej, po dostarczeniu faktury zamawiającemu (decyduje data wpływu do OPS).
2. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie miesięczne w kwocie odpowiadającej iloczynowi ceny jednostkowej netto za jeden posiłek oraz liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu, powiększonej o podatek VAT.
3. **Cena za jeden posiłek jednodaniowy dla ucznia wynosi złotych netto, plus podatek VAT (...%), co stanowi kwotę złotych brutto (słownie: złotych).**
4. Środki finansowe, o którym mowa w ust. 1 i 2 umowy, zostaną przekazane przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy: jeden raz w miesiącu, w terminie 14 dni po dostarczeniu przez Wykonawcę prawidłowo sporządzonych dokumentów, o których mowa w ust. 1.
5. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Maksymalne wynagrodzenie brutto Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej Umowy wynosi
7. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.

§ 8

1. Strony ustalają iż, dopuszcza się rozwiązanie umowy w trybie porozumienia Stron.
2. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze Stron za miesięcznym wypowiedzeniem wraz z podaniem przyczyny.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczenia Wykonawcy kary za odstąpienie od umowy nie spowodowane winą Zamawiającego w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o którym mowa § 7 ust. 6 niniejszej umowy.
4. W przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia warunków wykonania niniejszej umowy, Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każde stwierdzone naruszenie.
5. Rażącym naruszeniem umowy jest:
 - a) nie przystąpienie do wykonywania dostarczania lub wydawania posiłków dla uczniów w okresie trwania zajęć w ciągu roku szkolnego,
 - b) Niezachowanie przez Wykonawcę wymogów określonych w § 2 niniejszej Umowy

6. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku dwukrotnej zwłoki w uregulowaniu płatności przez Zamawiającego za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.
7. Dwukrotne niedostarczenie posiłków na czas, niedopełnienie wymogów specyfikacji istotnych warunków zamówienia w zakresie jakości czy gramatury, powtarzające się dostawy posiłków chłodnych upoważnia Zamawiającego do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.
8. W przypadku powstania szkód z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość szkody przekracza wysokość kar umownych.

§ 9

Zmiany treści niniejszej umowy wymagają sporządzenia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Przedstawicielem Zamawiającego w sprawach dotyczących wykonania umowy jest Kierownik OPS w Starym Uścimowie – Agnieszka Lipko, Główny Księgowy – Ewa Ulatowska.
2. Przedstawicielem Wykonawcy w sprawach dotyczących wykonania umowy jest:

§ 11

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory wynikające na tle umowy będą rozstrzygane w pierwszej kolejności w drodze konsultacji pomiędzy stronami. Jeżeli strony nie dojdą do porozumienia w drodze konsultacji, spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Zmiana treści niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem 1 egz. dla Zamawiającego, 1 egz. dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca