

## UMOWA

zawarta w dniu .....12.2023 roku pomiędzy:

Gminą Niebylec - Przedszkolem Samorządowym w Niebylcu, 38-114 Niebylec 170,  
NIP 819-15-65-408

reprezentowanym przez

Mariolę Misztal dyrektora Przedszkola Samorządowego w Niebylcu,  
zwaną dalej „Zamawiającym”,

a .....

zwanym dalej „Wykonawcą” reprezentowanym przez:

.....

### §1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie: *Przygotowanie i dostawę posiłków dla Gminy Niebylec - Przedszkola Samorządowego w Niebylcu wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach w okresie od 02.01.2024r. do 30.06.2024r.* zgodnie z ofertą Wykonawcy, która obejmuje pełen zakres przedmiotowy wynikający z zapisów dokumentacji przetargowej, złożonej dnia .....i stanowiącej załącznik do niniejszej umowy, a to wyprodukowanie i dostarczenie zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie
2. Zamawiający planuje dostarczenie **posiłków dla 90 osób**.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji posiłków danego dnia w zależności od zgłoszonych przez rodziców dzieci w systemie do rozliczania kosztów „eDziecko”.
4. W przypadku gdy łączna dostawa porcji posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Dostawca sam sprawdza ilość zamawianych posiłków w danym dniu w systemie do rozliczania kosztów „eDziecko” (hasło zostanie udostępnione przez Zamawiającego).
6. Bez względu na liczbę zgłoszonych w systemie dzieci, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy Przedszkola, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

### § 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na okres 5 dni z wyszczególnieniem alergenów oraz kcal poszczególnych dań. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze

przed terminem jego obowiązywania. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady (10 dni).

2. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
4. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży określonymi rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016. poz. 1154) 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 ponadto być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2020r. poz. 2021) oraz innymi przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
6. Wszelkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z napełnianiem posiłkami termosów powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki do przedszkola Dostawca dowozi na swój koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem).
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z umową.
9. Wykonawca posiada środek transportu odpowiadający wymogom do przewożenia żywności.
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe

1) **Śniadanie**

- pojemność – zup lub napoju mlecznego – 300 ml

- gramatura – kanapka (2szt.) lub bułka (1 szt.) z dodatkami

Zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna; kanapki w zależności od obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbaski na gorąco;

Zielenina: pomidor, rzodkiewka, ogórek kiszony, świeży, papryka, szczypior, sałata;  
Pieczywo – zgodnie z zaleceniami dekadowymi: razowe, pszenne, wieloziarniste;

## **2) Obiad:**

Zupa (300ml): pomidorowa, ogórkowa, żurek, jarzynowa, krupnik przygotowane na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika.

## **3) II danie:**

Posiłki mięsne: udo z kurczaka, kotlet mielony, filet z kurczaka/indyka, szynka b/k, kotlety schabowe, bitki wołowe, gulasz;

Posiłki bezmięsne-mączne: naleśniki, pierogi, kluski na parze, ryba – min.200g,

Surówki: z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp.- min. 100g

Ziemniaki (2gałki) lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g

Kompoty z owoców: (malin, wieloowocowe, jagód, truskawek), soki owocowe – 200ml bez dodatku cukru;

## **4) Podwieczorek:**

Herbata lub woda – min.200ml;

Bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, budyń, galaretka z owocami, mus owocowy, sałatka owocowa i inne desery owocowe, jogurty, ciasta drożdżowe, ciasta z owocami (własny wypiek) racuchy, owoce podawane dzieciom w całości.

11. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Wykonawca może zaoferować odmienne menu, lecz o równoważnej wartości energetycznej poszczególnych składników.
12. W ramach realizowanego zamówienia Wykonawca zapewni posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową, lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały supę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne produkty będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Przedszkola Samorządowego w Niebylcu przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (w dni opieki przedszkolnej) w ściśle określonych godzinach uzgodnionych tj. godz. 7.50- 8.15
14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki zgodne z jadłospisem, a w przypadku wycieczek szkolnych możliwa jest zamiana obiadu na prowiant suchy.
15. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

16. Wykonawca zapewnia termosy do przewozu posiłków gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
17. Wykonawca zapewnia opakowania na podwieczorek.
18. Wykonawca zapewnia mycie, wyparzenie i odbiór termosów oraz naczyń.
19. Wykonawca zapewnia próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek.
21. Wykonawca nie może mieć w stosunku do zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

### §3

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.

### §4

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się na kwotę .....**złotych brutto**  
(słownie: .....złote brutto)
2. Orientacyjne wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie i dostawę posiłków dla Gminy Niebylec - Przedszkola Samorządowego w Niebylcu w okresie od 02.01.2024r. do 30.06.2024r. zgodnie z „Kalkulacją ceny oferty, która stanowi załącznik do niniejszej umowy wynosi .....zł plus ..... VAT;      **RAZEM:**  
.....

(słownie: ..... złote).

3. Faktyczne wynagrodzenie będzie wynikało z iloczynu ilości wydanych porcji dziennych i ceny jednej porcji dziennej obejmującej łącznie 3 posiłki zawartej w „Kalkulacji ceny oferty”.
4. Dopuszcza się zmianę wynagrodzenia określonego w ust. 1 w przypadku zmiany stawki podatku VAT.
5. Zapłata za dostarczone obiady dokonywana będzie przelewem na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę raz w miesiącu na konto dostawcy wskazane na fakturze, po uprzednim pisemnym potwierdzeniu uprawnionego pracownika Zamawiającego co do ilości dostarczonych posiłków.
6. Termin płatności faktury wynosi .....dni od daty jej doręczenia Zamawiającemu.
7. Należności będą regulowane przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
8. Za dzień zapłaty uważa się dzień uznania obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

### §5

1. Strony zgodnie postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.

2. Kary będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
  - a. Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł w przypadku niedostarczenia posiłków w danym dniu.
  - b. Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 100 zł za każde 10 minut opóźnienia w dostawie posiłków.
  - c. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości całego zamówienia w sytuacji odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.
4. Zamawiający dopuszcza modyfikacje jadłospisu pod warunkiem, że w dziesięciodniowym okresie Wykonawca dostarczy wszystkie zestawy posiłków zapisane w jadłospisie. Inne modyfikacje są niedopuszczalne i spowodują, że Zamawiający będzie opłacał tylko 50% wartości dostarczonych posiłków.

## §6

W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

## §7

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 02.01.2024 r. do dnia 30.06.2024 r.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo wypowiedzenia umowy za 1- miesięcznym okresem wypowiedzenia.

## §8

Wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

## §9

Wszelkie zmiany i uzupełniania w treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej (aneksu) pod rygorem nieważności.

## §10

Do spraw nieuregulowanych w umowie stosuje się obowiązujące przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tj. Dz.U. z 2023r. poz.1610)

§11

Umowa zostaje sporządzona w 2 egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA