

Szkoła Podstawowa Nr 9 im. Jana Kasprówicza
34 – 500 Zakopane, ul. Harenda 21
tel/fax 1820682 77
sp9zakopane@poczta.onet.pl
www.sp9zakopane.pl



- WZÓR -
UMOWA

Zawarta w dniu _____ 2015 roku w Zakopanem pomiędzy:
Szkołą Podstawową Nr 9 im. Jana Kasprówicza, ul. Harenda 21, 34-500 Zakopane, zwaną w dalszej części umowy
Zamawiającym reprezentowaną przez:
Piotra Kyca – dyrektora szkoły;
za kontrasygnatą Głównej Księgowej

a
.....z siedzibą ul., NIP....., Regon

reprezentowaną przez:

zwaną w dalszej części **Wykonawcą**.

§1

Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej Nr 9 im. Jana Kasprówicza w Zakopanem, Harenda 21, 34-500 Zakopane gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego: śniadania, drugiego śniadania, obiadu i podwieczorku.

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przygotowania i dowozu posiłków w ilości zamówionej przez Zamawiającego w terminach określonych w § 11, w tym:
 - zupy i drugiego dania z kompotem uczniom i innym uprawnionym osobom,
 - całodziennego wyżywienia (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek) dzieciom z punktu przedszkolnego,
 - b) dowozu wyżywienia pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewożenia posiłków,
 - c) terminowego dostarczania posiłków, tj. obiadów o godzinie 12.15 a śniadań do 9.00, do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły,
 - d) dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
 - e) przedstawiania tygodniowego (5 dniowego) jadłospisu określającego szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę.
2. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok.200 kcal
 - b) drugie danie : gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal
 - c) kompot: gramatura ok. 200 ml
3. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może się powtarzać w tym samym tygodniu,
 - b) w tygodniu obiad powinien być dostarczony przynajmniej 4 razy z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) w tym przynajmniej raz z rybnym,
 - c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało, przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - e) do przygotowywania 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, soli,

- f) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny, powinny być wyraziste w smaku,
 - g) ważna jest estetyka potraw i posiłków
4. Środki spożywcze stosowane przez Wykonawcę powinny być dobierane w taki sposób, aby:
- a) na całodzienną żywność składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
 - b) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - c) w przypadku całodziennego żywienia jadłospis obejmował nie mniej niż cztery posiłki;
 - d) obiad podawany w stołówce szkolnej dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.
5. W żywieniu Wykonawca będzie stosował :
- a) **produkty zbożowe lub ziemniaki** (przetworzone);
 - a. przy czym zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15 g cukrów w 100 g produktu gotowego do spożycia,
 - b. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
 - c. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
 - d. jedną lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji,
 - e. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - f. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu,
 - g. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - b) **warzywa:**
 - a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 w sprawie dodatków do żywności,
 - c. w przypadku przetworzonych - o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
 - d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
 - e. jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - f. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - g. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
 - c) **owoce:**
 - a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
 - d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
 - d) **warzywa lub owoce**, przy czym:
 - a. w żywieniu całodziennym podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml,
 - b. dodatek warzyw lub owoców podaje się w każdym posiłku każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i całodziennym - w proporcji pomiędzy liczbą porcji warzyw i owoców w stosunku nieprzekraczającym trzech porcji warzyw na dwie porcje owoców;
 - c. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:
 - d. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,

- e. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
 - f. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - g. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - h. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku, a w żywieniu 7-dniowym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w tygodniu;
 - i. tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- g) mleko lub produkty mleczne:
- a. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
 - b. przy czym co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i co najmniej trzy porcje w żywieniu całodziennym;
- h) inne napoje:
- a. woda - naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,
 - b. napoje zastępujące mleko, czyli napój: sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy:
 - zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- i) soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne:**
- w porcjach nieprzekraczających 200 ml,
 - bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych,
 - o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- j) koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego, owsianego, kukurydzianego, gryczanego, orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne, zgodnie z wymaganiami, o których mowa w ust. 5 załącznika nr 1 do rozporządzenia,
- k) napoje przygotowywane na miejscu bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008:
- herbata - w tym z: owocami, mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,
 - napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,
 - kawa zbożowa - w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,
 - kakao naturalne - z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, czyli napojem: sojowym, ryżowym, owsianym, kukurydzianym, gryczanym, orzechowym lub migdałowym; dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,
 - kompot owocowy,
- l) bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny;
- 9) inne produkty:
- a. sól:
 - w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
 - sól nie jest stosowana po procesie przygotowania posiłku,
 - przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,

- b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.
6. Wykonawca ma obowiązek przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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. 2015 poz. 1256

§ 2

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększania lub zmniejszania ilości dostarczanych obiadów dla uczniów klas I-VI oraz całodziennego wyżywienia dla dzieci z oddziału przedszkolnego.
3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianego wyżywienia całodziennego do oddziału przedszkolnego Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8.15 danego dnia.

§ 3

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenia zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi _____ zł brutto (słownie: _____/100)
 2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi ____ zł (słownie: cztery złote 00/100).
 3. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenia zamówienia publicznego cena za wyżywienie całodziennie dla jednego dziecka obejmujące: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek wynosi _____ zł brutto (słownie: _____/100)
 4. Koszt surowców zużytych do przygotowania wyżywienia całodziennego dla jednego dziecka (tzw. wsad do kotła) wynosi ____ zł (słownie: _____/100).
5. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur miesięcznych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn ceny ofertowej pomnożonej przez faktyczną ilość posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura za wykonanie usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez podpisu.
4. Zapłata nastąpi przelewem bankowym w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.

§ 5

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty w okresie o, którym mowa w § 11

§ 6

2. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.

3. Wykonawca, w przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, prawnych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 7

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w kodeksie Cywilnym, w następujących przypadkach:
 - a) stwierdzenia naruszenia §1 niniejszej umowy, a szczególnie §1 pt. 4 – 6
 - b) naruszenia norm i przepisów sanitarno – epidemiologicznych,
 - c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.

§ 8

1. Wykonawca ponosi całkowita odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących wysokościach:
 - a) stwierdzeniu wadliwości dostarczanych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno – epidemiologicznych – w wysokości 500 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
 - b) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków – 500 zł za każdą godzinę spóźnienia.
3. Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust 2 przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

§ 9

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za dwutygodniowym okresem wypowiedzenia.
2. W przypadku rozwiązania umowy Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 10

Poza przypadkami, o których, mowa w § 9 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - d) zostanie stwierdzone nie wywiązanie się z warunków umowy określonych w stwierdzenia w §1 niniejszej umowy.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
 - b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
3. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

§ 11

Niniejszą umowę zawiera się na następujące okresy :

- a) przygotowywanie i dostarczanie obiadów - na okres od 07.01.2016 stycznia do 23.06.2016 r oraz o w okresie od 5.09 do 22.12.2016 r od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych i dni ustawowo wolnych od pracy,

- b) dostarczanie całodzienne wyżywienie do oddziału przedszkolnego składające się z czterech posiłków na okres od 5.09. 2016 r do 22.12.2016 r. od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych.

§ 12

1. Ewentualne kwestie sporne wynikłe z trakcie realizacji niniejszej umowy strony będą rozstrzygać polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA