

Umowa nr/272.1/2023

zawarta w dniu 2023 r. w Grudziądzu, pomiędzy:

Gminą Grudziądz z siedzibą w Grudziądzu, 86-300 Grudziądz, ul. Wybickiego 38, NIP 876-23-13-291, REGON 871118626, zwaną dalej **Zamawiającym**, reprezentowaną przez:

Andrzeja Rodziewicza – Wójta Gminy Grudziądz

przy kontrasygnacie

Małgorzaty Sołtys – Skarbnika Gminy Grudziądz

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....,

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego, polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu ciepłych jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w ramach prowadzonego dożywiania uczniów szkół Gminy Grudziądz w roku szkolnym 2023/2024:
 - 1) Szkoły Podstawowej w Nowej Wsi;
 - 2) Szkoły Podstawowej w Wałdowie Szlacheckim;
 - 3) Szkoły Podstawowej w Sztynwagu;
 - 4) Szkoły Podstawowej w Piaskach;
 - 5) Szkoły Podstawowej w Mokrem;
2. Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych jednodaniowych posiłków wyniesie 12444 sztuk, tj. około 68 posiłków dziennie. Podana ilość obiadów jest szacunkowa i w okresie obowiązywania umowy może ulec zmianie.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez dyrektorów szkół. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez dyrektorów lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15.00.
4. Wykonawca zobowiązuje się do kompleksowego dożywiania dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 6 lat (oddziały przedszkolne) oraz dzieci w wieku od 7 do 16 lat (szkoły podstawowe).
5. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy zgodnie z należyłą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami BHP, przy pomocy osób posiadających odpowiednie kwalifikacje.
7. Wykonawca winien niezwłocznie informować Zamawiającego o okolicznościach mogących wpłynąć na należyte wykonanie umowy.
8. Przy realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań) jednodaniowych posiłków w postaci zup lub innych dań zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
 - 2) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:

- a) zupy - nie mniej niż 250 ml (oddział przedszkolny) i 450 ml (szkoła podstawowa), nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna w postaci kiełbasy min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
 - b) drugie danie (danie mięsne): gramatura nie mniej niż 290 gram (oddział przedszkolny) i 400 gram (szkoła podstawowa). W przypadku dania mięsnego lub rybnego:
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 90 g (oddział przedszkolny) i nie mniej niż 170 g (szkoła podstawowa);
 - mięso lub ryba - nie mniej niż 80 g (oddział przedszkolny) i nie mniej niż 110 g (szkoła podstawowa), waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb - ryby bez ości lub filet;
 - surówka - nie mniej niż 120 g (oddział przedszkolny i szkoła podstawowa);
 - c) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 290 gram i nie mniej niż 400 gram;
 - d) kompot/sok - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
- 3) dostarczania dań mięsnych zawierających "sztukę mięsa na osobę". Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
 - 4) dostarczania posiłków innych niż zupa nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu, natomiast dostarczania zupy nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu;
 - 5) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
 - 6) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorom szkół jadłospisu uwzględniającego 15-dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 15-dniowego okresu, wyznaczony spośród dyrektorów koordynator może zgłaszać w imieniu wszystkich szkół propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;
 - 7) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmiękczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.). Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkołach;
 - 8) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w godzinach pomiędzy 10:00 a 12:00;
 - 9) uzgodnienia z dyrektorami poszczególnych szkół godziny dostawy do każdej szkoły oraz zasad poruszania się samochodem na terenie szkoły;
 - 10) w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;

- 11) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
9. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu. Raz na dwa tygodnie, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dwutygodniowy w celu jego zatwierdzenia.
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony, tzn. rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
 - 2) w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym lub zupą (w skali miesiąca ilość wydanych obiadów z drugim daniem winna być równa ilości pozostałych dań obiadowych);
 - 3) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
 - 4) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - 6) do przygotowania 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 i soli;
 - 7) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - 8) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - 9) zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
 - 10) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
 - 11) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
11. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. Rozporządzenia 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). oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);

- 3) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
12. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego szkół.
13. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. W tym celu dostarczy do poszczególnych szkół odpowiedniej ilości i wielkości pojemniki. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
16. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
17. Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - 1) stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - 2) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - 3) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
 - 4) stosowanie mięsa drobiowego;
 - 5) stosowanie ryb;
 - 6) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - 7) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
18. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - 1) konserwy,
 - 2) produkty z glutaminianem sodu;
 - 3) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);
 - 4) produkty masłopodobne i seropodobne;
 - 5) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
 - 6) wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
19. W przypadku nienależytego wykonania umowy dyrektor szkoły zgłasza pisemnie zastrzeżenia do Wykonawcy, przekazując kopię zastrzeżeń Zamawiającemu.

§ 2

Termin realizacji

Przygotowanie obiadów odbywać się będzie **od dnia 5 września 2023 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych, **do dnia 21 czerwca 2024 r.**

§ 3

Wynagrodzenie

1. Cena jednego posiłku, o którym mowa w § 1 wynosi **zł netto** plus należny podatek VAT **8%**, co daje kwotę **brutto** **zł** (słownie:

2. Cena jednostkowa brutto podana w ofercie za jeden posiłek obowiązywać będzie przez cały czas trwania umowy. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ceny w trakcie trwania umowy w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, przy czym wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian.
3. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę wysokości iloczynu ilości dostarczonych posiłków w okresie rozliczeniowym i ceny jednego posiłku z doliczeniem podatku VAT.
4. Szacunkową wartość przedmiotu umowy określa się na kwotę zł netto (słownie:), w tym podatek VAT w wysokości 8 %, razemzł brutto (słownie:)
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 uwzględnia koszt przygotowania posiłków, koszty załadunku, transportu oraz rozładunku dostarczonych posiłków do wymienionych w umowie szkół i odbioru pozostałych resztek.
6. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o każdej zmianie statusu podatkowego, nie później niż w terminie 3 dni roboczych od zaistnienia takiej zmiany.
7. Wykonawca wystawiać będzie faktury za dostarczone posiłki za okresy miesięczne w następujący sposób:
Nabywca: Gmina Grudziądz, ul. Wybickiego 38, 86-300 Grudziądz, NIP: 876-23-13-291, REGON: 871118626, Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Wybickiego 38, 86-300 Grudziądz - NIP 876-21-70-64, REGON: 00053148200024.
8. W przypadku świadczenia przedmiotu umowy przy udziale podwykonawców Wykonawca przedkłada dodatkowo do faktur oświadczenie podwykonawców o ich całkowitym zaspokojeniu finansowym oraz potwierdzenie dokonania przelewu/dokument kasowy tytułem zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcy.
9. Zapłata za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi w ciągu 30 dni od dnia otrzymania faktury i potwierdzenia wykonania usługi przez właściwego dyrektora szkoły. Zapłata dokonana będzie na rachunek rozliczeniowy nr wskazany przez Wykonawcę.
10. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
11. Wykonawca nie może dokonać przelewu wierzytelności z niniejszej umowy na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 4

Split payment

1. Zamawiający dokona rozliczenia płatności wynikających z umowy za pośrednictwem metody podzielonej płatności (*ang. split payment*) przewidzianej w przepisach ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022 r., poz. 931 z późn. zm.).
2. Wykonawca oświadcza, że rachunek wskazany w umowie:
 - 1) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, o której mowa powyżej,
 - 2) jest rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług.
3. W przypadku, gdy rachunek Wykonawcy nie spełnia warunków określonych w ust. 2, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w umowie, powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności wynagrodzenia z zachowaniem mechanizmu podzielonej płatności bądź dokonania płatności na rachunek nieobjęty wykazem, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek/odszkodowań lub innych roszczeń z tytułu dokonania nieterminowej płatności.

§ 5

Kary umowne

1. Zamawiającemu przysługują od Wykonawcy kary umowne w poniższych przypadkach i wysokościach:
 - 1) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 5.000,00 zł brutto;
 - 2) w przypadku nienależytego wykonywania umowy, w szczególności poprzez dostarczanie posiłków nieodpowiadających specyfikacji istotnych warunków zamówienia, niedostarczenia w ciągu dnia szkolnego posiłku lub nieterminowego dostarczenie posiłku Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości odpowiadającej całkowitej wartości danej dostawy.
2. W przypadku powstania szkód z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższających wysokość kar umownych, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar.
3. Kary umowne nie ograniczają roszczeń odszkodowawczych Zamawiającego na zasadach ogólnych.
4. Strony będą zwolnione od odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy, o ile niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania nastąpiło wskutek siły wyższej, przy czym siłę wyższą należy rozumieć jako zdarzenie zewnętrzne niemożliwe do przewidzenia, o charakterze nagłym, niezależne od woli stron i działalności ludzkiej.

§ 6

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, gdy:
 - 1) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części przedmiotu umowy,
 - 2) doszło do naruszeń postanowień niniejszej umowy,
 - 3) Wykonawca realizuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z umową, i/lub wskazaniami Zamawiającego,
 - 4) Wykonawca nie podjął realizacji przedmiotu umowy w terminie 7 dni od wezwania go przez Zamawiającego do jej rozpoczęcia z przyczyn zależnych od Wykonawcy;
 - 5) otwarto lub ogłoszono likwidację Wykonawcy;
 - 6) został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy w toku postępowania egzekucyjnego.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający bez uzasadnionej przyczyny nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty doręczonej faktury VAT, mimo dodatkowego wezwania w terminie 1 miesiąca od upływu terminu zapłaty, określonego w niniejszej umowie.
3. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w §6 ust. 1 i 2 powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności, powinno zawierać uzasadnienie oraz nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zdarzeniu stanowiącym podstawę do odstąpienia.
4. Jeżeli Wykonawca będzie wykonywał przedmiot umowy wadliwie albo sprzecznie z umową, Zamawiający może wezwać go do zmiany sposobu wykonywania umowy i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może od umowy odstąpić lub powierzyć dalsze wykonanie przedmiotu umowy innemu podmiotowi na koszt i niebezpieczeństwo Wykonawcy.

§ 7

Osoby umocowane do kontaktu

1. Osobą wyznaczoną do kontaktu ze strony Zamawiającego jest:
 - 1) **Iwona Ślusarska – Kierownik Referatu Oświaty**
nr tel.: **56 45 111 120**, adres e-mail: i.slusarska@grudziadz.ug.gov.pl
 - 2) **Marcin Maryniak – Inspektor ds. profilaktyki i administracji**,
nr tel.: **56 46 63 479 wew. 125**, adres e – mail: m.maryniak@gopsgrudziadz.pl
2. Osobą wyznaczoną do kontaktu ze strony Wykonawcy jest:
.....
nr tel.: adres e-mail:

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie aktualnie obowiązujące przepisy prawa w tym przepisy Kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2022 r., poz. 1360 z późn. zm.)
3. Wszelkie spory wynikłe w związku z realizacją umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji. W przypadku niemożności ustalenia kompromisu spory pomiędzy stronami rozstrzygnie sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego
4. Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1) oferta Wykonawcy;
 - 2) zapytanie ofertowe;
5. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA