

### Umowa o dzieło Nr 5/2018/2019

zawarta w dniu .....2019 r. pomiędzy:

Szkołą Podstawową im. Wł. St. Reymonta w Rokicinach, ul. Sienkiewicza 17,  
97-221 Rokiciny, reprezentowaną przez:

**mgr Beatę Żak – Dyrektora Szkoły Podstawowej w Rokicinach**

zwaną w treści umowy „Zamawiającym”

a

.....

zwanym „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o zapytanie ofertowe z dnia 19.08.2019r. na wykonanie zamówienia o wartości do 30000 euro pn. „Usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa - DOŻYWIANIE) dla ok. 50 uczniów Szkoły Podstawowej w Rokicinach w roku szkolnym 2019/2020” oraz zgodnie z warunkami określonymi w ofercie zawiera się umowę o następującej treści:

#### § 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa – dożywianie) dla ok. 50 uczniów Szkoły Podstawowej w Rokicinach w roku szkolnym 2019/2020.
2. Szczegółowy zakres zamówienia:
  - 1) Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio ok.50 obiadów składających się z dwóch dań: zupy i drugiego dania (w tym kompotu lub soku).
  - 2) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia.
  - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
  - 4) Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia września 2019 r. do 25.06.2020 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – dostawa do godziny 10 : 20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
  - 5) Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego oraz wyszczególnionymi alergenami na każdy dzień. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
  - 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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).
  - 7) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
  - 8) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
    - a) Zupa (na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym):
      - gramatura – ok. 350-450 ml
      - pieczywo – 50 g
    - b) drugie danie:
      - sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g – 150g
      - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g,
      - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g - 200g
      - surówka / warzywa gotowane – ok. 150 g

*Żak*