

Karczew, dnia 11.12.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie

I. **Zamawiający:** Gmina Karczew ul. Warszawska 28, 05-480 Karczew, tel. (022) 780-65-16.

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na świadczenie usługi cateringowej dla Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie, ul. Słowackiego 3, 05-480 Karczew.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych czterech posiłków dziennie, tj. I śniadania, II śniadania, obiadu (składającego się z dwóch dań, tj. zupa i II danie oraz kompot) i podwieczorku, dla około 100 dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, uczęszczających do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie.
2. Wymagany **termin** realizacji zamówienia: od **02.01.2025 r.** do **31.03.2025 r.**
3. Usługa cateringu objęta Przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w Żłobku, ustalonych wcześniej z Dyrektorem Żłobka.
4. Planowana ilość posiłków ma charakter szacunkowy. W zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających, chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez **Wykonawcę** jakichkolwiek roszczeń. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe **Wykonawcy** usługi z **Zamawiającym** odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego wyżywienia dla jednego dziecka.
5. Orientacyjne godziny dostarczania posiłków:
 - godz. 7.00 - śniadanie i II śniadanie,
 - godz. 11.00 - obiad (zupa + II danie) i podwieczorek.
6. **Zamawiający** zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
7. **Wykonawca** w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 20-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis rozpisany na tygodnie, ze szczególną charakterystyką posiłków w danym tygodniu. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Dyrektor Żłobka jako strona **Zamawiającego** akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez osobę wskazaną jako przedstawiciela **Zamawiającego** oraz wcześniej zgłaszane przez **Wykonawcę**.

8. Przedłożony jadłospis będzie zawierał informacje, tj.: dokładna nazwa posiłku, skład, wartość kaloryczna oraz wykaz alergenów, będących w składzie posiłków.
9. **Wykonawca** na żądanie **Zamawiającego** przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
10. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od **Zamawiającego**.
11. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane (w tym gotowane na parze), pieczone i duszone.
12. W miarę możliwości, dobrze, aby potrawy były przygotowane zgodnie z założeniami BLW (Baby Led Weaning), aby wspierać samodzielność dzieci w spożywaniu posiłków.
13. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowanych posiłków:

1) **ŚNIADANIE:** powinno być oparte na świeżym pasteryzowanym mleku (min. 3,2% tłuszczu) lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowane) lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować gofry, wytrawne muffiny, placuszki owocowe i warzywne oraz różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo.

Przykładowo:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, płatki jęczmienne, płatki owsiane, płatki jaglane, płatki zbożowe, płatki kukurydziane (bez dodatku cukru), domowa granola, kaszki mleczno – ryżowe lub pszenno – mleczne. Zamiennikiem Zupy mlecznej może być również kakao lub jogurt z płatkami.

Kanapka: pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska. Chuda wędlina (najlepiej domowa), ser biały, ser żółty, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, mięsna, domowy pasztet (własnej roboty). Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko drobno pokrojone lub tarte). Warzywa (najlepiej sezonowe), np. pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewka, papryka. Parówka (min. 80 % mięsa, max 1 raz/2 tyg.), jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem.

Do picia zwykle podaje się herbatę bez cukru, herbatę owocową bez cukru, niegazowaną wodę.

2) **II ŚNIADANIE:** powinno być lekkie i niezbyt obfite. Może być to porcja owoców i/lub warzyw w postaci drobnych kawałków, sprzyjających kształtowaniu umiejętności gryzienia. Z owoców lub warzyw można też przygotować koktajl na bazie jogurtu lub mleka. Dopuszcza się również soki przecierowe lub musy owocowe.

3) **ZUPY:** należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw („włoszczyzna”), z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych, zupa ogórkowa (ogórki kiszzone) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu.

4) **II DANIE OBIADOWE:** powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko, twaróg) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło).

Do picia zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców (dopuszczalne poza sezonem) lub niegazowaną wodę źródlaną z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców.

5) **PODWIECZOREK:** może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami lub goframi, sałatką i podobnymi produktami własnej roboty (zamiast podawania produktów gotowych, jak np. jogurt owocowy, herbatniki).

Dodatki: pestki, nasiona, orzechy: dynia, słonecznik, wiórki kokosowe, migdały, orzechy, sezam, mak, siemię lniane (w formie dostosowanej dla dzieci w wieku od 13 miesiąca do 3 roku życia, minimalizującej ryzyko zadławienia).

6) **Warzywa i owoce wykorzystywane do tworzenia jadłospisu powinny być świeże i w miarę możliwości sezonowe. Poza sezonem (w okresie zimowym) dopuszcza się korzystanie z produktów mrożonych.**

13. **Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:**

1) Przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.), oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi według Instytutu Żywności i Żywienia.

2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania,

ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

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) Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). Wszelkie pojemniki powinny być szczelne, kompletne, dopasowane, czyste i prawidłowo zabezpieczone podczas transportu.
- 4) Zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. **Wykonawca** odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed **Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym** oraz dostarcza kompletną dokumentację dla **Zamawiającego**.
- 5) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku do lat 3, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- 6) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia.
- 7) Przygotowywania posiłków urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- 8) Przygotowywania posiłków z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.). Posiłki przygotowywane bez produktów takich jak: grzyby w każdej postaci (także pieczarki), dania z surowego mięsa i surowych ryb, gotowe mięso mielone (mięso nie może być oddzielone mechanicznie), frytki mrożone, przetwory warzywne na bazie octu (ogórki konserwowe, pikle itp.), przyprawy na bazie soli lub glutaminianu sodu, kostki bulionowe, herbaty owocowe sztucznie aromatyzowane, gotowe kolorowe, gazowane i słodzone napoje, olej kokosowy, smalec, sery topione, sery pleśniowe, chipsy i inne szone przekąski.
- 9) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych) stosowanie dużych ilości warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
- 10) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
- 11) Dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych naczyniach i termosach

przystosowanych do przewozu żywności, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków odpowiednio do ilości zamawianych danego dnia posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował, tj.:

- zupa – temperatura 75°C +/-3°C,
- drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C,
- zimne desery – temperatura max. 4 °C.

- 12) **Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres minimum 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek i dostarczenia posiłków do Zamawiającego.** Wykonawca zobowiązuje się również do dostarczania odpowiedniej nadwyżki ilości posiłków w celu umożliwienia pobrania próbek przez Zamawiającego.
- 13) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę **Wykonawca** zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. **Zamawiający** poinformuje **Wykonawcę** o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
14. Odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków (w tym posiłków z uwzględnieniem diet) przez pracownika Żłobka wyznaczonego przez **Zamawiającego**.
15. Na **Wykonawcy** ciąży obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
16. **Wykonawca** we własnym zakresie i na własny koszt odpowiada za stan higieniczny i sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki w tym za mycie pojemników po wydaniu posiłków.
17. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez **Zamawiającego**. **Wykonawca** będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30 o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub mailem.
18. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie **Zamawiającego**. W związku z ograniczeniem przez **Zamawiającego** przedmiotu zamówienia **Wykonawcy** nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do **Zamawiającego**.
19. Wynagrodzenie **Wykonawcy** będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
20. **Wykonawca** jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
21. **Zamawiający** nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez **Wykonawcę** podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
22. **Wykonawca**, na każde żądanie **Zamawiającego**, zobowiązany jest do przygotowania

dotatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla **Zamawiającego**. Ponadto przedstawiciel **Zamawiającego** ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez **Wykonawcę** i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela **Zamawiającego** posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt **Wykonawcy**.

23. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, **Wykonawca** jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, przestrzegając przy tym zasad żywienia zgodnie z wyżej ustalonymi zasadami.
24. W związku z realizacją usług **Wykonawca** na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw.
25. **Zamawiający** przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
26. W terminie 7 dni kalendarzowych od daty podpisania Umowy **Wykonawca** zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że **Wykonawca** jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na wartość ubezpieczenia min. 15.000,00 zł.
27. **Zamawiający** przewiduje około 62 dni w ciągu trwania umowy, w których będą dostarczane posiłki.
28. **Zamawiający** nie dopuszcza składania ofert częściowych. Podział zamówienia na części spowodowałby problemy związane z udziałem gwarancji na całość zadania.
29. **Zamawiający** nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

III. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. **Zamawiający** wymaga, aby każda oferta zawierała wypełniony i podpisany przez **Wykonawcę** formularz cenowo – ofertowy – wg załączonego wzoru formularza ofertowego – załącznik nr 1.
2. Do Formularza ofertowego (zał. nr 1) należy dołączyć:
 - a) kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego **Wykonawcę** do występowania w obrocie prawnym potwierdzoną przez **Wykonawcę** za zgodność z oryginałem lub inny dokument potwierdzający powyższe;
 - b) wypełniony i zaparafowany wzór umowy – załącznik nr 2.

IV. Miejsce i termin złożenia formularza ofertowego:

1. Formularz ofertowy należy złożyć w terminie **do dnia 13.12.2024 r.** do godziny 14.00. Propozycja otrzymana przez **Zamawiającego** po terminie podanym powyżej nie będzie brana pod uwagę.

2. Formularz ofertowy należy złożyć wyłącznie drogą elektroniczną, w formie plików załączonych do korespondencji, na adres: anna.eeem@gmail.com . Pliki powinny być zapisane w formacie umożliwiającym odczytanie ich treści, np. PDF. Inna forma złożenia nie będzie akceptowana.

V. Kryteria wyboru oferty:

1. Przy wyborze propozycji do realizacji **Zamawiający** będzie się kierował kryterium:
 - a) Cena – 100%

VI. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

1. Anna Mielczarek-Zowczak – Inspektor w Wydziale Organizacyjnym Urzędu Miejskiego w Karczewie – Tel. 505 407 016; e-mail: anna.eeem@gmail.com

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wzór umowy

Z up. BURMISTRZA
Michał Zawada
ZASTĘPCĄ BURMISTRZA

FORMULARZ OFERTOWY

1. Nazwa i adres Zamawiającego: Gmina Karczew ul. Warszawska 28, 05-480 Karczew, tel. (022) 780-65-16.

2. Nazwa przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających
do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie

3. Wymagania związane z wykonaniem: Zgodnie z treścią zapytania ofertowego.

4. Tryb postępowania: Zapytanie ofertowe - postępowanie prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności.

5. Termin realizacji zamówienia: 02.01.2025 – 31.03.2025

6. Nazwa i adres WYKONAWCY:

.....

.....

NIP..... tel. fax.

e-mail.....

7. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Razem łączna cena brutto za jednodniowe wyżywienie 1 dziecka tzw. cena za osobodzień:

Ogółem cena netto.....zł

(słownie:.....)

Ogółem podatek VAT.....zł

Ogółem cena brutto.....zł

(słownie:.....)

8. Deklaruję ponadto:

a) warunki płatności: do 30 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

b) jednocześnie deklaruję, że zdobyliśmy wszelkie informacje, konieczne do przygotowania niniejszej oferty i wykonania zamówienia, oraz że wyceniliśmy wszystkie niezbędne prace do prawidłowego wykonania zamówienia.

c) zobowiązujemy się wykonać zadanie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

9. Oświadczam, że:

a) zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy i nie wnoszę do niego zastrzeżeń w razie wybrania naszej oferty, zobowiązujemy się do realizacji zamówienia na warunkach określonych w zapytaniu;

b) w przypadku wyboru oferty jako najkorzystniejszej, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;

c) zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie określonym w Zapytaniu ofertowym;

d) termin związania ofertą wynosi – 10 dni,

e) wyrażam/y zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) na potrzeby związane z ogłoszonym postępowaniem.

f) oświadczam, iż wypełniłem obowiązku informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

g) oświadczam, że w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonywana była przeze mnie należycie co najmniej 1 usługa w zakresie żywienia zbiorowego o wartości minimum: 100 000,00 zł brutto.

10. Do formularza ofertowego załączam następujące dokumenty:

a) Kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego **Wykonawcę** do występowania w obrocie prawnym lub inny dokument potwierdzający powyższe:

.....

(proszę wymienić jakie)

b) wypełniony i zaparafowany wzór umowy – załącznik nr 2.

c) dokumenty potwierdzające spełnienie warunku, o którym mowa w ust. 9 pkt. g, tj.:

.....

(proszę wymienić jakie)

.....

Pieczęć Wykonawcy

.....

data i podpis Wykonawcy

UMOWA NR /....

zawarta w dniu roku w Karczewie, pomiędzy:

Gminą Karczew – z siedzibą w Karczewie (05-480) przy ul. Warszawskiej 28, NIP 532 196 20 30,
REGON 013269226, którą reprezentuje

Pan Michał Rudzki – Burmistrz Karczewa,

przy kontrasygnacie Pana Piotra Dominika Rosika – Skarbnika Gminy Karczew,

której zadania wykonuje Urząd Miejski w Karczewie, jako jednostka gminna w rozumieniu
przepisów o podatku od towarów i usług,

zwany w dalszej części niniejszej umowy „**ZAMAWIAJĄCYM**”

a

.....

.....
prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą

.....

NIP; REGON

zwanym dalej w treści umowy „**WYKONAWCĄ**”, który jednocześnie oświadcza, że przyjmuje
odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu umowy, w rezultacie dokonania przez
Zamawiającego wyboru oferty **Wykonawcy** na podstawie art. 239 ustawy z dnia 29 stycznia
2004 r. Prawo zamówień publicznych – (Dz. U. z 2024 r. poz.1320)

łącznie zwani dalej „Stronami” lub każdy z osobna “Stroną”,

zawierają Umowę, następującej treści:

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. **Zamawiający** zleca a **Wykonawca** przyjmuje do wykonania następujący przedmiot
zamówienia, (dalej również „przedmiot umowy”)

**„Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających
do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie ”**

2. Szczegółowy zakres rzeczowy niniejszej umowy określa zapytanie ofertowe oraz oferta
Wykonawcy stanowiące integralną część umowy.
3. Integralnymi składnikami niniejszej umowy są:

- 1) oferta **Wykonawcy**,
- 2) zapytanie ofertowe.

§ 2 OBOWIĄZKI I ZADANIA WYKONAWCY

1. **Wykonawca** ma obowiązek wykonać usługę ze szczególną starannością i zgodnie z postanowieniami zawartej Umowy. **Wykonawca** zapewni wykwalifikowaną siłę roboczą, sprzęt, środki transportu oraz wszelkie przedmioty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Wykonuje przedmiot umowy należycie i utrzymuje w należytym stanie i na swój koszt sprzęt, środki transportu, dokonuje na swój koszt bieżących napraw, konserwacji oraz badań. Ponosi pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków przygotowywania transportu posiłków.
2. Dostarczanie posiłków musi odbywać się pojazdem przystosowanym do przewozu żywności zatwierdzonym przez terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego. **Wykonawca** przed podpisaniem umowy przedłoży **Zamawiającemu** dokumenty pojazdu potwierdzające wymogi sanitarno - techniczne do przewozu żywności, dowód rejestracyjny. Pojazd musi być zarejestrowany, zaś jego dowód rejestracyjny jest ważny przez cały okres realizacji umowy (posiada aktualne badanie techniczne zgodnie z art. 82 Prawa o ruchu drogowym).
3. **Wykonawca** musi zapewnić **Zamawiającemu** pełną dostępność do świadczonej usługi. **Wykonawca** jest zobowiązany zgłaszać wszystkie nieprawidłowości występujące w trakcie realizacji przedmiotu umowy i uzgadniać ewentualne zmiany.
4. W przypadku niesprawności środka transportu z jakichkolwiek przyczyn na **Wykonawcy** ciąży obowiązek zapewnienia na swój koszt zastępczego środka transportu, spełniającego te same warunki techniczne i wymagania przewidziane przepisami prawa, w celu właściwej realizacji umowy **Wykonawca** odpowiedzialny jest za zmiany wynikające ze zmiany środka transportu w trakcie realizacji umowy, pod warunkiem spełnienia zapisów w zapytaniu ofertowym. Środek transportu, którym **Wykonawca** będzie realizował przedmiot umowy musi spełniać warunki wymagane przez **Zamawiającego** w procedurze o udzielenie zamówienia publicznego będącego przedmiotem umowy. **Wykonawca** musi bezzwłocznie poinformować pisemnie **Zamawiającego** o planowanej zmianie środka transportu. **Zamawiający** w terminie 7 (siedmiu) dni kalendarzowych od dnia otrzymania informacji o powyższej zmianie, ma prawo do zgłoszenia zastrzeżeń na piśmie. Zmiana środka transportu może nastąpić na podstawie pisemnej zgody **Zamawiającego**.

5. **Zamawiający** wymaga aby **Wykonawca** posiadał aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.
6. **Zamawiający** wymaga, aby posiłki dostarczane były od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz.1920) do placówki z zachowaniem cyklu:
- a) Dostawa śniadania i II śniadania, odbiór pojemników z resztkami z dnia poprzedniego – do godziny 7:00;
 - b) Dostawa obiadu i podwieczorku, odbiór pojemników i resztek po śniadaniu – do godziny 11:00;
 - c) **Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania próbek co celów kontroli sanitarno – epidemiologicznej, tj. pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres minimum 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek i dostarczenia posiłków do Zamawiającego.**
7. Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od zapotrzebowania zgłoszonego przez **Zamawiającego** w formie telefonicznej lub elektronicznej (e-mail). Faktyczna ilość posiłków dostarczonych w danym dniu będzie zgłaszana przez **Zamawiającego** tego samego dnia do godziny 8.30. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
8. Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp **Zamawiający** wymaga, aby **Wykonawca** lub **Podwykonawca/(y)** zatrudniali na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1510,1700) wszystkie osoby, które wykonywać będą następujące czynności podczas realizacji zamówienia:
- a) czynności w zakresie przygotowywania posiłków,
 - b) czynności w zakresie dostarczania posiłków.
9. **Wykonawca** w ciągu 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy przekaże **Zamawiającemu** wykaz osób, które realizują przedmiot umowy z wyraźnym wskazaniem osób, które będą wykonywać czynności wskazane w ust. 8. Wykaz winien zawierać: liczbę osób, imię i nazwisko tych osób, rodzaj umowy o pracę i wymiaru etatu.
- Wraz z wykazem **Wykonawca** przedkłada oświadczenie **Wykonawcy** lub **Podwykonawcy**, które powinno zawierać w szczególności:
- a) dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie,

- b) datę złożenia oświadczenia,
 - c) oświadczenie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione przez **Wykonawcę** lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę;
 - d) oświadczenie o opłacaniu przez **Wykonawcę** lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - e) oświadczenie o zgłoszeniu pracownika/ów przez **Wykonawcę** lub Podwykonawcę do ubezpieczeń.
10. Dokumenty, o których mowa w ust. 9, winny być podpisane przez osobę uprawnioną do ich złożenia w imieniu **Wykonawcy** lub Podwykonawcy.
11. **Wykonawca** zobowiązany jest do aktualizacji wykazu wraz z oświadczeniem i przekazywaniu dokumentów **Zamawiającemu** w ciągu 7 kalendarzowych dni od dnia dokonania zmiany. Zmiana osób wymienionych w wykazie nie wymaga aneksu do umowy.
12. **Zamawiający** uprawniony jest w szczególności do:
- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania robót w celu zweryfikowania obowiązku **Wykonawcy**, czy osoby wykonujące czynności wskazane w ust. 8 są osobami wskazanymi w wykazie osób, o którym mowa w ust. 9.
13. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo kontroli wypełniania przez **Wykonawcę** obowiązku określonego w ust. 8 w trakcie całego okresu realizacji umowy. **Wykonawca** każdorazowo na wezwanie **Zamawiającego** jest zobowiązany przedstawić dowody zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w wykazie, o którym mowa w ust. 9 w terminie wskazanym przez **Zamawiającego**, lecz nie krótszym niż 14 dni kalendarzowych.
14. W trakcie realizacji niniejszej umowy na każde wezwanie **Zamawiającego** w terminie, o którym mowa w ust. 13 **Wykonawca** przedłoży **Zamawiającemu** wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez **Wykonawcę** lub podwykonawcę w trakcie realizacji niniejszej umowy:
- a) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez **Wykonawcę** lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji

zamówienia czynności, o których mowa w ust. 8 (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez **Wykonawcę** lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

15. **Zamawiający** może żądać przedłożenia jednocześnie wszystkich lub też każdego z osobna dowodów określonych w ust. 14.

16. Brak przedłożenia **Zamawiającemu** dowodów określonych w ust. 14, w terminie wyznaczonym przez **Zamawiającego**, **Zamawiający** uzna za brak zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

17. **Zamawiający** uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez **Wykonawcę** wymagań dotyczących zatrudnienia w/w osoby. W celu kontroli **Wykonawca** zapewni **Zamawiającemu** dostęp do dokumentacji pracowniczej lub innej, potwierdzającej spełnianie przez w/w osobę warunków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

18. W przypadku niespełnienia wymagań, przy realizacji zamówienia, w zakresie zatrudnienia osób wskazanych w ust. 8 **Zamawiający** może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.

§ 3 TERMIN REALIZACJI UMOWY

1. Umowę zawiera się na czas określony od dnia do dnia
2. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.
3. Umowa ulega rozwiązaniu wraz z upływem terminu jej trwania lub też wyczerpania wartości umowy, w zależności od tego które z tych zdarzeń nastąpi jako pierwsze.

§ 4 PRZEDSTAWICIELE STRON UPOWAŻNIENI DO POTWIERDZANIA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Ze strony Zamawiającego:

a), tel., adres e-mail:

b), tel., adres e-mail:

2. Ze strony Wykonawcy:

a), tel., email:

3. Strony ustalają, że w przypadku konieczności zmiany upoważnionych przedstawicieli nie jest wymagana forma aneksu, lecz pisemne zawiadomienie.

§ 5 WYNAGRODZENIE

1. Strony ustalają, że cena brutto za 1 (jeden) osobodzień zgodnie z ofertą **Wykonawcy** jest stała (ryczałt) przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Strony ustalają, że obowiązującą formą wynagrodzenia należnego **Wykonawcy** z tytułu wykonywania niniejszej umowy jest wynagrodzenie wyliczone w formie iloczynu ceny jednostkowej brutto za 1 (jeden) osobodzień x ilość posiłków faktycznie dostarczonych w ciągu miesiąca.
3. Cena brutto za 1 (jeden) osobodzień (zgodnie z ofertą **Wykonawcy**) wynosi ... zł (słownie: ...) i uwzględnia wszystkie koszty **Wykonawcy**.
4. Łączne wynagrodzenie **Wykonawcy** z tytułu realizacji usługi, nie przekroczy kwotyzł (słownie:) dalej również „wartość umowy”.
5. **Zamawiający** nie dopuszcza możliwości stosowania zaliczek na poczet **Wykonawcy**.

§ 6 ROZLICZENIE WYNAGRODZENIA

1. Rozliczenie wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach miesięcznych fakturami sporządzonymi przez **Wykonawcę**.
2. Rozliczenia pomiędzy **Wykonawcą**, a **Zamawiającym** będą dokonywane w złotych polskich (PLN).
3. Prawidłowo wystawione faktury **Wykonawcy** będą realizowane przez **Zamawiającego** w terminie **do 21** dni od daty ich doręczenia **Zamawiającemu**. Płatność dokonana będzie w formie przelewu na konto **Wykonawcy**.

4. Faktury będą wystawiane na:

Nabywca:

Gmina Karczew

ul. Warszawska 28

05-480 Karczew

NIP: 532 196 20 30

Odbiorca:

Gminny Żłobek „Wesoła Ciuchcia”

ul. Słowackiego 3

05-480 Karczew

5. Numer konta **Wykonawcy**:
6. W celu uniknięcia wątpliwości Strony potwierdzają, iż **Zamawiający** uprawniony jest do nie wyczerpania wartości umowy bez ponoszenia z tego tytułu jakichkolwiek konsekwencji odszkodowawczych wobec **Wykonawcy**.
7. **Wykonawca** oświadcza, że jest zarejestrowanym podatnikiem VAT czynnym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz zobowiązuje się w trakcie trwania Umowy do niezwłocznego poinformowania **Zamawiającego** o każdej zmianie dotyczącej statusu jako zarejestrowanego podatnika VAT czynnego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. **Wykonawca** ponosi wobec **Zamawiającego** odpowiedzialność za wszelkie szkody oraz obciążenia nałożone na **Zamawiającego** przez organy podatkowe, wynikłe ze zmiany statusu **Wykonawcy** jako zarejestrowanego podatnika VAT czynnego.
8. **Wykonawca** oświadcza, że rachunek bankowy, o którym mowa w ust. 5 jest zawarty w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT prowadzonym w postaci elektronicznej przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej oraz zobowiązuje się w trakcie trwania Umowy do niezwłocznego poinformowania **Zamawiającego** o każdej zmianie dotyczącej statusu rachunku bankowego jako zawartego w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT. **Wykonawca** ponosi wobec **Zamawiającego** odpowiedzialność za wszelkie szkody oraz obciążenia nałożone na **Zamawiającego** przez

organy podatkowe, wynikłe ze zmiany statusu rachunku bankowego jako zawartego w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT.

9. Strony zgodnie ustalają, że płatności wynagrodzenia z tytułu wykonania przedmiotu umowy udokumentowanego fakturą, o której mowa w § 6 będą realizowane w ramach mechanizmu podzielonej płatności. W przypadku obowiązku realizacji płatności w ramach mechanizmu o którym mowa w zdaniu poprzednim, faktura o której mowa w § 6 ust.1 powinna zawierać w swojej treści wyrazy „**mechanizm podzielonej płatności**”.
10. W przypadku zmiany numeru rachunku bankowego, **Wykonawca** przed złożeniem faktury ma obowiązek zgłoszenia tego faktu **Zamawiającemu** w formie oświadczenia wraz z potwierdzeniem dokonania wpisu nowego rachunku bankowego w dokumentach rejestrowych firmy.
11. W przypadku zatrudnienia podwykonawców, wypłata wynagrodzenia dla **Wykonawcy** nastąpi po zaspokojeniu przez **Wykonawcę** roszczeń podwykonawców z tytułu zrealizowanych przez Podwykonawcę (ów) usług, których zakres jest zgodny z zakresem przedmiotu niniejszej umowy.
12. Przed dokonaniem zapłaty za wykonane usługi, **Wykonawca** zobowiązuje się przedłożyć **Zamawiającemu** wraz z fakturą, o której mowa w ust. 1:
 - 1) pisemne oświadczenie podwykonawcy/(ów) o otrzymaniu przez nich wymaganego wynagrodzenia od Wykonawcy,
 - 2) kopię faktury wystawionej dla Wykonawcy przez Podwykonawcy (ów) za wykonane przez nich usługi, o których mowa w ust. 8, łącznie z kopią przelewu bankowego potwierdzoną przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

§ 7 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy:

- 1) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, **Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach**, bez obowiązku zapłaty kar umownych.
- 2) w przypadku naruszenia przez **Wykonawcę** warunków niniejszej umowy a w szczególności m.in. w razie utraty uprawnień, wystąpienia przerw w realizacji zamówienia, niepunktualnego dostarczania posiłków bądź nieprzestrzegania przez **Wykonawcę** obowiązków określonych umową, po mimo uprzedniego wezwania do zaprzestania naruszeń.

3) w przypadku, gdy zostanie zgłoszony wniosek o ogłoszenie upadłości lub likwidacji firmy **Wykonawcy**, albo wszczęcia postępowania układowego lub naprawczego wobec **Wykonawcy**,

4) gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku **Wykonawcy**,

2. **Wykonawcy** przysługuje prawo odstąpienia od umowy w szczególności, jeżeli:

1) **Zamawiający** nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty prawidłowo wystawionych faktur mimo dodatkowego wezwania w terminie 2 miesięcy od upływu terminu za zapłatę faktur określonego w niniejszej umowie,

2) **Zamawiający** zawiadomi **Wykonawcę**, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełniać swoich zobowiązań umownych wobec **Wykonawcy**.

3. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego świadczenia i powinno zawierać uzasadnienie, w terminie 14 dni od dnia zaistnienia zdarzenia uprawniającego do skorzystanie z tego prawa, nie później niż 120 dni od dnia zawarcia umowy.

4. W przypadku odstąpienia od umowy, Strony nie zwracają sobie świadczeń, które do dnia odstąpienia od umowy sobie nawzajem przekazały.

§ 8 KARY UMOWNE

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy Strony dopuszczają możliwość stosowania kar umownych bez względu na przyczyny niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań objętych umową.

2. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną:

a) za niewykonanie przedmiotu umowy lub jego części z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** w wysokości **400,00 zł** (słownie: czterysta złotych 00/100), za każdy dzień niewykonania usługi,

b) za każdy kalendarzowy dzień zwłoki rozpoczęcia wykonania usługi bądź wstrzymania jej realizacji z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy**, w wysokości **150,00 zł** (słownie: sto pięćdziesiąt złotych 00/100), za każdy dzień nienależytego wykonywania umowy,

c) za odstąpienie od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada **Wykonawca**, w wysokości **20.000,00 zł** (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100),

- d) w przypadku niewywiązania się z realizacji wymogu określonego w zapytaniu ofertowym w rozdziale VI pkt 7-9 - przygotowywania miesięcznych jadłospisów przez uprawnionego dietetyka, tj. osobę posiadającą uprawnienia zgodnie z klasyfikacją zawodów i specjalności zawód dietetyk, w wysokości **500,00 zł** (słownie: pięćset złotych 00/100) za każde zdarzenie.
- e) w przypadku niespełnienia przez **Wykonawcę** lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób (wskazanych w wykazie lub jego aktualizacji) wykonujących wskazane w §2 ust. 8 czynności, **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę w wysokości **300,00 zł** (słownie: trzysta złotych 00/100) za każdą osobę, dla której nie przedstawiono w terminie wymaganych dowodów.
- f) w przypadku zwłoki w przekazaniu **Zamawiającemu** wykazu, oświadczenia, o których mowa w §2 ust. 9 lub aktualizacji wykazu, oświadczenia **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę w wysokości **300,00 zł** (słownie: trzysta złotych 00/100) za każdy dzień opóźnienia.

3. **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** kary umowne:

- 1) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie **Zamawiającego** w wysokości **20.000,00 zł** (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100), z wyłączeniem gdy przyczyna odstąpienia przez **Zamawiającego** od umowy były okoliczności, których **Zamawiający** nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz
 - 2) za zwłokę w płatności kwoty wynikającej z faktury, **Wykonawca** naliczy odsetki za zwłokę w wysokości ustawowej.
4. **Wykonawca** ponosi koszty poniesione przez **Zamawiającego** wskutek niedowiedzenia w terminie/ o czasie z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy** posiłków określonych niniejszą umową.
5. Kary umowne naliczane przez **Zamawiającego** za każdy przejaw niewykonania lub nienależytego wykonania umowy podlegają sumowaniu.
6. Strony mają prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody obejmującej również utracone korzyści.
7. Strona występująca z żądaniem zapłaty kary umownej wystawi na rzecz drugiej Strony notę księgową (obciążeniową) na kwotę należnych kar umownych. Naliczone kary umowne płatne będą w terminie 10 dni od otrzymania przez Stronę noty obciążeniowej.

8. Zapłacenie lub potrącenie kary za niedotrzymanie terminu nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania przedmiotu umowy w pełnym zakresie.
9. Postanowienia dotyczące kar umownych nie wyłączają prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowań na zasadach Kodeksu cywilnego, jeżeli wartość szkody przekroczy wysokość kwot wynikających z naliczonych kar umownych.

§ 9 ZMIANY UMOWY

1. **Zamawiający** przewiduje możliwość zmiany umowy, bez skutków finansowych i prawnych dla **Zamawiającego**, obejmujących w szczególności wszystkie roszczenia odszkodowawcze **Wykonawcy** wobec **Zamawiającego**, w przypadku:

- 1) zmiany danych adresowych **Zamawiającego** lub **Wykonawcy** w szczególności: zmiana nr rachunku bankowego, nr NIP, regon. W razie zaniedbania przez **Wykonawcę** obowiązku złożenia informacji o zmianie siedziby, doręczenie wszelkiej korespondencji pod znanym **Zamawiającemu** adresem, ma skutek prawny.
- 2) wystąpienia siły wyższej, w szczególności: katastrofy, awarie, akty wandalizmu. Siła wyższa stanowi zdarzenie nagłe, nieprzewidziane i niezależne od woli Stron, lub też takie, którego skutki są niemożliwe do zapobieżenia, uniemożliwiające wykonanie przedmiotu umowy w całości lub części, na stałe lub na pewien czas, któremu nie można zapobiec ani przeciwdziałać przy zachowaniu należytej staranności. W przypadku wystąpienia siły wyższej Strona dotknięta jej działaniem niezwłocznie poinformuje pisemnie drugą stronę o jej zaistnieniu oraz, o ile będzie to możliwe, przedstawi nie budzące wątpliwości dokumenty potwierdzające jej wystąpienie. Obie Strony niezwłocznie od dnia otrzymania powyższej informacji uzgodnią tryb dalszego postępowania. W takich szczególnych przypadkach. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy będące bezpośrednim następstwem okoliczności, które stanowią skutek działania siły wyższej.
- 3) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć na etapie sporządzenia oferty, a które są niezbędne dla prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, np. zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli zgodnie z nimi konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego.
- 4) w przypadku przedłużającej się procedury przetargowej termin rozpoczęcia umowy może ulec zmianie.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy po dokonaniu zmiany uchwały budżetowej przez Radę Miejską w Karczewie zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o finansach publicznych, spowodowane zwiększeniem budżetu na realizację przedmiotu umowy.

2. Termin realizacji przedmiotu umowy w odniesieniu do ust.1 pkt 1, 4 i 5 może ulec skróceniu lub przedłużeniu jedynie o czas trwania okoliczności tam wymienionych.

3. **Zamawiający** przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy, w stosunku do treści oferty **Wykonawcy**, w następującym zakresie:

3.1. wprowadzenia odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia należnego **Wykonawcy** w przypadku zmiany:

a) stawki podatku od towarów i usług,

b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3 – 5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez **Wykonawcę**.

3.2. W przypadku określonym w pkt 3.1. lit.a) wysokość wynagrodzenia netto **Wykonawcy**, obliczonego zgodnie z § 5 niniejszej umowy, zostanie powiększona o kwotę podatku od towarów i usług w stawce obowiązującej na dzień wystawienia faktury vat.

3.3. W przypadku zaistnienia przesłanek określonych w pkt 3.1. lit. od a) do c), **Wykonawca** będzie uprawniony do złożenia pisemnego wniosku do **Zamawiającego** o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia. W pisemnym wniosku **Wykonawca** zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego wyliczenia, z którego będzie wynikało, w jaki sposób i o ile zmiany określone w pkt 3.1. lit. od a) do c) wpłynęły na zmianę kosztów wykonania przedmiotu umowy przez **Wykonawcę**. Wniosek musi również zawierać uzasadnienie i określenie kwoty, o jaką ma wzrosnąć wynagrodzenie **Wykonawcy**.

3.4. W terminie 14 dni od przedłożenia przez **Wykonawcę** pisemnego wniosku, o którym mowa w pkt 3.3., **Zamawiający** pisemnie ustosunkuje się do niego i uwzględni go w całości albo wniesie swoje zastrzeżenia. W przypadku wniesienia zastrzeżeń przez **Zamawiającego**, Strony przystąpią do negocjacji zmiany wysokości

wynagrodzenia, które powinny się zakończyć w terminie 14 dni od dnia dostarczenia **Wykonawcy** tych zastrzeżeń.

3.5. Podstawą do zmiany wysokości wynagrodzenia **Wykonawcy**, o której mowa w pkt 3.4., jest przekazanie przez **Wykonawcę** w formie pisemnej wniosku o dokonanie takiej zmiany 6 ust. 3 pkt 3.1. lit. od a) do c) oraz w jaki sposób ma wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez **Wykonawcę**.

3.6. Wzrost wysokości wynagrodzenia może dotyczyć wyłącznie usług niewykonanych przez **Wykonawcę** do czasu wystąpienia zmian, o których mowa w pkt 3.1. lit. od a) do c).

4. **Zamawiający** zastrzega zmianę umowy w zakresie ilości w przypadku pandemii COVID-19 i decyzji o zamknięciu placówki. Wówczas wskazane w zapytaniu ofertowym minimalne ilości mogą nie zostać zachowane.

5. Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności z wyłączeniem okoliczności określonych we wzorze umowy.

§ 10 PODWYKONAWSTWO

Jeżeli **Wykonawca** przy realizacji zamówienia będzie współpracować z podwykonawcami, będą miały zastosowanie niżej wymienione zapisy.

1. **Wykonawca** może wykonać przedmiot umowy przy udziale podwykonawców, zawierając z nimi stosowne umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. **Zamawiający**, na pisemny wniosek **Wykonawcy**, dopuszcza zmianę podwykonawcy albo rezygnację z udziału podwykonawcy przy realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Zmiana albo rezygnacja, o której mowa w ust. 2 może nastąpić po przedstawieniu przez **Wykonawcę** oświadczenia podwykonawcy, o tym, że: rezygnuje on z udziału w realizacji przedmiotu zamówienia, został zaspokojony finansowo oraz nie ma roszczeń wobec **Zamawiającego** z tytułu realizacji usług.
4. Zapisy umów z podwykonawcami nie mogą stać w sprzeczności z przedmiotowo istotnymi postanowieniami umowy zawartej pomiędzy **Zamawiającym** a **Wykonawcą**.
5. **Zamawiający** ma prawo zatrzymać płatności faktury **Wykonawcy**, do czasu złożenia w/w oświadczenia podwykonawców wskazanych w § 6 ust. 9. **Wykonawca** ponosi skutki ewentualnego zatrzymania płatności przez **Zamawiającego** z powodu nie dołączenia do faktury w/w oświadczenia podwykonawców.

6. **Wykonawca** ponosi odpowiedzialność w przypadku jakichkolwiek szkód wyrządzonych przez swoich podwykonawców **Zamawiającemu** lub osobom trzecim.
7. Przeniesienie wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osoby trzecie dla swej ważności jest możliwe tylko po wyrażeniu takiej zgody przez **Zamawiającego** w formie pisemnej.

§ 11 SPORY

1. Wszelkie ewentualne spory powstałe na tle realizacji postanowień niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie.
2. W przypadku kiedy okaże się to niemożliwe, spory te będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby **Zamawiającego**.

§ 12 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. **Wykonawca** wyraża zgodę na dokonywanie kontroli jakości realizacji przedmiotu umowy przez upoważnionych przedstawicieli **Zamawiającego**.
2. Przeniesienie przez którąkolwiek ze Stron niniejszej umowy jej praw i obowiązków wynikających z postanowień tej umowy na osobę trzecią wymaga dla swej ważności pisemnej zgody drugiej Strony.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych, Kodeksu Cywilnego.
4. Każda ze Stron oświadcza, iż przeczytała osobiście niniejszą umowę, w pełni ją rozumie i akceptuje, na dowód czego składa poniżej własnoręczne swoje podpisy i pieczęcie.
5. Niniejszą umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem 2 egzemplarzy dla **Zamawiającego**, 1 egzemplarz dla **Wykonawcy**.
6. Umieszczenie egzemplarzy **Zamawiającego**: 1 egzemplarz w dokumentacji zamówień publicznych, 1 egzemplarz w dokumentacji w sekretariacie Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia”.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych czterech posiłków dziennie, tj. I śniadania, II śniadania, obiadu (składającego się z dwóch dań, tj. zupa i II danie oraz kompot) i podwieczorku, dla około 100 dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, uczęszczających do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia” w Karczewie.
2. Wymagany **termin** realizacji zamówienia: od **02.01.2025 r.** do **31.03.2025 r.**
3. Usługa cateringu objęta Przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w Żłobku, ustalonych wcześniej z Dyrektorem Żłobka.
4. Planowana ilość posiłków ma charakter szacunkowy. W zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających, chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez **Wykonawcę** jakichkolwiek roszczeń. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe **Wykonawcy** usługi z **Zamawiającym** odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego wyżywienia dla jednego dziecka.
5. Orientacyjne godziny dostarczania posiłków:
 - godz. 7.00 - śniadanie i II śniadanie,
 - godz. 11.00 - obiad (zupa + II danie) i podwieczorek.
6. **Zamawiający** zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
7. **Wykonawca** w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 20-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis rozpisany na tygodnie, ze szczególną charakterystyką posiłków w danym tygodniu. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Dyrektor Żłobka jako strona **Zamawiającego** akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez osobę wskazaną jako przedstawiciela **Zamawiającego** oraz wcześniej zgłaszane przez **Wykonawcę**.
8. Przedłożony jadłospis będzie zawierał informacje, tj.: dokładna nazwa posiłku, skład, wartość kaloryczna oraz wykaz alergenów, będących w składzie posiłków.
9. **Wykonawca** na żądanie **Zamawiającego** przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
10. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej,

bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od **Zamawiającego**.

11. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane (w tym gotowane na parze), pieczone i duszone.
12. W miarę możliwości, dobrze, aby potrawy były przygotowane zgodnie z założeniami BLW (Baby Led Weaning), aby wspierać samodzielność dzieci w spożywaniu posiłków.
13. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowanych posiłków:

2) **ŚNIADANIE:** powinno być oparte na świeżym pasteryzowanym mleku (min. 3,2% tłuszczu) lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowane) lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować gofry, wytrawne muffiny, placuszki owocowe i warzywne oraz różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo.

Przykładowo:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, płatki jęczmienne, płatki owsiane, płatki jaglane, patki zbożowe, płatki kukurydziane (bez dodatku cukru), domowa granola, kaszki mleczno – ryżowe lub pszenno – mleczne. Zamiennikiem Zupy mlecznej może być również kakao lub jogurt z płatkami.

Kanapka: pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska. Chuda wędlina (najlepiej domowa), ser biały, ser żółty, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, mięsna, domowy pasztet (własnej roboty). Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko drobno pokrojone lub tarte). Warzywa (najlepiej sezonowe), np. pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewka, papryka. Parówka (min. 80 % mięsa, max 1 raz/2 tyg.), jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem.

Do picia zwykle podaje się herbatę bez cukru, herbatę owocową bez cukru, niegazowaną wodę.

- 3) **II ŚNIADANIE:** powinno być lekkie i niezbyt obfite. Może być to porcja owoców i/lub warzyw w postaci drobnych kawałków, sprzyjających kształtowaniu umiejętności gryzienia. Z owoców lub warzyw można też przygotować koktajl na bazie jogurtu lub mleka. Dopuszcza się również soki przecierowe lub musy owocowe.

- 7) **ZUPY:** należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw

(„włoszczyzna”), z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych, zupa ogórkowa (ogórki kiszane) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu.

- 8) **II DANIE OBIADOWE:** powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko, twaróg) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło).

Do picia zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców (dopuszczalne poza sezonem) lub niegazowaną wodę źródlaną z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców.

- 9) **PODWIECZOREK:** może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami lub goframi, sałatką i podobnymi produktami własnej roboty (zamiast podawania produktów gotowych, jak np. jogurt owocowy, herbatniki).

Dodatki: pestki, nasiona, orzechy: dynia, słonecznik, wiórki kokosowe, migdały, orzechy, sezam, mak, siemę lniane (w formie dostosowanej dla dzieci w wieku od 13 miesiąca do 3 roku życia, minimalizującej ryzyko zadławienia).

- 10) **Warzywa i owoce wykorzystywane do tworzenia jadłospisu powinny być świeże i w miarę możliwości sezonowe. Poza sezonem (w okresie zimowym) dopuszcza się korzystanie z produktów mrożonych.**

14. **Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:**

- 14) Przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.), oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi według Instytutu Żywności i Żywienia.
- 15) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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).
- 16) Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej

Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). Wszelkie pojemniki powinny być szczelne, kompletne, dopasowane, czyste i prawidłowo zabezpieczone podczas transportu.

- 17) Zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. **Wykonawca** odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed **Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym** oraz dostarcza kompletną dokumentację dla **Zamawiającego**.
- 18) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku do lat 3, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- 19) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia.
- 20) Przygotowywania posiłków urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
- 21) Przygotowywania posiłków z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.). Posiłki przygotowywane bez produktów takich jak: grzyby w każdej postaci (także pieczarki), dania z surowego mięsa i surowych ryb, gotowe mięso mielone (mięso nie może być oddzielone mechanicznie), frytki mrożone, przetwory warzywne na bazie octu (ogórki konserwowe, pikle itp.), przyprawy na bazie soli lub glutaminianu sodu, kostki bulionowe, herbaty owocowe sztucznie aromatyzowane, gotowe kolorowe, gazowane i słodzone napoje, olej kokosowy, smalec, sery topione, sery pleśniowe, chipsy i inne słone przekąski.
- 22) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych) stosowanie dużych ilości warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
- 23) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
- 24) Dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych naczyniach i termosach przystosowanych do przewozu żywności, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków odpowiednio do ilości zamawianych danego dnia posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował, tj.:
 - zupa – temperatura 75°C +/-3°C,
 - drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C,

– zimne desery – temperatura max. 4 °C.

- 25) **Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres minimum 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek i dostarczenia posiłków do Zamawiającego.** Wykonawca zobowiązuje się również do dostarczania odpowiedniej nadwyżki ilości posiłków w celu umożliwienia pobrania próbek przez Zamawiającego.
- 26) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę **Wykonawca** zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. **Zamawiający** poinformuje **Wykonawcę** o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
30. Odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków (w tym posiłków z uwzględnieniem diet) przez pracownika Żłobka wyznaczonego przez **Zamawiającego**.
31. Na **Wykonawcy** ciąży obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
32. **Wykonawca** we własnym zakresie i na własny koszt odpowiada za stan higieniczny i sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki w tym za mycie pojemników po wydaniu posiłków.
33. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez **Zamawiającego**. **Wykonawca** będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30 o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub mailem.
34. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie **Zamawiającego**. W związku z ograniczeniem przez **Zamawiającego** przedmiotu zamówienia **Wykonawcy** nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do **Zamawiającego**.
35. Wynagrodzenie **Wykonawcy** będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
36. **Wykonawca** jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
37. **Zamawiający** nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez **Wykonawcę** podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
38. **Wykonawca**, na każde żądanie **Zamawiającego**, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla **Zamawiającego**. Ponadto przedstawiciel **Zamawiającego** ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez **Wykonawcę** i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela **Zamawiającego** posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt **Wykonawcy**.
39. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, **Wykonawca** jest

zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, przestrzegając przy tym zasad żywienia zgodnie z wyżej ustalonymi zasadami.

40. W związku z realizacją usług **Wykonawca** na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw.
41. **Zamawiający** przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
42. W terminie 7 dni kalendarzowych od daty podpisania Umowy **Wykonawca** zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że **Wykonawca** jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na wartość ubezpieczenia min. 15.000,00 zł.
43. **Zamawiający** przewiduje około 62 dni w ciągu trwania umowy, w których będą dostarczane posiłki.
44. **Zamawiający** nie dopuszcza składania ofert częściowych. Podział zamówienia na części spowodowałby problemy związane z udziałem gwarancji na całość zadania.
45. **Zamawiający** nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

