

## ZAPYTANIE OFERTOWE Z 13 GRUDNIA 2024 R.

Zamawiający: Gmina Września, ul. Ratuszowa 1, 62-300 Września, NIP 7891001386, reprezentowana przez Pana Krystiana Kędzioreę – Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrześni, zaprasza do składania ofert na usługę:

### **przygotowanie i wydanie dwudaniowego posiłku osobom uprawnionym z terenu Gminy Września w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” w 2025 roku**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie dwudaniowego posiłku osobom uprawnionym z terenu Gminy Września w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” w 2025 roku.
2. Zamówienie podzielone jest na części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawcy mogą składać oferty w odniesieniu do wszystkich części. Zamawiający dla każdej z części (zadań) wybierze ofertę najkorzystniejszą ekonomicznie.  
**Część I** obejmuje przygotowanie i wydanie w stołówce położonej na terenie miasta Wrześni średnio **4.000** posiłków składających się z dwudaniowego obiadu dla osób starszych i niepełnosprawnych oraz uczniów szkół ponadpodstawowych we Wrześni,  
**Część II** obejmuje przygotowanie i rozwieszenie w miejsca wskazane na terenie miasta i gminy Września średnio **700** posiłków składających się z dwudaniowego obiadu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku. Rozliczenia za wydane i rozwieszone posiłki następować będą w oparciu o faktyczną ilość posiłków wydanych i dowiezionych do osób uprawnionych.
4. Wymagania, jakie winien spełnić Wykonawca oraz przedmiot zamówienia oferowany przez Wykonawcę:
  - 1) kuchnia i stołówka Wykonawcy muszą spełniać wymogi sanitarne i znajdować się na terenie miasta Wrześni,
  - 2) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym,
  - 3) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się,
  - 4) możliwość wyboru z co najmniej dwóch posiłków przez objętych dożywianiem,
  - 5) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
  - 6) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane),
  - 7) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml,
  - 8) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych,
  - 9) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruc i zakażeń pokarmowych,
  - 10) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów:
    - planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni - co pozwoli uniknąć błędów np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp.,
    - planować jadłospis pod kontem żywieniowej grupy wiekowej,
    - uwzględniać w jadłospisie produkty z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe,
    - uwzględniać różne technologie sporządzania potraw,
    - należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzania,
    - uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku,
    - w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz sezonowość występowania produktów,
    - dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków,
  - 11) zapewnienie zakupów obiadów przez cały rok od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy,

- 12) zapewnienie odbioru obiadów codziennie od godz. 11.30,
- 13) jadłospis oraz wszystkie korekty dotyczące menu należy przedłożyć do wglądu na żądanie pracownika OPS,
- 14) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków,
- 15) przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku:
  - zupa 450 ml,
  - porcja wyjściowa mięsa 100 g /bez kości, 120 g/ z kością,
  - ziemniaków (kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g,
  - surówka 150 g,
  - sosy dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych.

5. Okres realizacji przedmiotu zamówienia: **od 2 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.**

6. Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa. Wzory w załączeniu.

DYREKTOR  
Ośrodka Pomocy Społecznej  
we Wrześni

Krzysztof Kędziora

#### Dodatkowe informacje:

I. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 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 (Dz. Urz. UE L 2016, nr 119, s. 1) zwanego dalej ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych informuję, iż:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą we Wrześni, ul. Fabryczna 14, 62-300 Września,

2) kontakt z inspektorem ochrony danych w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wrześni: e-mail: [iod@ops.wrzesnia.pl](mailto:iod@ops.wrzesnia.pl),

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu zawarcia i realizacji umowy zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia

o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r., oraz powszechnie obowiązujących przepisów prawa,

4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa,

5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą w czasie określonym przepisami prawa, zgodnie z jednolitym rzeczowym wykazem dla Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrześni,

6) posiada Pani/Pan prawo żądania od administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych,

7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego,

8) podanie danych osobowych w zakresie wymaganym ustawodawstwem jest obligatoryjne, a w pozostałych przypadkach ma charakter dobrowolny,

9) Pani/Pana dane mogą być przekazane odbiorcy w państwie trzecim lub organizacji międzynarodowej, gdy wymagają tego przepisy prawa.

II. Realizując obowiązek, o którym mowa w art. 24 ust. 6 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. O ochronie sygnalistów (Dz. U. z 2024 r. poz. 928) informuję, iż w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wrześni funkcjonuje Procedura zgłoszeń wewnętrznych oraz podejmowania działań następczych z dnia 9 października 2024 r. Celem jej wprowadzenia jest umożliwienie dokonywania zgłoszeń osobom fizycznym, które uzyskały informacje o naruszeniu prawa w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wrześni w kontekście związanym z pracą. Celem dokonania rzetelnego zgłoszenia jest wykrycie ewentualnych naruszeń prawa oraz podjęcie czynności zmierzających do prawidłowego funkcjonowania jednostki.

Procedura dostępna jest pod adresem: <https://ops-wrzesnia.biuletyn.net/> w zakładce: Procedura dokonywania zgłoszeń wewnętrznych oraz podejmowania działań następczych. Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem formularza elektronicznego pod adresem: <https://opswrzesnia.whistlelink.com>.

## UMOWA NR .....

zawarta we Wrześni w dniu ..... r. pomiędzy: **Gminą Września** z siedzibą we Wrześni przy ul. Ratuszowa 1, NIP: 789-10-01-386 reprezentowanym przez **Krystiana Kędziore – Dyrektora**, działającego na mocy pełnomocnictwa Burmistrza Miasta i Gminy Września, zwanym dalej „Zleceniodawcą”

a:  
..... z siedzibą we ....., ul. ...., (...-... ..), NIP: ....., zwaną dalej „Zleceniobiorcą”.

W wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego o wartości poniżej 130.000 złotych zawarto umowę na przygotowanie i wydanie na stołówce posiłków w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” osobom uprawnionym z terenu Gminy Września w 2025 roku zawarto umowę o następującej treści:

### § 1

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do **przygotowania i wydawania posiłków składających się z dwudaniowego obiadu w stołówce zlokalizowanej we ..... przy ul. ....**
2. Szacunkowa ilość posiłków przygotowywanych i wydawanych w stołówce w okresie obowiązywania umowy wynosi **4 000 obiadów**.
3. Obiad dwudaniowy powinien składać się z:
  - a) zupy w ilości 450 ml
  - b) ziemniaków ( kaszy, ryżu, makaronu) w ilości 250 g
  - c) porcja wyjściowa mięsa w ilości 100 g/bez kości, 120 g/ z kością
  - d) surówka 150 g
  - e) sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych.
4. Wymagania jaki winien odpowiadać przedmiot umowy:
  - a) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym,
  - b) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się,
  - c) możliwość wyboru z co najmniej dwóch posiłków przez objętych dożywianiem,
  - d) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
  - e) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane),
  - f) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml,
  - g) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych,
  - h) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruc i zakażeń pokarmowych,
  - i) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów:
    - planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni - co pozwoli uniknąć błędów np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp.,
    - planować jadłospis pod kątem żywieniowej grupy wiekowej,
    - uwzględnić w jadłospisie produkty z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe,
    - uwzględnić różne technologie sporządzania potraw,
    - należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzania,
    - uwzględnić odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku.
    - w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz sezonowość występowania produktów,
    - dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków,
    - dostarczać jadłospis do siedziby Zleceniodawcy,
  - j) zapewnienie zakupów obiadów przez cały rok od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy,
  - k) zapewnienie odbioru obiadów codziennie od godz. 11.30,
  - l) w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków,
  - ł) kuchnia i stołówka Wykonawcy muszą spełniać wymogi sanitarne.

### § 2

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się wydawać posiłki codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku.

### § 3

1. Zleceniodawca zobowiązuje się uzgodnić ze Zleceniobiorcą ilość posiłków na kolejny miesiąc najpóźniej do 28 dnia danego miesiąca poprzedzającego nowy miesiąc.
2. Zleceniodawca w uzasadnionych przypadkach może zwiększyć lub zmniejszyć ilości osób uprawnionych do korzystania z posiłków w okresie bieżącego miesiąca.

### § 4

1. Koszt przygotowania i wydania na stołówce jednego obiadu dwudaniowego wynosi ..... **zł netto** (słownie: ..... ) plus należny podatek VAT.
2. Maksymalne szacunkowe wynagrodzenie zamówienia wynosi ..... **brutto** (słownie: ..... złotych brutto).

### § 5

1. Rozliczenie za zakupione obiady następować będzie w okresach miesięcznych, wg ceny jednostkowej oraz faktycznej ilości przygotowanych i rozwiezionych posiłków.
2. Faktury wystawiane będą w ostatnim dniu roboczym miesiąca za dany miesiąc.
3. Zleceniobiorca zobowiązuje się załączyć do faktury imienny wykaz świadczeniobiorców z liczbą zrealizowanych posiłków w danym

- miesiącu dla każdego świadczeniobiorcy.
- Zleceniodawca w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury dokonuje płatności na wskazany przez Zleczeniobiorcę rachunek bankowy (z wyjątkiem miesiąca grudnia).

#### § 6

- Zleczeniobiorca zobowiązuje się przedłożyć jadłospis oraz wszystkie korekty dotyczące menu na żądanie Zleceniodawcy.
- Zleczeniobiorca zobowiązuje się umożliwić Zleceniodawcy sprawdzenie jakości, ilości i wagi wydawanych posiłków.

#### § 7

- Obowiązującą formą odszkodowania uzgodnioną między Stronami będą kary umowne.
- Zleczeniobiorca zapłaci Zleceniodawcy kary umowne w następujących przypadkach:
  - za niewydanie posiłków z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10 % od całkowitego kosztu za każdy dzień nie wydania posiłków,
  - za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zleczeniobiorcy w wysokości 5 % całkowitego kosztu sprzedaży posiłków z ostatniego miesiąca.
- Zleceniodawca zapłaci Zleczeniobiorcy karę umowną z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zleceniodawcy w wysokości 5 % całkowitego kosztu usługi z ostatniego miesiąca.
- Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

#### § 8

- Zleceniodawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
  - jeżeli Zleczeniobiorca nie rozpoczął wydawania posiłków bez uzasadnionych przyczyn i nie kontynuuje ich pomimo wezwania Go na piśmie w terminie trzech dni od daty otrzymania wezwania,
  - jeżeli Zleczeniobiorca bez uzasadnionej przyczyny przerwał realizację wydawania posiłków i przerwa ta trwa dłużej niż trzy kolejne dni,
  - w przypadku stwierdzenia złej jakości posiłków, zanizonej gramatury posiłków od wymaganej w § 1 pkt. 3 oraz dekadowo innej ilości posiłków o których mowa w § 1 pkt. 4 niniejszej umowy lub nagminnie powtarzających się skarg ze strony osób korzystających z posiłków i braku reakcji na interwencję Zleceniodawcy.
- Zleczeniobiorcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w szczególności jeżeli Zleceniodawca nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur, mimo wezwania złożonego na piśmie przez Zleczeniobiorcę – w terminie 1 miesiąca od upływu terminu do zapłaty faktur, określonego w niniejszej umowie.
- Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

#### § 9

- W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
- Wszelkie spory mogące wynikać z realizacji niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowni właściwemu dla Zleceniodawcy.

#### § 10

- Ewentualne zmiany umowy pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnej.
- Zleceniodawca przewiduje zmiany postanowień umowy, w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru oferty, z zastrzeżeniem, że zmiana umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obydwu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności, jeżeli służyć będzie należytemu wykonaniu umowy.
- Zleceniodawca zastrzega możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy. W szczególności postanowienia umowy mogą ulec zmianie w następującym zakresie oraz na następujących warunkach:
  - Zleceniodawca przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia w następujących przypadkach:
    - w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
    - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1773),
    - zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
    - zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 427),- jeśli zmiany określone w lit. a) – d) będą miały wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę.
  - W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 1 lit. a) – d) niniejszego paragrafu Zleczeniobiorca jest uprawniony złożyć Zleceniodawcy pisemny wniosek o zmianę umowy. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany wynagrodzenia oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Zleczeniobiorcy w wyniku zmiany umowy.
  - Wysokość wynagrodzenia należnego Zleczeniobiorcy może również ulec zmianie w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy o co najmniej o 20% względem cen przyjętych przez Zleczeniobiorcę przy kalkulacji ceny oferty. Strony mogą wnioskować o zmianę umowy w tym zakresie nie częściej niż jeden raz w całym okresie obowiązywania umowy, a zmiana umowy na tej podstawie może nastąpić najwcześniej po upływie 6 (sześciu) miesięcy od zawarcia umowy.
  - Wniosek o zmianę wysokości wynagrodzenia Zleczeniobiorcy strona wnioskująca składa drugiej stronie w formie pisemnej. We wniosku zobowiązana jest przedstawić szczegółowe obliczenia i informacje potwierdzające wzrost albo obniżenie kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Strona otrzymująca wniosek uprawniona jest do żądania dodatkowych wyjaśnień i dokumentów.
  - Zmiana wysokości wynagrodzenia Zleczeniobiorcy, o której mowa w pkt 1 i 3 będzie odnosić się wyłącznie do niezrealizowanej części przedmiotu umowy i następować od dnia zawarcia przez strony aneksu do umowy.
  - Wynagrodzenie Zleczeniobiorcy za realizację przedmiotu umowy może się obniżyć albo wzrosnąć w związku ze zmianą poziomu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, o których mowa w pkt 3–5, maksymalnie o 10% wartości wynagrodzenia brutto Zleczeniobiorcy.
  - Zleczeniobiorca, którego wynagrodzenie zostało zmienione na podstawie pkt 3-6 powyżej, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
    - przedmiotem umowy są usługi,

b) okres obowiązywania umowy przekracza 12 miesięcy.

Obowiązek ten Zleceniobiorca zobowiązany jest wykonać w terminie 14 dni od zawarcia aneksu do umowy z Zleceniodawcą, na mocy którego nastąpiła zmiana wynagrodzenia Zleceniobiorcy z uwagi na zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Ponadto Zleceniobiorca zobowiązany jest przedłożyć Zleceniodawcy pisemne oświadczenie podwykonawcy potwierdzające wykonanie przez Zleceniobiorcę obowiązku wobec podwykonawcy, o którym mowa powyżej, w terminie 30 dni od dnia zawarcia aneksu z podwykonawcą.

8) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zleceniodawcy oraz Zleceniobiorcy, skutkujące niemożliwością wykonania umowy, zgodnie z przyjętym standardem;

9) w przypadku zgłoszenia przez Zleceniobiorcę zamiaru zmiany sposobu wykonywania umowy poprzez również podwykonawców, przy czym aneks uwzględni wówczas wymogi określone art. 647<sup>1</sup> k.c.;

10) innych ważnych powodów.

#### § 11

Umowa zostaje zawarta na okres od .... stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku.

#### § 12

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.

**ZLECENIODAWCA**

**ZLECENIOBIORCA**

## UMOWA NR .....

zawarta we Wrześni w dniu ..... r. pomiędzy: **Gminą Września** z siedzibą we Wrześni przy ul. Ratuszowa 1, NIP: 789-10-01-386 reprezentowanym przez **Krystiana Kędziórę – Dyrektora**, działającego na mocy pełnomocnictwa Burmistrza Miasta i Gminy Września, zwanym dalej „Zleceniodawcą”

a:  
..... z siedzibą we ....., ul. ...., (.....), NIP: ....., zwaną dalej „Zleceniobiorcą”.

W wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego o wartości poniżej 130.000 złotych zawarto umowę na przygotowanie i rozwiezienie posiłków w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” osobom uprawnionym z terenu Gminy Września w 2025 roku zawarto umowę o następującej treści:

### § 1

- Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do **przygotowania i rozwiezienia w miejsca wskazane na terenie miasta Wrześni posiłków składających się z dwudaniowego obiadu.**
- Szacunkowa ilość posiłków przygotowanych i dowożonych w okresie obowiązywania umowy wynosi **700 obiadów.**
- Obiad dwudaniowy powinien składać się z:
  - zupy w ilości 450 ml
  - ziemniaków (kaszy, ryżu, makaronu) w ilości 250 g
  - porcją wyjściową mięsa w ilości 100 g/bez kości, 120 g/ z kością
  - surówka 150 g
  - sosu dodatkowo w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych.
- Wymagania jaki winien odpowiadać przedmiot umowy:
  - posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym,
  - posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się,
  - możliwość wyboru z co najmniej dwóch posiłków przez objętych dożywianiem,
  - zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką,
  - drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane),
  - do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml,
  - należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych,
  - przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruc i zakażeń pokarmowych,
  - podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów:
    - planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni - co pozwoli uniknąć błędów np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp.,
    - planować jadłospis pod kątem żywieniowej grupy wiekowej,
    - uwzględniać w jadłospisie produkty z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe,
    - uwzględniać różne technologie sporządzania potraw,
    - należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów lecz także sposobu ich przyrządzenia,
    - uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerszej należy korzystać z kontrastu barw i smaku.
    - w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz sezonowość występowania produktów,
    - dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków,
    - dostarczać jadłospis do siedziby Zleceniodawcy,
  - zapewnienie zakupów obiadów przez cały rok od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
  - zapewnienie odbioru obiadów codziennie od godz. 11.30
  - w razie potrzeby odbiór i utylizacja odpadków.

### § 2

- Zleceniobiorca zobowiązuje się rozwozić posiłki codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- Zleceniodawca zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku.

### § 3

- Zleceniodawca zobowiązuje się uzgodnić ze Zleceniobiorcą ilość posiłków na kolejny miesiąc najpóźniej do 28 dnia danego miesiąca poprzedzającego nowy miesiąc.
- Zleceniodawca w uzasadnionych przypadkach może zwiększyć lub zmniejszyć ilości osób uprawnionych do korzystania z posiłków w okresie bieżącego miesiąca.

### § 4

- Koszt przygotowania i dowozu jednego obiadu dwudaniowego na terenie miasta Wrześni do klientów OPS we Wrześni wynosi ..... **zł netto** (słownie: .....) plus należny podatek VAT.
- Maksymalne szacunkowe wynagrodzenie zamówienia wynosi ..... **złotych brutto** (słownie: ..... złotych brutto).

### § 5

- Rozliczenie za zakupione obiady następować będzie w okresach miesięcznych, wg ceny jednostkowej oraz faktycznej ilości przygotowanych i rozwiezionych posiłków.
- Faktury wystawiane będą w ostatnim dniu roboczym miesiąca za dany miesiąc.
- Zleceniobiorca zobowiązuje się załączyć do faktury imienny wykaz świadczeniobiorców z liczbą zrealizowanych posiłków w danym miesiącu dla każdego świadczeniobiorcy.

4. Zleceniodawca w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury dokonuje płatności na wskazany przez Zleceniobiorcę rachunek bankowy (z wyjątkiem miesiąca grudnia).

#### § 6

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się przedłożyć jadłospis oraz wszystkie korekty dotyczące menu na żądanie Zleceniodawcy.
2. Zleceniobiorca zobowiązuje się umożliwić Zleceniodawcy sprawdzenie jakości, ilości i wagi wydawanych posiłków.

#### § 7

1. Obowiązującą formą odszkodowania uzgodnioną między Stronami będą kary umowne.
2. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy kary umowne w następujących przypadkach:
  - a) za niewydanie posiłków z przyczyn zależnych od Zleceniobiorcy w wysokości 10 % od całkowitego kosztu za każdy dzień nie wydania posiłków,
  - b) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zleceniobiorcy w wysokości 5 % całkowitego kosztu sprzedaży posiłków z ostatniego miesiąca.
3. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy karę umowną z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zleceniodawcy w wysokości 5 % całkowitego kosztu usługi z ostatniego miesiąca.
4. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

#### § 8

1. Zleceniodawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
  - a) jeżeli Zleceniobiorca nie rozpoczął wydawania posiłków bez uzasadnionych przyczyn i nie kontynuuje ich pomimo wezwania Go na piśmie w terminie trzech dni od daty otrzymania wezwania,
  - b) jeżeli Zleceniobiorca bez uzasadnionej przyczyny przerwał realizację wydawania posiłków i przerwa ta trwa dłużej niż trzy kolejne dni,
  - c) w przypadku stwierdzenia złej jakości posiłków, zaniżonej gramatury posiłków od wymaganej w § 1 pkt. 3 oraz dekadowo innej ilości posiłków o których mowa w § 1 pkt. 4 niniejszej umowy lub nagminnie powtarzających się skarg ze strony osób korzystających z posiłków i braku reakcji na interwencję Zleceniodawcy.
2. Zleceniobiorcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w szczególności jeżeli Zleceniodawca nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur, mimo wezwania złożonego na piśmie przez Zleceniobiorcę – w terminie 1 miesiąca od upływu terminu do zapłaty faktur, określonego w niniejszej umowie.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

#### § 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowni właściwemu dla Zleceniodawcy.

#### § 10

1. Ewentualne zmiany umowy pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnej.
2. Zleceniodawca przewiduje zmiany postanowień umowy, w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru oferty, z zastrzeżeniem, że zmiana umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obydwu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności, jeżeli służyć będzie należytemu wykonaniu umowy.
3. Zleceniodawca zastrzega możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy. W szczególności postanowienia umowy mogą ulec zmianie w następującym zakresie oraz na następujących warunkach:
  - 1) Zleceniodawca przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia w następujących przypadkach:
    - a) w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
    - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1773),
    - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
    - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 427),- jeżeli zmiany określone w lit. a) – d) będą miały wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę.
  - 2) W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 1 lit. a) – d) niniejszego paragrafu Zleceniobiorca jest uprawniony złożyć Zleceniodawcy pisemny wniosek o zmianę umowy. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany wynagrodzenia oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Zleceniobiorcy w wyniku zmiany umowy.
  - 3) Wysokość wynagrodzenia należnego Zleceniobiorcy może również ulec zmianie w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy o co najmniej o 20% względem cen przyjętych przez Zleceniobiorcę przy kalkulacji ceny oferty. Strony mogą wnioskować o zmianę umowy w tym zakresie nie częściej niż jeden raz w całym okresie obowiązywania umowy, a zmiana umowy na tej podstawie może nastąpić najwcześniej po upływie 6 (sześciu) miesięcy od zawarcia umowy.
  - 4) Wniosek o zmianę wysokości wynagrodzenia Zleceniobiorcy stroną wnioskująca składa drugiej stronie w formie pisemnej. We wniosku zobowiązana jest przedstawić szczegółowe obliczenia i informacje potwierdzające wzrost albo obniżenie kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Strona otrzymująca wniosek uprawniona jest do żądania dodatkowych wyjaśnień i dokumentów.
  - 5) Zmiana wysokości wynagrodzenia Zleceniobiorcy, o której mowa w pkt 1 i 3 będzie odnosić się wyłącznie do niezrealizowanej części przedmiotu umowy i następować od dnia zawarcia przez strony aneksu do umowy.
  - 6) Wynagrodzenie Zleceniobiorcy za realizację przedmiotu umowy może się obniżyć albo wzrosnąć w związku ze zmianą poziomu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, o których mowa w pkt 3–5, maksymalnie o 10% wartości wynagrodzenia brutto Zleceniobiorcy.
  - 7) Zleceniobiorca, którego wynagrodzenie zostało zmienione na podstawie pkt 3-6 powyżej, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
    - a) przedmiotem umowy są usługi,
    - b) okres obowiązywania umowy przekracza 12 miesięcy.

Obowiązek ten Zlecenioborca zobowiązany jest wykonać w terminie 14 dni od zawarcia aneksu do umowy z Zleceniodawcą, na mocy którego nastąpiła zmiana wynagrodzenia Zlecenioborca z uwagi na zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Ponadto Zlecenioborca zobowiązany jest przedłożyć Zleceniodawcy pisemne oświadczenie podwykonawcy potwierdzające wykonanie przez Zlecenioborcę obowiązku wobec podwykonawcy, o którym mowa powyżej, w terminie 30 dni od dnia zawarcia aneksu z podwykonawcą.

- 8) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zleceniodawcy oraz Zlecenioborca, skutkujące niemożliwością wykonania umowy, zgodnie z przyjętym standardem;
- 9) w przypadku zgłoszenia przez Zlecenioborcę zamiaru zmiany sposobu wykonywania umowy poprzez również podwykonawców, przy czym aneks uwzględni wówczas wymogi określone art. 647<sup>1</sup> k.c.;
- 10) innych ważnych powodów.

#### § 11

Umowa zostaje zawarta na okres od ... stycznia 2025 roku do dnia 31 grudnia 2025 roku.

#### § 12

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze Stron.

**ZLECENIODAWCA**

**ZLECENIOBIORCA**