

WZÓR

UMOWA NR ZZ-...../19

**dla części nr 13
(usługi cateringowe dla KWP)**

zawarta w dniu w Szczecinie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Komendantem Wojewódzkim Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47, 70-515 Szczecin,

NIP 851-030-96-92, REGON 810903040

reprezentowanym przez:

mgr Marka Jaształa – Zastępcę Komendanta Wojewódzkiego Policji w Szczecinie,

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....
.....
.....
.....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”.

§ 1.

Podstawa prawna

Umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego, postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138o ust. 1-4 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.).

§ 2.

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie:
 - a) Usługi cateringowej zapewniającej wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47. Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z serwisem kawowym dla ok 80 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na terenie miasta Szczecina.
 - b) Usługi cateringowej zapewniającej wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych, mających na celu ochronę porządku publicznego (mecze, imprezy masowe na terenie miasta Szczecina). Usługa obejmującej przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego posiłku lub suchego prowiantu dla ok 300 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie funkcjonariuszom posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta:
 - 1) trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja);
 - 2) posiłek w formie suchego prowiantu;
 - 3) cateringowych wraz z z serwisem kawowym (zupa, ciasto, ciastka kruche, kanapki, kawa, herbata, napoje)Przykładowy opis posiłków stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Posiłki będą przygotowywane w obiekcie:.....
i dowożone pojazdem:
4. Ilość zamawianych posiłków, miejsce dowozu oraz godzina będzie zgłaszana każdorazowo Wykonawcy telefonicznie lub faksowo przez przedstawiciela Wydziału Zaopatrzenia

i Inwestycji KWP w Szczecinie w zależności od potrzeb Zamawiającego:

- a) Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych - zgłoszenie z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
 - b) Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych, mających na celu ochronę porządku publicznego – Zamawiający zastrzega sobie wydawanie posiłków w porze nocnej oraz pełną dyspozycyjność ze strony Wykonawcy. Zamawiający przez określenie „pełna dyspozycyjność” rozumie konieczność dostosowania przez Wykonawcę organizacji pracy dla faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający wymaga dyspozycyjności przez cały okres trwania umowy tj. 24 godziny na dobę przez okres na jaki zostanie zawarta umowa.
 - c) Faktyczna ilość funkcjonariuszy objętych przedmiotowymi usługami tj. ilość posiłków wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w tym zakresie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków odpowiednio do stwierdzonych potrzeb.
5. Posiłki mają być przygotowywane według **dziennej normy żywieniowej** obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczonej na podstawie tzw. **normy szkolnej „SZ” wynoszącej 14,83 zł., oraz normy dodatkowo uzupełniającej DU wynoszącej 6,64 zł.** zgodnie z:
- Decyzją nr 1/11 Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 04 października 2011 r. *zmieniająca* decyzję nr 2/08 Dyrektora Departamentu bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 r. *w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej straży pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i Biura Ochrony Rządu*
 - rozporządzeniem MSWiA z dnia 12 września 2002 r. w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U.z 2002 r. Nr 166, poz. 1366).
- Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:**
- a) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych:
18,15 zł. (SZ+50 %DU)
 - b) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych:
19,48 zł. (SZ+70%DU)
6. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
- 1) śniadanie - 30% wartości dziennej normy żywieniowej,
 - 2) obiad - 40% wartości dziennej normy żywieniowej,
 - 3) kolacja - 30% wartości dziennej normy żywieniowej.
7. Posiłki mają być urozmaicone, smaczne, zdrowe, przygotowane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarni – higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia oraz o odpowiedniej wartości energetycznej.
8. W zależności od potrzeb Zamawiającego uwarunkowanych rodzajem świadczonej usługi posiłki dostarczane są w kociołkach podgrzewających, termosach, wraz z naczyniami, sztućcami, serwetkami.
9. Posiłki dla funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych mających na celu ochronę porządku publicznego, dostarczane są w termicznych termosach i naczyniach jednorazowych zapewniających odpowiednią temperaturę, poporcjowane, gotowe do spożycia,

10. Przygotowując suchy prowiant należy wyeliminować produkty nietrwałe, łatwo psujące się, stwarzające zagrożenie zatrucia pokarmowego, zapakować w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
11. Wartość dziennych norm żywieniowych wymienionych w ust. 5 Wykonawca powiększa o marżę pokrywającą koszty przygotowania i dowiezienia posiłków i uwzględnia należny Vat. Zgodnie ze złożoną ofertą **wysokość marży wynosi**% (słownie:).

§ 3.

Prawa i obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zastrzega sobie:
 - 1) możliwość zmiany norm żywieniowych wymienionych w § 2 w przypadku zmiany Decyzji nr 1/11 z dnia 04 października 2011 r. Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA, bądź zmiany przepisów prawnych określających wysokość norm żywienia.
 - 2) prawo do wskazania Wykonawcy wszelkich nieprawidłowości związanych z realizacją przedmiotu zamówienia,
 - 3) prawo do zlecenia przedmiotowej usługi innemu podmiotowi w przypadku, gdy Wykonawca nie wykona jej w terminie i na warunkach opisanych w umowie, jeżeli koszty wykonania usługi będą wyższe, Zamawiający obciąży Wykonawcę powstałą różnicą w cenie.
2. Zamawiający ma prawo:
 - 1) do zgłaszania reklamacji na wykonaną usługę a Wykonawca jest zobowiązany do jej niezwłocznego usunięcia,
 - 2) kontroli posiłków poprzez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego,
 - 3) odstąpić od umowy w przypadku nienależytego jej wykonania przez Wykonawcę.
3. Przez nienależyte wykonanie umowy Zamawiający rozumie m. in. opóźnienie w dostarczeniu posiłków o co najmniej 60 minut; gdy dostarczone posiłki nie spełniają norm i zostanie to trzykrotnie stwierdzone przez Zamawiającego; gdy osoby przygotowujące i dostarczające posiłki nie mają aktualnego orzeczenia lekarskiego o którym mowa w § 4 ust. 1 pkt 8
4. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcą jest Pimpicka Małgorzata z Wydziału Zaopatrzenia i Inwestycji KWP w Szczecinie tel. (091) 82-11-497.

§ 4.

Prawa i obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) realizacji umowy z należytą starannością,
 - 2) niezmienności marży w czasie trwania umowy,
 - 3) prowadzenia dokumentacji takiej jak: kalkulacja potraw, jadłospis z wyceną i gramaturą, zestawienie ilości wydanych posiłków każdorazowo za daną usługę cateringową.
 - 4) świadczenie usługi cateringowej w zależności od potrzeb, w dni powszednie jak również w dni ustawowo wolne od pracy i święta,
 - 5) przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.).
 - 6) dowożenia posiłków własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymogi sanitarno – higieniczne (koszt transportu i naczyń jednorazowych w cenie przedmiotu zamówienia),
 - 7) zapewnienia naczyń, sztućców, serwetek, termosów, warników kociołków podgrzewających, niezbędnego sprzętu, naczyń i sztućców jednorazowych w zależności od rodzaju świadczonej usługi.
 - 8) okazania na żądanie Zamawiającego aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób przygotowujących oraz dostarczających posiłki, zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2018 r., poz. 151 t.j.) oraz Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.).
 - 9) posiadania przez cały okres realizacji umowy aktualnych Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dot. zatwierdzenia zakładu oraz pojazdu wskazanego

w § 2 ust. 3 i na żądanie Zamawiającego przedstawienie ich do wglądu w ciągu 2 dni.

10) realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP,

11) pobierania i przechowywania z każdego posiłku próbek żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545), w przypadku złożenia reklamacji pod względem jakości dostarczanych posiłków przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego, lub wystąpienia zatrucia pokarmowego, Wykonawca natychmiast powiadamia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na obszarze województwa. Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego przekazania próbek do badania mikrobiologicznego na własny koszt i po otrzymaniu wyniku dostarczenie Zamawiającemu,

12) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia, poprzez:

a) odpowiednią gramaturę,

b) wartość energetyczną i odżywcza,

c) temperaturę posiłków,

d) czystość mikrobiologiczną potraw,

e) dobór właściwych surowców

f) dobór właściwych procesów technologicznych

13) niezwłocznego załatwiania reklamacji Zamawiającego.

2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, który zadeklaruje w ofercie zatrudnienie przy realizacji usługi osób zatrudnionych na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia:

1) przedłożył Zamawiającemu zgodnie z art. 29 ust. 3a uPzp oświadczenie o zatrudnieniu przy realizacji usługi osób na cały okres realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę z podaniem terminów ważności umów oraz funkcji jakie będą pełniły zatrudnione osoby, nie później niż trzy dni po podpisaniu umowy.

2) Przedłożył Zamawiającemu na każde jego żądanie, na każdym etapie realizacji zamówienia stosownych dokumentów potwierdzających zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy zgodnie z zapisami pkt a) wzoru umowy pod rygorem naliczenia kar umownych.

3. Wykonawca cały zakres przedmiotu zamówienia wykona siłami własnymi lub /jeżeli dotyczy/ podwykonawcy

1) Zamawiający dopuszcza zlecenie części przedmiotu zamówienia wymienionym niżej podwykonawcom:

a).....

w zakresie

2) Zamawiający dopuszcza również zmianę podwykonawcy przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy. W tym przypadku Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować pisemnie Zamawiającego o tym fakcie. Zmiana nastąpi w formie aneksu do umowy podpisanego przez obie strony. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie podwykonawcy dotyczące braku przesłanek wykluczenia. Zapisy te stosuje się odpowiednio do dalszych podwykonawców.

4. Zlecenie wykonania części przedmiotu zamówienia podwykonawcom określonych w § 4 nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie wymienionej części przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia lub zaniedbania podwykonawców i ich pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.

5. Przedstawicielem Wykonawcy uprawnionym do kontaktów z Zamawiającym jesttel.

§ 5.

Regulowanie płatności

1. Wartość umowy określa się na kwotę **PLN brutto** (słownie:).
2. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym i rachunkowym) faktury.
3. Za datę dokonania zapłaty uważa się datę uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur każdorazowo w ciągu 7 dni od zakończenia danej usługi cateringowej.
5. Do wystawionej faktury Wykonawca dołącza dokumentację: kalkulacja potraw, jadłospis z wyceną i gramaturą, zestawienie ilości wydanych posiłków każdorazowo za daną usługę cateringową.
6. Zamawiający nie przewiduje podwyższenia wynagrodzenia Wykonawcy brutto w przypadku zmiany przepisów prawa za wyjątkiem sytuacji określonych w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych. tj. w przypadku zmiany:
 - stawki podatku od towarów i usług,
 - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - zasad podleganiu ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnego lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

§ 6.

Kary umowne

1. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od Umowy z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umowy.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy lub rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% Wynagrodzenia Całkowitego.
3. Za nieterminową realizację przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 3% wartości umowy za każdą godzinę zwłoki.
4. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 3% wartości umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, gdy zastrzeżona kara umowna nie pokryje w całości poniesionej szkody.

§ 7.

Postanowienia końcowe

1. Umowa obowiązuje od dnia podpisania przez okres 15 miesięcy przez okres 15 miesięcy lub do wykorzystania kwoty, o której mowa w § 5 ust. 1. W przypadku niewykorzystania w tym okresie kwoty, o której mowa w § 5 ust. 1 Wykonawca nie będzie zgłaszał żadnych roszczeń do Zamawiającego z tego tytułu.
2. W przypadku wyczerpania kwoty wskazanej w § 5 ust.1 przed upływem okresu obowiązywania umowy zobowiązanie wygasa z chwilą zawiadomienia o powyższym Wykonawcy. Zawiadomienie powinno mieć formę pisemną.
3. Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
5. Każdej ze stron przysługuje prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
6. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę postanowień umowy Zamawiający wezwie Wykonawcę do zmiany sposobu wykonania umowy na zgodny z jej treścią. Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez okresu wypowiedzenia, w trybie natychmiastowym, jeśli Wykonawca nie zastosuje się do wezwania.

6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
7. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
8. W sprawach spornych, po wyczerpaniu możliwości polubownego załatwienia sporu władnym do rozstrzygnięcia jest Sąd Powszechny w Szczecinie.
9. Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, trzy dla Zamawiającego.

§ 8.

Klauzula adresowa

1. Strony ustalają następujące adresy do korespondencji:
 - 1) Zamawiający: **Komenda Wojewódzka Policji**
ul. Piotra i Pawła 4/5
70-521 Szczecin
Wydział Zaopatrzenia i Inwestycji
 - 2) Wykonawca:
 -
 -
2. Strony mają obowiązek wzajemnego powiadamiania o każdej zmianie adresu do korespondencji określonego w ust.1. Jeżeli Wykonawca nie powiadomi zamawiającego o zmianie adresu, korespondencję kierowaną pod adresem Wykonawcy w ust.1 uważać się będzie za doręczoną prawidłowo.

§ 9.

Klauzula tajności

Pracownicy firmy zobowiązani są do zachowania w tajemnicy informacji w tym danych osobowych przetwarzanych w KWP w Szczecinie do których uzyskali dostęp w związku z wykonywaniem zadań związanych ze świadczeniem usług w zakresie świadczonej usługi cateringowej.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Przykładowy Opis posiłków

I. **Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych** na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47. Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z serwisem kawowym dla ok 80 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na terenie miasta Szczecina:

1) **Wariant I** - całodzienne wyżywienie:

Śniadanie: w formie tzw. „szwedzkiego stołu”. (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędliny wysokiej jakości, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe);

Obiad składający się z zupy, drugiego dania, sałatek, deseru, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe), możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej,

Kolacji: składającej się z przystawki, co najmniej dwóch dań ciepłych, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wędliny wysokiej jakości, deski serów, sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru) - możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej, pieczywo, masło,

2) Wariant II - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę), chleb, ciasto min. 2 rodzaje np. jogurtowe, jabłecznik (co najmniej 200g / na osobę), napoje gorące: kawa, herbata (łącznie, co najmniej 300ml / na osobę), mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500ml

3) Wariant III - zupa co najmniej 250ml / na osobę), chleb; danie główne: dwa rodzaje mięsa do wyboru, ziemniaki, zestaw surówek , ciasto, kawa, herbata, sok, mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500ml

4) Wariant IV - zupa co najmniej 250 ml/na osobę, kanapki dekoracyjne (3 szt. / na osobę) co najmniej 150 g, ciastka kruche (co najmniej 40 g / na osobę), ciasto min 2 rodzaje; kawa, herbata, sok, mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500m

II. **Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych mających na celu ochronę porządku publicznego** (mecze, imprezy masowe na terenie miasta Szczecina). Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego posiłku lub suchego prowiantu dla ok 300 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego:

1) Wariant I - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę) w odpowiednim pojemniku termicznym, suchy prowiant w woreczku przeznaczonym do żywności : dwie kanapki z wędliną, serem żółtym, z dodatkami (sałata, ogórek), woda mineralna w butelce typu pet o poj. 500ml, owoc (jabłko, banan), dodatek energetyczny batonik.

2) Wariant II - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę) w odpowiednim pojemniku termicznym, II danie: kotlet schabowy, ziemniaki, surówka w odpowiednim trójdzielny pojemniku termicznym.