

WZÓR UMOWY
UMOWA Nr

na wykonanie zamówienia zawarta w dniu 2026 roku w Stawiskach pomiędzy:
Gminą Stawiski, Plac Wolności 13/15, 18-520 Stawiski – **Centrum Usług Społecznych w Stawiskach**, ul. Polowa 26, 18-520 Stawiski, reprezentowanym przez:
Izabelę Wasilewską – Dyrektora Centrum Usług Społecznych w Stawiskach
zwany dalej *Zlecniodawcą*,
a
..... z *siedzibą w* posiadającym NIP/REGON:,
zwany dalej *Zlecnio biorcą*,
o następującej treści:

§1

1. Przedmiotem niniejszej umowy (zwanej dalej: Umową) jest realizacja usługi pn.: **Zakup usługi cateringowej w ramach Programu „Posiłek w szkole i w domu”**. Zamówienie udzielane w ramach Rządowego Programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2024-2028
2. Zlecniodawca zleca, a Zlecnio biorca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy: Świadczenie usługi, polegającej na przygotowaniu i dowozie posiłków, tj. pełen obiad, dla uczniów placówek oświatowych na terenie gminy Stawiski, w okresie: od 1 czerwca 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.
3. Posiłki należy dostarczyć do Punkty wydawania posiłków: Miejscami dostaw są szkoły:
Szkoła Podstawowa w Stawiskach, ul. Polowa 12, 18-520 Stawiski wraz ze Szkołą Filialną w Jurcu Szlacheckim, Jurzec Szlachecki 53, 18-520 Stawiski.
Szkoła Podstawowa w Porytem, ul. Szkolna 23, 18-520 Stawiski.
- 4.
5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w dniach zajęć szkolnych do siedzib poszczególnych punktów wydawania posiłków, codziennie od godz. 10:30 do godz. 12:30.
6. Minimalna wartość kaloryczna posiłku – jeden gorący posiłek podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczyć 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Posiłek ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) oraz być zgodny z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
7. Wymagane parametry jednego posiłku:
 - 1) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml.
 - 2) drugie danie - w tym:
 - a) ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 200 g,
 - b) mięso, ryba – 80 g,
 - c) surówki lub jarzyny gotowane – 100 g,
 - d) naleśniki, pierogi – 200 g,
 - 3) kompot 200 ml.
8. Podstawą posiłku powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo potrawa bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana ryba z wykorzystaniem fileta rybnego. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży

- powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów dobrej jakości, o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.
 10. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum: od + 63°C do + 75°C i o temperaturze sałatek, surówek, soków poniżej + 4°C.
 11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm żywienia dotyczących składników pokarmowych określonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH). Wykonawca do sporządzania posiłków wykorzystywał będzie środki spożywcze spełniające wymagania wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz przyjmuje odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem.
 12. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering), w naczyniach jednorazowych (ze sztucami).
 13. Za zakup naczyń jednorazowych odpowiedzialny jest Wykonawca.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc z dnia bieżącego.
 15. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatkowo, nieodpłatnie pełną porcję obiadową dla każdego punktu wydawania posiłków z przeznaczeniem do celów kontrolnych.
 16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł energii lub energii zastępczej.
 17. Ilość zamawianych posiłków na dany dzień, Dyrektor każdej ze szkół objętych programem, będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej na wskazany przez Wykonawcę adres.
 18. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc ceny wydawanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.

§2

1. Szacunkowa liczba zamawianych posiłków w okresie obowiązywania Umowy wynosi **średnio 149 posiłków dziennie, w szacowanym okresie ok. 96 dni, co łącznie stanowi 14.304 posiłków.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian dotyczących ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków własnym transportem. Dostarczenie posiłków do siedzib poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:30 do godz. 12:30. Dokładna godzina dostawy do poszczególnych punktów dożywiania zostanie ustalona przez Dyrektorów szkół w uzgodnieniu z Wykonawcą.

4. Czas od zakończenia przygotowania posiłku do momentu jego dostarczenia nie może przekraczać godzin, zaleca się, aby czas ten był możliwie najkrótszy.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki, o których mowa w § 1 w naczyniach jednorazowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości potraw do punktów wydawania posiłków wskazanych w § 2, ust. 1.
6. Posiłki wydawane będą przez osoby uprawnione i zatrudnione przez Dyrektorów szkół.
7. Zamawiający ma prawo zgłaszania uwag do rodzaju oraz jakości przygotowywanych posiłków. Wykonawca zobowiązuje się je uwzględniać.

§3

1. Zleceniodawca zobowiązuje się do współdziałania ze Zleceniobiorcą w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć posiłki stanowiące przedmiot niniejszej umowy w **cenie zł netto / zł brutto za 1 (jeden) posiłek**.
3. Szacunkowa wartość Umowy została ustalona jako iloczyn szacunkowej liczby posiłków, o której mowa w §2 ust. 1 oraz ceny jednostkowej jednego posiłku określonej w ofercie Wykonawcy, o której mowa w ust. 2, i **wynosi zł netto**, powiększona o należny podatek VAT% w kwocie , tj. **co stanowi łącznie kwotę zł brutto (słownie:)**.
4. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia wartości przedmiotu zamówienia w zależności od dziennej ilości posiłków zamawianych przez okres trwania umowy. Tym samym możliwe jest jedynie szacunkowe określenie wartości przedmiotu zamówienia, która może być wyższa lub niższa.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 2 obejmuje wszelkie ryzyko i odpowiedzialność Zleceniobiorcy za prawidłowe oszacowanie wszystkich kosztów związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

§4

1. Dyrektorzy szkół zobowiązani są zapewnić wydzielone pomieszczenia do wydawania oraz spożywania posiłków, zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej , jak również z zaleceniami organu nadzoru sanitarnego.
2. Dyrektorzy szkół zapewniają utrzymanie czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków.
3. Wszelkie koszty utrzymania pomieszczeń ponoszą szkoły.

§5

1. Odpowiedzialność wobec organu nadzoru sanitarnego ponosi Zleceniobiorca, a w szczególności odpowiada on za przygotowanie i dostarczenie posiłków według norm ustalonych przepisami (wraz z zawartością próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności niezbędnej do przeprowadzenia badań laboratoryjnych). Strony winny przechowywać dokumenty, informacje związane z Umową w sposób zapobiegający ujawnieniu tajemnicy lub informacji wobec osób trzecich.
2. Zleceniobiorca oświadcza, że według stanu na dzień zawarcia umowy wszyscy jego pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków, posiadają aktualne orzeczenie lekarskie i spełniają wymagania zdrowotne określone w przepisach szczególnych dotyczących pracowników zatrudnionych przy żywieniu.
3. Zleceniobiorca oświadcza, że ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruć bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości.
4. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 0,4 % łącznego szacunkowego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 2 za każdy przypadek stwierdzenia wadliwości świadczonych usług tj. nieprzestrzegania warunków sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków, niewłaściwej jakości lub ilości dostarczanych posiłków,

nieprzestrzegania godzin dostaw, nieprzestrzegania temperatur dostarczanych posiłków, po dwukrotnym pisemnym wezwaniu do usunięcia wskazanych uchybień.

5. W przypadku zakwestionowania jakości usług przez zewnętrzne instytucje posiadające uprawnienia do kontroli oraz ewentualnego nałożenia na Zleceniodawcę kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Zleceniobiorcy. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zleceniodawcy z tytułu zatruc pokarmowych, Zleceniodawca zastrzega sobie prawo regresu w stosunku do Zleceniobiorcy.
6. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku zaistnienia szkody przekraczającej wysokość kar umownych

§6

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach dwutygodniowych. Wykonawca będzie wystawiał faktury za świadczenie usługi na:
Nabywca: Gmina Stawiski, Plac Wolności 13/15, 18-520 Stawiski, NIP 2910224677
Odbiorca: Centrum Usług Społecznych w Stawiskach, ul. Polowa 26, 18-520 Stawiski.
2. Na fakturze wystawionej w danym miesiącu należy wyszczególnić:
 - 1) ilość wydanych posiłków z wyszczególnieniem każdego punktu wydawania posiłków;
 - 2) cenę jednostkową posiłku.
3. Zleceniodawca dokona opłaty faktury na wskazane przez Zleceniobiorcę (na fakturze) konto bankowe, w ciągu 14 (czternastu) dni od daty jej otrzymania.
4. Wartość całkowita przedmiotu umowy ani ceny nie będą waloryzowane w okresie realizacji umowy.
5. Zleceniobiorca zostanie zobowiązany do wystawiania i udostępnienia Zleceniodawcy faktury (co w rozumieniu niniejszego paragrafu obejmuje również faktury korygujące) ustrukturyzowanych przy użyciu Krajowego Systemu e-Faktur (dalej: KSeF) na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (dalej: ustawa o VAT) i od tego dnia będą miały pierwszeństwo w przypadku rozbieżności z innymi postanowieniami niniejszej Umowy i innymi ustaleniami Stron regulującymi sposób wystawiania, przesyłania i odbierania faktur.
6. Zleceniobiorca wystawi i udostępni Zleceniodawcy fakturę z wykorzystaniem KSeF, chyba że zaistnieją przypadki, o których mowa w ustawie o VAT uniemożliwiające takie działanie lub uprawniające Wykonawcę do innego działania – w takim przypadku faktura zostanie wystawiona i udostępniona Zamawiającemu z uwzględnieniem zasad określonych w ustawie o VAT i niżej wskazanych ustępów.
7. Za dzień skutecznego doręczenia faktury Zleceniodawcy uznaje się dzień jej otrzymania w rozumieniu przepisów ustawy o VAT; w przypadku faktury ustrukturyzowanej będzie to zatem dzień przydzielenia jej indywidualnego numeru identyfikującego tę fakturę w KSeF.
8. Zestawienia do faktur, które nie będą załącznikami ustrukturyzowanymi (tj. nie będą stanowić integralnej części faktury i nie będą doręczone przy użyciu KSeF) będą udostępnione Zamawiającemu na maila: sekretariat@stawiski.pl.
9. Globalny Numer Lokalizacyjny, który oznacza Zamawiającego w sensie formalnoprawnym – 2910224677.

§7

Umowa niniejsza zostaje zawarta na okres **od dnia 1 czerwca 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.**

§8

1. Zleceniodawca ma prawo odstąpić od niniejszej umowy w następujących przypadkach:
 - 1) gdy dwukrotnie zostanie nałożona kara umowna na Zleceniobiorcę,
 - 2) gdy pięciokrotnie w okresie jednego miesiąca kalendarzowego Zleceniobiorca dopuści się nieprzestrzegania warunków sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie

posiłków, dostarczy niewłaściwą ilość posiłków lub ich jakość będzie niewłaściwa, nie będzie przestrzegał godzin dostaw posiłków lub będzie dostarczał posiłki o niższej temperaturze niż określona w umowie.

2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, iż wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 10 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Zleceniobiorca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy może nastąpić w okresie 14 dni od dnia jej podpisania.
4. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i wymaga uzasadnienia.
5. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zleceniobiorcy zapłaci on na rzecz Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust. 2.
6. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zleceniodawcy zapłaci on na rzecz Zleceniobiorcy karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust. 2, z wyłączeniem sytuacji określonej w ust. 3.
7. Strony zastrzegają sobie prawo łączenia poszczególnych kar umownych, naliczonych z różnych tytułów i ich łącznego dochodzenia od drugiej Strony.

§9

1. W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy PZP.
2. Wszelkie spory powstałe na tle wykonania umowy, co do których Strony nie doszły do porozumienia, rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.
3. Zleceniobiorca nie może dokonać cesji praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy bez pisemnej zgody Zleceniodawcy, pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach: trzy dla Zleceniodawcy, jeden dla Zleceniobiorcy.
5. Integralną część umowy stanowi kserokopia Formularza ofertowego Wykonawcy z dnia

Zleceniobiorca:

Zleceniodawca:

przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Stawiski