**Umowa nr……… (wzór)**

zawarta w dniu ……..…….. 2025 roku w Zabrzu pomiędzy:

**Miastem Zabrze, ul. Powstańców Śląskich 5-7, 41-800 Zabrze**, numer **NIP 6482743351**, **Zespołem Szkół Ogólnokształcących Nr 5, ul. Piłsudskiego 29, 41-800 Zabrze,** reprezentowanym przez **Agnieszkę Gurnacz – dyrektora szkoły**, zwaną w dalszej części umowy **„Zamawiającym”**,

a

**…….** prowadzącym działalność gospodarczą na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, pod nazwą, ze stałym miejscem wykonywania działalności gospodarczej ………………, REGON: …………., NIP: …………….

zwanym dalej „Wykonawcą”

w sprawie przygotowania i dostarczenia posiłku na potrzeby stołówki szkolne.

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu obiadu dwudaniowego z kompotem dla ok 70 osób w ramach dożywiania uczniów **Zespołu Szkół Ogólnokształcących Nr 5 w Zabrzu** w roku szkolnym 2025/2026.
2. Przedmiot umowy winien być wykonany w oparciu o złożoną ofertę z dnia …………………..….
3. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywianie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 6 do 16 lat.
4. Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych dwudaniowych obiadów wyniesie: ok **11 410 sztuk**.
5. Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od dnia 15.09.2025r. do 25.06.2026r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz dni, w których zostanie wprowadzony obowiązek nauki zdalnej.
6. Podana powyżej ilość obiadów jest szacunkowa i w czasie obowiązania umowy może ulec zmianie. Średnia szacunkowa ilość posiłków w ciągu jednego dnia wyniesie ok **70 sztuk**.

**§ 2**

Zakres usług obejmuje:

1. Przygotowanie posiłków w pomieszczeniach Wykonawcy w ilościach wynikających z harmonogramów.
2. Transport posiłków w termosach do siedziby Zleceniodawcy w godz. 10:30 – 11:30 każdego dnia. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzina dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.
3. Wykonawca w ramach świadczonych usług dostarcza posiłki do siedziby Zleceniodawcy w czasie uzgodnionym przez strony środkami transportu dopuszczonymi do przewozu żywności w zakresie objętym zamówieniem i odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
4. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
5. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami prawa oraz zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Produkty powinny pochodzić od wyspecjalizowanych dostawców surowców do produkcji posiłków.
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
7. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
8. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
9. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
10. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
11. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
12. zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
13. zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.;
14. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, ryb, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
15. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree), itp.
16. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.
17. Odbiór pustych termosów w bieżącym dniu z siedziby Zleceniodawcy jest po stronie Wykonawcy.

**§ 4**

1. Dystrybucja dostarczanych posiłków, zmywanie naczyń i sztućców oraz utrzymanie w czystości pomieszczeń stołówki i zmywalni jest zadaniem Zleceniodawcy.
2. Koszty związane z zużyciem czynników energetycznych i sprzętu konieczne do realizacji umowy w pomieszczeniach szkolnych obciążają Zleceniodawcę.

**§ 5**

1. Strony ustalają cenę usługi w wysokości ……………..…… zł brutto za każdy posiłek.
2. Cena określona w pkt. 1 obejmuje: koszt „wsadu do kotła” ………….…….….. zł brutto oraz koszt przygotowania posiłku ……………………………… zł brutto.

**§ 6**

1. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady według ceny, podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej usługi.
2. Fakturę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wystawić zgodnie z poniższą formułą:

**Nabywca: Odbiorca:**  
Miasto Zabrze Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 5  
ul. Powstańców Śląskich 5-7 ul. Piłsudskiego 29   
41-800 Zabrze 41-800 Zabrze  
NIP: 6482743351

* + - **8**

1. Strony niniejszej umowy zastrzegają sobie prawo naliczania kar umownych w niżej określonych sytuacjach i wysokościach:
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, obliczonego jako wartość niezrealizowanej części umowy (iloczyn ilości dni, ilości dziennej posiłków ogółem z § 1 ust. 4 i ceny za posiłek)
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za każde niedostarczenie w ciągu dnia szkolnego posiłku lub nieterminowe dostarczenie posiłku w wysokości 1.000,00 zł za każdy taki przypadek;

3) w przypadku nienależytego wykonywania umowy, w szczególności poprzez dostarczanie posiłków nieodpowiadających specyfikacji istotnych warunków zamówienia, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości odpowiadającej całkowitej wartości danej dostawy.

1. W przypadku dwukrotnego niewykonania umowy lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający odstąpi od umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy w terminie 5 dni od dnia, w którym niewykonanie lub nienależyte wykonanie miało miejsce.
2. W przypadku powstania szkód z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższających wysokość kar umownych, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar (odszkodowanie uzupełniające).
3. Wykonawca może rozwiązać umowę z zastosowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia umowy, w przypadku gdy Zamawiający pozostaje w zwłoce w zapłacie za dwa kolejno następujące po sobie okresy płatności.
4. Wyliczona kara umowna pomniejsza wartość brutto wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 i powinna być uwzględniona na fakturze wystawionej za wykonanie przedmiotu umowy.
5. Kary umowne nie ograniczają roszczeń odszkodowawczych Zamawiającego na zasadach ogólnych.

**§ 9**

W przypadku nienależytego wykonania umowy dyrektor szkoły zgłasza pisemnie zastrzeżenia do Wykonawcy.

**§ 11**

Umowa obowiązuje od dnia 15.09.2025 r. i zawarta została na czas określony do 25.06.2026 r.

**§ 12**

1. Wszelkie zawiadomienia, korespondencja oraz dokumentacja przekazywana w związku z niniejszą umową między stronami będzie sporządzana na piśmie i podpisana przez Stronę zawiadamiającą. Zawiadomienia mogą być doręczane osobiście, przesyłane kurierem lub listem.
2. Wykonawca zobowiązuje się do powiadamiania o dokonaniu zmiany adresu pod rygorem uznania za doręczoną przesyłki nadanej przez Zamawiającego na ostatni znany adres Wykonawcy.
3. Wszelkie spory wynikłe w związku z realizacją umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a przypadku niemożności ustalenia kompromisu, spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd powszechny dla siedziby Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych .

**§ 12**

Umowę sporządzono w dwóch w jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

………………………… ………………………

Zleceniodawca Wykonawca