# **UMOWA**

**na usługę przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla dzieci,**

**które uczęszczają do Szkoły Podstawowej nr 2 im. Ks. Piotra Wawrzyniaka w Śremie w roku szkolnym 2025/2026.**

Zawarta dnia ………………………….r. w Śremie pomiędzy

Gminą Śrem, Plac 20 Października 1, 63-100 Śrem, NIP 785-16-61-461, reprezentowanym przez Ewę Mielcarek - Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Ks. Piotra Wawrzyniaka ul. Szkolna 4 , 63-100 Śrem, zwaną dalej Zamawiającym,

a

………………………………………. z siedzibą……………..……………………….. reprezentowaną przez ………………………….………….zwanym dalej Wykonawcą.

1. Przedmiot niniejszej umowy:

Usługa przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku dla dzieci, które uczęszczają do Szkoły Podstawowej nr 2 im. Ks. Piotra Wawrzyniaka w Śremie w roku szkolnym 2025/2026 tj. zupy i drugiego dania z dofinansowaniem Gminy Śrem do zup

1. Opis przedmiotu umowy:
   1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowania i dostarczenia ciepłego posiłku tj. zup i drugiego dania dla około 30 dzieci wieku szkolnym 7 do 15 lat, które uczęszczają do szkoły.
   2. Przedmiot umowy obejmuje codzienne przygotowanie ciepłego posiłku tj. zup i drugiego dania w okresie **02.09.2025r. - 26.06.2026r**. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.
   3. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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 2016r., poz. 1154 z późn. zm.) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci zawartego w zapytaniu ofertowym i przygotowane zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP.
   4. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
   5. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
   6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
   7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
   8. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
   9. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Posiłki powinny być dostarczane w jednorazowych opakowaniach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty lub w naczyniach wielorazowych wyparzonych w zmywarce w temperaturze 600C z użyciem odpowiedniego detergentu.
   10. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
   11. Ciepłe posiłki tj. zupy i drugie dania mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. : Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem

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

z póżn. zm.)

1. Wydawanie obiadów w formie zup i II dania leży po stronie Wykonawcy w godzinach ustalonych z dyrektorem szkoły tj……………………………………
2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
3. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnym i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno- epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
5. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu umowy w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Ilość wydawanych posiłków tj. zup i drugiego dania uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Nabywcy przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy,
7. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do **godziny 8.30.**
8. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
9. **Cena jednostkowa posiłku tj. zupy, powinna zawierać koszt tzw. „wsadu do kotła” oraz koszt przygotowania i dostarczenia posiłku. Natomiast w przypadku drugiego dania należy podać koszt całkowity posiłku.**
10. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
11. Za wykonanie i dostarczenie posiłków Zamawiający zapłaci Wykonawcy cenę w wysokości :
    1. cena za niepełny obiad — zupa od 1 osoby dziennie : ………… zl/brutto;

(słownie złotych…………… złotych brutto……)

w tym „wsad do kotła” ………………. zł i koszty pozostałe ……………….. zł

* 1. cena za niepełny obiad — drugie danie od 1 osoby dziennie : ………. zł/brutto;

(słownie złotych:.................. złotych brutto ......),

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 części usługi.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 14 dni i z wyszczególnieniem na „wsad do kotła” oraz koszty pozostałe w przypadku zup oraz łącznie koszt drugiego dania. Faktura VAT będzie wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umową lub normami.
4. W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (posiłki niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
5. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w punkcie 25 i 26 kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.
6. Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT - dane do faktury:

Nabywca : Gmina Śrem, Plac 20 Października 1, 63-100 Śrem, NIP 785-16-61-461

Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 2 im. Ks. Piotra Wawrzyniaka w Śremie, ul. Szkolna 4, 63-100 Śrem

1. Strony ustalają, iż ceny określone w punkcie 22 obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość podatku VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.
2. Warunki niezbędne do realizacji umowy przez Wykonawcę:
   1. Posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno- zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.
   2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
   3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
   4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
      1. jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.
      2. zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
3. Postanowienia końcowe:

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 -miesięcznego okresu wypowiedzenia.

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający jest upoważniony do przeprowadzenia kontroli w dowolnym czasie, co do zgodności usług świadczonych przez Wykonawcę, polegającej w szczególności na sprawdzeniu jakości dostarczanych posiłków.
3. Wykonawca nie przekazuje praw wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
4. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują

rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygany będzie przez Sąd właściwy dla Wykonawcy.

1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze

stron umowy.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA