

**Umowa nr.....**

Zawarta w dniu..... w Busku-Zdroju pomiędzy:  
Gminą Busko-Zdrój, ul. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój NIP:655-187-96-46  
reprezentowaną przez Przemysława Nowaka - dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej im.  
Jana Pawła II w Zbludowicach, zwaną w dalszej części umowy **nabywcą**,  
a

..... z siedzibą  
w..... wpisaną/ym do.....  
NIP.....  
Zwana/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych  
(Dz.U.z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), **o następującej treści:**

**§1**

1. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.
2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 8.00, telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku dla dzieci w wieku 5-15 lat, w ilości nie większej niż 50 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

**§2**

Termin realizacji zamówienia ustala się **od .....** **do .....**

**§3**

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku dziennie dla dzieci w wieku 5-15 lat uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

**§4**

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku,
- b) dostarczenie i wydanie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

## § 5

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane o godzinie 10.35, do miejsca spożywania posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2024/2025 z wyłączeniem świąt.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Szacunkowa liczba dzieci spożywających posiłki zgodnie z zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
5. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

## §6

- 1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 2) Tygodniowy jadłospis obejmuje naprzemiennie zupę i drugie danie.
- 3) Pod pojęciem zupy należy rozumieć zupę podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
- 4) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp.

- 5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

## § 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3. Nabywca zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę porcji. W przypadku stwierdzenia, że porcja nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, nabywca kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę żywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5. Dostarczone porcje muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7. Porcje mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę porcji.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.

10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Nabywca zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

11. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego żywienia.

12. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich

wysoką jakością. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.**

**13. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.**

## §8

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

## §9

1. Należność za przygotowanie i dostarczanie posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej:

netto:.....zł (słownie:.....)

brutto:.....zł (słownie:.....)

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

3. Nabywca zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

## §10

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

2. Nabywca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez nabywcę.

## §11

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić nabywcy kary umowne:

1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.

2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

## §12

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

## §13

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Nabywcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

## §14

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

## §15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby nabywcy.

## §16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

**Nabywca:**

**Wykonawca:**