U M O W A

Zawarta w dniu pomiędzy:

1. Szkołą Podstawową Będzelinie, ul. Szkolna 10, 95-040 Koluszki

reprezentowaną przez Dyrektora Agnieszkę Ścieszko zwanym dalej

„Zamawiającym” a

1. …………………………………………..

z siedzibą w …………………. reprezentowaną przez ……………………… zwaną dalej

„Wykonawcą” o następującej treści:

Na podstawie Art. 4 pkt 8 do niniejszej umowy nie maja zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 poz. 2164 z późniejszymi zmianami).

# § 1

Przedmiot umowy:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie w naczyniach jednorazowych dwudaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Będzelinie w roku szkolnym 2024/2025.
2. Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 10- 20 posiłków i będzie zamawiana w dniach, w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez około 160 dni nauki.
3. Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 2380 obiadów (w tym: 1700 obiadów mniejszych dla kl. I-III oraz 680 obiadów większych dla pozostałych uczniów).
4. Przez obiad Zamawiający rozumie posiłek dwudaniowy o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży - nie mniej niż 750 kcal dla kl. I-III, 900 kcal dla pozostałych.
5. Zalecane menu:

Pierwsze danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym Drugie danie:

* 1. 3 x w tygodniu dania mięsne (do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów oraz bigosu)
	2. 1 x w tygodniu ryba.
	3. 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi - podawane naprzemiennie
	4. do posiłków dwudaniowych przynajmniej 2 x w tygodniu muszą być podawane: ziemniaki, w pozostałe dni może być podana kasza, ryż lub makaron - obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi.
	5. do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot.
1. Gramatura posiłków:
* ziemniaki- dla kl. I-III – 200 g dla pozostałych 300 g,
* kasza, ryż ,makaron – dla kl. I-III 160 g, dla pozostałych 220 g,
* mięso schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla kl. I-III, dla pozostałych 90 g,
* udka z kością 120 g dla kl. I-III, 160 g dla pozostałych,
* pieczona wątróbka 75 g dla kl. I-III, 100 g dla pozostałych,
* gulasz (mięso + sos) 120 g dla kl. I-III, dla pozostałych 160 g,
* kotlet mielony, klopsiki – 90 g dla kl. I-III, dla pozostałych 120 g,
* surówka lub jarzyna surowa – 100 g dla kl. I-III, dla pozostałych 120 g,
* marchewka, buraczki gotowane – 95 g dla kl. I-III, dla pozostałych 120 g,
* naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi- dla kl. I-III 200 g, dla pozostałych 280 g
* zupa – 300 g dla kl. I-III, dla pozostałych 400 g,
* kompot lub napój – 200 g.
1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godz. 12.00 dnia poprzedzającego.
2. Jadłospis (z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) układany będzie przez Wykonawcę na okres 7 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać Rozporządzenia 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).

Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady.

1. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
2. Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
4. Zamawiający prowadzi ewidencję wydanych posiłków, która stanowi podstawę do ustalenia kosztów.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia naczyń jednorazowych w których umieszczone są posiłki.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w sytuacji zagrożenia COVID 19
7. W przypadku zawieszenia zajęć w szkole spowodowanego sytuacją epidemiczną zamawiający ma prawo odwołać dostarczanie obiadów na czas zawieszenia zajęć

# § 2

1. Cena netto 1 obiadu dla uczniów oddziału przedszkolnego i klas I-III szkoły podstawowej – ……………….. słownie złotych:…………….. cena brutto- **……….** słownie złotych:

. ,

1. Cena netto 1 obiadu dla pozostałych uczniów – ………… słownie złotych: ………..

cena brutto –………..słownie złotych: …………………………………………………….

1. W czasie trwania umowy cena obiadu nie może ulec zmianie.
2. Maksymalna wartość umowy brutto wyniesie nie więcej niż słownie złotych:

……………………………………………………………………………………..……….

# § 3

Warunki dostawy:

1. Miejsce dostawy – Szkoła Podstawowa w Będzelinie do godziny 12.00.
2. Dostawa obiadów odbywa się w specjalnych termosach, które są myte przez Wykonawcę.
3. Transport na koszt i zlecenie Wykonawcy.
4. Umowę zawiera się na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia zajęć szkolnych z możliwością rozwiązania niniejszej umowy przez każdą ze stron z 14 - dniowym terminem wypowiedzenia bez podania przyczyny.
5. Dostawa obiadów będzie w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj przez około 160 dni.

# § 4

1. Faktury wystawiane będą najwcześniej w ostatnim dniu dostawy w danym miesiącu.
2. Płatności regulowane będą przelewem w terminie **14** dni od daty otrzymania faktury.

# § 5

Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

1. naliczania kar w kwocie 200zł. za niedostarczenie obiadów w danym dniu,
2. naliczania kar w kwocie 100zł. za jednogodzinne spóźnienie w danym dniu,
3. wypowiedzenie umowy z terminem natychmiastowym za niewłaściwe wykonanie usługi,
4. wypowiedzenie umowy w przypadku niewykonania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny.

# § 6

Wszelkie spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez właściwy sąd powszechny.

# § 7

Sprawy nieuregulowane niniejszą umową rozpatrywane będą zgodnie z Kodeksem Cywilnym.

# § 8

Każda zmiana treści umowy wymaga pisemnych uzgodnień.

# § 9

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

WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY