

UMOWA

Zawarta w dniu pomiędzy:

1) Szkołą Podstawową w Gałkowie Dużym ul. Dzieci Polskich 14, 95-041 Gałków Duży reprezentowanym przez Dyrektora zwaną dalej „Zamawiającym”

a

2).....

z siedzibą w reprezentowaną przez zwaną

dalej „Wykonawcą” o następującej treści:

Na podstawie Art. 4 pkt 8 do niniejszej umowy nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych

§ 1

Przedmiot umowy:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydawanie w naczyniach tradycyjnych dwudaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Gałkowie Dużym w roku szkolnym 2022/2023.
- 2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 70-100 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 15.400 obiadów (w tym: 10.400 obiadów mniejszych dla kl. I-III oraz 5.000 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:

- a) 3 x w tygodniu dania mięsne (do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów oraz bigosu)
- b) 1 x w tygodniu ryba.

- c) 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi - podawane naprzemiennie
 - d) 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.
 - e) do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot.
- 6) 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.
- 7) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godz. 13.00 dnia poprzedzającego.
- 8) Jadłospis (z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie,

na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.

10) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić 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.

- 11) Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
- a) Porcjowanie i wydawanie obiadów uczniom szkoły podstawowej w dniach, w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach 11.15 – 13.00 w trzech turach z pomocą pracownika szkoły
 - b) Zmywanie naczyń po II turze,
 - c) Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady.
- 12) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 13) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
- 14) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
- 15) Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenie w budynku szkoły do wydawania posiłków.
- 16) Zamawiający prowadzi ewidencję wydanych posiłków, która stanowi podstawę do ustalenia kosztów.

§ 2

1. Cena brutto 1 obiadu dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej:

Wsad do kotła.....słownie złotych:.....

Pozostałe koszty słownie złotych:.....

Ogółem cena brutto..... słownie złotych:.....

Cena netto 1 obiadu dla uczniów klas IV-VIII szkoły podstawowej:

Wsad do kotła.....słownie złotych:.....

Pozostałe koszty słownie złotych:.....

Ogółem cena brutto..... słownie złotych:.....

- 2.** W czasie trwania umowy cena obiadu nie może ulec zmianie.

3. Maksymalna wartość umowy brutto wyniesie nie więcej niż

słownie złotych:

§ 3

Warunki dostawy:

1. Miejsce dostawy – Szkoła Podstawowa w Gałkowie Dużym do godziny 11.15.
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 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

Kontrasygnata głównego księgowego