# 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 maja 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 2023/2024.

1. 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.

1. 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).
2. 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.
3. 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. 13.00 dnia poprzedzającego.

1. 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,
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie,

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

1. 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.

1. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
   1. 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
   2. Zmywanie naczyń po II turze,
   3. Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady.
2. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w

specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

1. Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
3. Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenie w budynku szkoły do wydawania posiłków.
4. 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:……………………………………………

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 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.

1. 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