

UMOWA NR

w dniu roku w Dietrzkowicach pomiędzy:

GMINA ŁUBNICE, UL. GEN. SIKORSKIEGO 102, 98-432 ŁUBNICE;

NIP 9970132801

w imieniu której działa z upoważnienia Wójta Gminy Łubnice

Pan Marek Lis – Dyrektor Zespołu Szkół w Dietrzkowicach

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....
.....
reprezentowaną przez

zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”

łącznie zwanymi „Stronami”

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów jednodaniowych, w naczyniach własnych Wykonawcy, uczniom i nauczycielom Szkoły Podstawowej w Dietrzkowicach – dalej zwana „Usługą”.
2. Usługa będzie świadczona dla ok. uczniów. W okresie wakacyjnym (odpowiednia część czerwca, lipiec i sierpień 2027r.) obiady nie będą przygotowywane.
3. Podana w ust. 2 powyżej ilość uczniów jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Zmiana ilości uczniów będących faktycznie beneficjentami Usługi świadczonej przez Wykonawcę nie stanowi zmiany Umowy, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszenia roszczeń z tytułu zrealizowanej Usługi, ani też Usługi przygotowanej lub Usługi, do której świadczenia Wykonawca był lub byłby gotowy być podstawą odmowy zrealizowania Usługi w części lub w całości. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych Usługą w trakcie trwania Umowy.
4. Obiady dostarczane w ramach Usługi będą składały się naprzemiennie z pierwszego dania (zupy) i drugiego dania oraz napoju.
5. Szczegółowy opis przedmiotu umowy znajduje się w Zapytaniu ofertowym ZSD NR 221/3/2026, który w związku z charakterem świadczonej Usługi oraz na potrzeby niniejszej Umowy stanowi integralną część Umowy oraz stanowi załącznik do niej. Wykonawca jest zobowiązany w wykonaniu Umowy przestrzegać wszystkich postanowień ww. dokumentu.

§ 2 Czas i miejsce wykonywania Umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć Usługę począwszy od dnia09.2026r. do dnia 24.06.2027r. włącznie, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki- w godz. do 10:35.
2. Wykonawca będzie świadczył Usługę w zakresie przygotowywania obiadów we własnej kuchni, natomiast w zakresie wydawania obiadów w stołówce Zamawiającego, mieszczącej się w Szkole Podstawowej w Dietrzkowicach.

§ 3 Wynagrodzenie i rozliczenia

1. W wykonaniu niniejszej Umowy, Wykonawcy należne będzie wynagrodzenie, określone zgodnie z poniższymi zasadami.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie i dostarczenie jednego obiadu dla jednego ucznia strony ustalają w wysokości zł brutto (cena brutto za 1 obiad), która stanowi sumę kosztu „wsadu do kotła” w kwocie zł brutto za 1 obiad oraz kosztu przygotowania, dowozu obiadu w kwocie zł brutto za 1 obiad. Koszt przygotowania i dowozu obiadu został ustalony na podstawie oferty Wykonawcy w odpowiedzi na Zapytanie ofertowe ZSD NR 221/3/2026.
3. Za wykonanie usługi Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości wskazanej w ust. 2, jako cena brutto za 1 obiad, pomnożone przez rzeczywistą ilość przygotowanych i dostarczonych obiadów w miesiącu kalendarzowym.
4. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie i prawidłowo wykonaną Usługę.
5. Wykonawca będzie wystawiał jedną fakturę wraz z określeniem ilości wydanych w danym miesiącu obiadów. Ww. faktura będzie wystawiana w kolejnym dniu roboczym po upływie pełnego miesiąca kalendarzowego, w którym Usługa została wykonana i będzie dostarczana Zamawiającemu w formie elektronicznej na adres e-mail zs@spdzietrzkowice.eu
Faktura dane:
NABYWCA: GMINA ŁUBNICE
Ul. gen. Sikorskiego 102
98-432 Łubnice
NIP: 9970132801
ODBIORCA: ZESPÓŁ SZKÓŁ W DZIETRZKOWICACH
Dzietrzkowice ul. Szkolna 1
98-432 Łubnice
NIP SZKOŁY: 9970151508
6. Przed wystawieniem faktur strony uzgodnią ilość faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów. W razie wątpliwości którejkolwiek ze stron w kwestii ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów, Wykonawca będzie zobowiązany do jednoznacznego udokumentowania ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów.
7. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała z dołu, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktur, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
8. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz Wykonawcy.

§ 4 Sposób świadczenia Usługi

1. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania kluczowych części Usługi, związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny), jak również ich dostarczeniem.
2. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z „jadłospisami tygodniowymi (jadłospis z wykazem alergenów)” i muszą uwzględniać zalecenia określone w przepisach żywienia zbiorowego.
3. Wykonawca zobowiązuje się dysponować pojemnikami termoizolacyjnymi w ilości i jakości umożliwiającej transport oraz sprawne wydawanie uczniom Szkoły, w zależności od rodzaju - odpowiednio ciepłych, gorących lub zimnych posiłków, przez cały czas wydawania posiłków w ciągu dnia (tj. w godzinach do 10:35). obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed

wylaniem, oraz schłodzeniem w szczególności w:

- termosach jednoskładnikowych przeznaczonych do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)

- termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie poszczególnych części posiłków.

4. Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy przechowywać i wydawać w sposób, zapewniający odpowiednią temperaturę żywności, tzn. minimalna temperatura zupy i płynów winna wynosić 75°C, minimalna temperatura drugiego dania winna wynosić 65°C.

5. Brudne termosy nie mogą zostać w Szkole do dnia następnego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno-epidemiologicznych.

7. Transport posiłków do Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu Żywności powinny posiadać atesty PZH.

8. Zasady przygotowywania posiłków:

a) Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wieruszowa/Wielunia.

b) Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych, zakupionych w miarę możliwości u lokalnych dostawców/producentów (warzywa, owoce, jajka itp.).

c) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci od 7 – 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie.

d) Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods.

e) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy stołówki Szkoły. Jadłospis każdorazowo będzie podpisany i opieczętowany przez Wykonawcę.

f) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa.

g) Wymagane jest stosowanie wartościowych składników odżywczych z możliwie najdalej idącym ograniczeniem produktów przetworzonych. Zawarte w daniach mięso powinno być przede wszystkim pieczone, gotowane lub duszone.

h) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).

i) Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu.

j) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ilość obiadów zgodną z zapotrzebowaniem o którym mowa w § 4 pkt. 9 Umowy z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie siedziby Zamawiającego, a w przypadku dowozu półproduktów lub całych dań do siedziby Zamawiającego, powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

9. Zamawiający w przypadku zmiany ilości żywionych uczniów zgłasza Wykonawcy zapotrzebowanie ilościowe na obiady w danym dniu, do godziny 8:00 dnia, w którym posiłki będą wydawane.

§ 5 Kontrola wykonywania Usługi

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych, a Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania ilości i jakości wydawanych posiłków, w tym sposobu i czasu przygotowania i dostarczenia posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych Usług, w każdym czasie.
3. Kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie samodzielnie Dyrektor lub upoważniona przez niego osoba lub osoby. W zadaniach kontrolnych Dyrektora Szkoły będą wspierali reprezentanci Rady Rodziców z uprawnieniami opiniodawczymi wobec Dyrektora, zgodnie z ustawą – Prawo oświatowe. Powyższe postanowienie stanowi upoważnienie do dokonywania czynności kontrolnych dla reprezentantów Rady Rodziców, a Wykonawca nie ma prawa żądać odrębnego upoważnienia ani odmowy przeprowadzenia kontroli.
4. Zamawiający, w razie wątpliwości co do ilości i jakości składników dań, tj. wsadu do kotła, stosowanego faktycznie przez Wykonawcę przy przygotowaniu posiłków, będzie uprawniony, działając przez Dyrektora Szkoły lub upoważnioną przez niego osobę lub osoby, albo Radę Rodziców, do kontroli sposobu przygotowania posiłków oraz używanych składników, jak również dokumentów potwierdzających nabycie tych składników i ich zużycie.
5. Zamawiający, w przypadku wątpliwości co do jakości i gramatury posiłków, będzie uprawniony do skierowania próbek posiłków do kontroli mikrobiologicznej i fizykochemicznej przez uprawnione podmioty na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego wydania próbek posiłków Zamawiającemu, na każde jego żądanie.

§ 6 Zobowiązania Wykonawcy

1. Nie pomijając zobowiązań Wykonawcy, wymienionych w innych jednostkach redakcyjnych Umowy, Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowywania i dostarczania poporcjowanych posiłków do Szkoły,
 - 2) mycia i wyparzania naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi.
2. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny i być dostosowane do wynajmowanych urządzeń.

§ 7 Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za ilość i jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z braku należytej staranności przy ich przygotowywaniu, transporcie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w szczególności za:
 - 1) Jakość, ilość oraz estetykę posiłków.
 - 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wieluń/ Wieruszów.
 - 3) Czystość naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi.

2. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany będzie przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
3. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
4. Wykonawca oraz personel zatrudniony przez Wykonawcę są zobowiązani uwzględniać i stosować uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania Usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest działający w imieniu Zamawiającego Dyrektor.

§ 8 Okres obowiązywania, wypowiedzenie

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem tygodniowego okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę. Zamawiający może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji: uchybień dotyczących jakości, ilości lub gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów, 3 negatywnych opinii po kontroli Zamawiającego. Wykonawca może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji, gdy Zamawiający jest w zwłoce z płatnością faktur.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9 Zmiany Umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jednakże Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian Umowy w stosunku do treści oferty oraz określa warunki takiej zmiany następująco:
 - 1) nastąpią zmiany obowiązującej stawki VAT,
 - 2) w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu Umowy.
3. Zmiana Umowy dokonana z naruszeniem w/w zapisów uważana będzie za nieważną.

§ 10 Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie praw ani obowiązków, wynikających z niniejszej Umowy na rzecz osoby lub osób trzecich. Odrębna zgoda na przeniesienie praw i obowiązków powinna być dokonana w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Strony zobowiązują się rozstrzygać wszelkie spory w pierwszej kolejności na drodze polubownej. W przypadku bezskutecznego wyczerpania drogi postępowania polubownego, ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

5. Strony uzgadniają, że w trakcie realizacji niniejszej Umowy poniższe dokumenty będą uważane za jej elementy (tworzące niniejszą Umowę) oraz że będą interpretowane jako część Umowy w kolejności:

1) Zapytanie ofertowe ZSD NR 221/3/2026

ZAMAWIAJĄCY

.....
czytelny podpis i pieczęć

WYKONAWCA

.....
czytelny podpis i pieczęć