

U M O W A

Zawarta w dniu pomiędzy:

1) Gminą Koluszki z siedzibą w Koluszkach, 95-040 Koluszki, ul. 11 Listopada 65, NIP 728-24-71-753 reprezentowaną przez Szkołę Podstawową w Długiem, 95-040 Koluszki, Długie 4, w imieniu której działa z upoważnienia Burmistrza Koluszek na podstawie zarządzenia nr 78/2023 z dnia 6 czerwca 2023 r. pani Joanna Jeżyna – dyrektor szkoły, przy kontrasygnacie głównego księgowego CUW p. Agnieszki Trębacz, zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

2) z siedzibą w przy ul., wpisaną do pod numerem, NIP:, REGON:, reprezentowaną przez: zwaną dalej „Wykonawcą”

o następującej treści:

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) do niniejszej umowy nie mają zastosowania przepisy tej ustawy.

§ 1

Przedmiot umowy

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie w naczyniach jednorazowych dwudaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Długiem w roku szkolnym 2026/2027.
- 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 170 dni nauki.
- 3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 2.550 obiadów (w tym: 1.700 obiadów mniejszych dla kl. I-III oraz 850 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 oraz nie mniej niż 900 kcal dla pozostałych uczniów.
- 5) Zalecane menu powinno być zgodne z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. 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 2026 r. poz. 197).

6) Gramatura posiłków powinna wynosić odpowiednio:

- 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): dla kl. I-III – 65 g, dla pozostałych – 90 g,
- udka z kością: dla kl. I-III – 120 g, dla pozostałych – 160 g,
- pieczona wątróbka: dla kl. I-III – 75 g, dla pozostałych – 100 g,
- gulasz (mięso + sos): dla kl. I-III – 120 g, dla pozostałych – 160 g,
- kotlet mielony, klopsiki: dla kl. I-III – 90 g, dla pozostałych – 120 g,
- surówka lub jarzyna surowa: dla kl. I-III – 100 g, dla pozostałych – 120 g,
- marchewka, buraczki gotowane: dla kl. I-III – 95 g, dla pozostałych – 120 g,
- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi: dla kl. I-III – 200 g, dla pozostałych – 280 g,
- zupa: dla kl. I-III – 300 g, 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. 14.00 dnia poprzedzającego.

8) 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.

9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.

10) Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady.

11) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

12) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

13) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.

14) Zamawiający prowadzi ewidencję wydanych posiłków, która stanowi podstawę do ustalenia kosztów.

15) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia naczyń jednorazowych, w których umieszczone są posiłki.

16) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania aktualnych wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

17) W przypadku zawieszenia zajęć w szkole spowodowanego sytuacją epidemiczną lub innymi siłami wyższymi, Zamawiający ma prawo odwołać dostarczanie obiadów na czas zawieszenia zajęć bez ponoszenia dodatkowych kosztów.

§ 2

Warunki finansowe

1. Cena netto 1 obiadu dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej wynosi: zł (słownie złotych:),

cena brutto: zł (słownie złotych:).

2. Cena netto 1 obiadu dla pozostałych uczniów wynosi: zł (słownie złotych:),

cena brutto: zł (słownie złotych:).

3. W czasie trwania umowy cena obiadu nie może ulec zmianie.

4. Maksymalna wartość zobowiązania wynikająca z niniejszej umowy wyniesie nie więcej niż brutto: zł (słownie złotych:).

§ 3

Warunki dostawy i okres obowiązywania

1. Miejsce dostawy – Szkoła Podstawowa w Długiem, do godziny 12.00.

2. Dostawa obiadów odbywa się w specjalnych termosach, które są myte i dezynfekowane przez Wykonawcę.

3. Transport odbywa się na wyłączny koszt i ryzyko Wykonawcy.

4. Umowę zawiera się na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia zajęć szkolnych w roku szkolnym 2026/2027.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem 14-dniowego okresu wypowiedzenia bez podania przyczyny. Wykonawcy przysługuje prawo wypowiedzenia umowy wyłącznie z ważnych przyczyn ekonomicznych lub organizacyjnych, z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.

6. Dostawa obiadów będzie realizowana wyłącznie w dniach, w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez około 170 dni.

§ 4

Płatności

1. Faktury wystawiane będą najwcześniej w ostatnim dniu roboczym dostawy w danym miesiącu kalendarzowym.

2. Płatności regulowane będą przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 14 dni od daty prawidłowego otrzymania faktury przez Zamawiającego.

§ 5

Kary umowne i rozwiązanie umowy

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczania kar umownych w kwocie 200 zł za każdy stwierdzony przypadek niedostarczenia obiadów w danym dniu z winy Wykonawcy.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczania kar umownych w kwocie 100 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w dostawie obiadów w stosunku do godziny określonej w § 3 ust. 1.
- 3) Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym (bez zachowania okresu wypowiedzenia) w przypadku rażącego lub powtarzającego się niewłaściwego wykonania usługi (np. niedotrzymanie gramatury, dostarczenie posiłków niespełniających norm HACCP) po uprzednim jednokrotnym pisemnym wezwaniu do zaniechania naruszeń.
- 4) Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku całkowitego niewykonania usługi w danym dniu bez podania usprawiedliwionej przyczyny.

§ 6

Wszelkie spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Każda zmiana treści niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności (aneks).

§ 9

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

.....
WYKONAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY