**U M O W A**

Zawarta w dniu …………………………….. pomiędzy:

1. Szkołą Podstawową Długiem, Długie 4, 95-040 Koluszki

reprezentowaną przez Dyrektora Joannę Jeżynę 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 Długiem w roku szkolnym 2025/2026.
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 165 dni nauki.
3. Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 3.135 obiadów (w tym: 1.815 obiadów mniejszych dla kl. OP-III oraz 1.320 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. 10.00 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: …………………………….,
2. Cena netto 1 obiadu dla pozostałych uczniów

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

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

1. Maksymalna wartość umowy brutto wyniesie nie więcej niż …...………… słownie złotych: ……………………………………………………………………………………………….

**§ 3**

Warunki dostawy:

1. Miejsce dostawy – Szkoła Podstawowa w Długiem 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 165 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