

**UMOWA NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ
NR SP1LM.....2026**

Zawarta w dniu w Jabłonce

pomiędzy:

Gminą Jabłonka, ul. 3 Maja 1, 34-480 Jabłonka, NIP 735-28-56-459, REGON: 491892222

reprezentowaną przez mgr Anetę Kidoń- dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 im. Księdza Józefa Buronia w Lipnicy Małej zwanym dalej „Zamawiającym”

przy kontrasygnacie Pani mgr Anny Florek - głównego księgowego Centrum Usług Wspólnych w Jabłonce

a

.....
zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą” reprezentowanym przez

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej pełnotacowej: przygotowanie, dostawa wraz z porcjowaniem części posiłków na terenie szkoły dla dzieci w ilości minimalnej nie mniejszej niż 40 obiadów z szacunkową ilością maksymalną 95 obiadów dziennie (zamawiający dopuszcza możliwością zwiększenia o 20% ilości obiadów od wskazanej powyżej wartości maksymalnej) dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej w Szkole Podstawowej nr 1 im. Księdza Józefa Buronia w Lipnicy Małej w okresie od 14.09.2026r. do 22.12.2026r.
2. Zapotrzebowanie ilościowe na w/w ilość obiadów określone w ust. 1 stanowi przewidywane, szacunkowe (+/-) zapotrzebowanie w okresie wykonania zamówienia i nie jest wiążące dla Zamawiającego. W przypadku nie wykorzystania w okresie trwania umowy ilości towaru określonego w ust. 1 Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie z tego tytułu.
3. Posiłek stanowić będzie drugie danie.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usług w terminie wymienionym w ust. 1 z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.

§ 2

1. Miejsce realizacji umowy: Szkoły Podstawowej nr 1 im. Księdza Józefa Buronia w Lipnicy Małej. 34-482 Lipnica Mała 117
2. Godzina dostawy obiadu do oddziału przedszkolnego: 10²⁵
3. Obiady będą dostarczane w opakowaniach dzielonych jednorazowego użytku typu menubox tylko do dnia uruchomienia jadalni szkolnej, natomiast od dnia następnego po uruchomieniu jadalni szkolnej obiady będą dostarczane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych. .
4. Transport będzie dokonywany samochodem do tego celu przeznaczonego oraz w termosach zbiorczych.
5. Szczegółowy jadłospis z wyodrębnieniem alergenów zgodnie obowiązującym rozporządzeniem będzie przedstawiany do 28 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym wydawane są posiłki i wymaga akceptacji przez strony.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi będące przedmiotem niniejszej umowy, które będą spełniać następujące parametry:
 - a) posiłki - obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa i zabezpieczających posiłki przed wylaniem, oraz schłodzeniem w szczególności w termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji zapewniających dostarczenie na salę,

- b) brudne termosy nie mogą zostać w placówce do dnia następnego,
- c) wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno -epidemiologicznych,
- d) dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do wydawalni Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt,
- e) transport posiłków do wydawalni Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków,
- f) środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH,
- g) odkładanie prób żywności odbywać się będzie u dostawcy posiłków – Wykonawcy.

1. Zasady przygotowywania posiłków:

- a) posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym,
- b) 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,
- c) posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej,
- d) personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia,
- e) wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym,
- f) wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych,
- g) wykonawca wydawać będzie posiłki w naczyniach jednorazowych z dwoma komorami (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa) tylko do dnia uruchomienia jadalni szkolnej, natomiast po uruchomieniu jadalni szkolnej Wykonawca zapewni pracownika celem porcjowania części wydawanych posiłków dzieciom i uczniom na terenie szkoły.
- h) Osoba wydająca posiłki musi:
 - posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne
 - posiadać aktualne szkolenie z zakresu BHP
 - zostać wyposażona w fartuch ,
- i) 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 w wieku 3-15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie,
- j) informacja o diecie dziecka zostanie przekazana dietetyczce Wykonawcy pisemnie lub telefonicznie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na jeden dzień przed podaniem posiłku.

§ 4

1. Strony ustalają, że ilość zamawianych posiłków może ulec obniżeniu w razie zmniejszenia się lub zwiększenia liczby osób korzystających z wyżywienia - zamówienie będzie realizowane wg potrzeb Zamawiającego.
2. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie:
 - a) za jeden posiłek w wysokości zł brutto (słownie brutto:)w tym:zł – wsad do garnka/kotła, zł – koszt transportu, zł – koszt opakowań, zł – koszt wytworzenia,
 - b) maksymalne w wysokościzł brutto x 95 obiadów x 71 dni nauki szkolnej = zł brutto.
3. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeń za usługę cateringową, o której mowa w § 1. Rozliczenie usługi następować będzie miesięcznie do 5 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni. Zapłata należności nastąpi na podstawie wystawionych przez wykonawcę faktur VAT na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę.
4. Faktura ustrukturyzowana w KSeF powinna zostać uzupełniona o pole Podmiot inny jako odbiorca identyfikowany po numerze identyfikacji wewnętrznej 7352856459 – 11411, który został przypisany dla

Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Księdza Józefa Buronia w Lipnicy Małej jako jednostki podrzędnej Gminy Jabłonka w systemie KSeF.

Nabywca:

Gmina Jabłonka, ul. 3 Maja 1, 34-480 Jabłonka, NIP: 735-28-56-459

Odbiorca (podmiot inny):

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Księdza Józefa Buronia w Lipnicy Małej,
Lipnica Mała 117, 34- 482 Lipnica Mała,
Numer identyfikacji wewnętrznej 7352856459 - 11411

5. Strony oświadczają, iż za datę otrzymania faktury wystawianej w Krajowym Systemie eFaktur uznaje się datę przesłania jej przez Wykonawcę / Dostawcę do KSeF.
6. Załączniki niezbędne do rozliczenia faktury (protokoły odbioru i inne) przesyłane będą w sposób wskazany w umowie z pominięciem KSeF.
7. Płatności następować będą na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej przez Zamawiającego faktury VAT.
8. Za datę zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 5

W razie powstania sporu na tle wykonania umowy ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 6

1. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie, w drodze porozumienia, zgodnie z wolą Stron.
2. Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Wykonawca rażąco i uporczywie narusza postanowienia niniejszej umowy lub nie wywiązuje się z postanowień objętych niniejszą umową.
3. Jakość usług świadczonych przez Wykonawcę odbiega od powszechnie przyjętych norm jakościowych.
4. W przypadkach rozwiązania umowy w trakcie jej obowiązywania Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia za zrealizowaną część usługi cateringowej do dnia rozwiązania umowy.

§ 6

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

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

.....

