

UMOWA NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ NR SP1ZG.272-...../2026

Zawarta w dniu r. w Jabłonce

pomiędzy:

Gminą Jabłonka z siedzibą w Jabłonce, ul. 3 Maja 1, 34-480 Jabłonka, NIP 735-28-56-459, REGON 491892222 reprezentowaną przez: mgr Katarzynę Karkos- dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 w Zubrzycy Górnej, 34-484 Zubrzyca Górna 43 przy kontrasygnacie Pani Anny Florek- głównego księgowego Centrum Usług Wspólnych w Jabłonce zwaną dalej „Zamawiającym”

a

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej pełnotacowej: przygotowywanie i dostawa wraz z porcjowaniem posiłków na terenie szkoły dla około dzieci w wieku 3-6 lat z oddziałów przedszkolnych oraz dla uczniów szkoły w wieku 7-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 1 Zubrzycy Górnej w okresie oddo.....
2. Zapotrzebowanie ilościowe na w/w ilości 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 przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
3. Posiłek stanowić będzie drugie danie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usług w terminie wymienionym w ust. 1 z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.

§ 2

1. Miejsce realizacji umowy: Szkoła Podstawowa nr 1 w Zubrzycy Górnej, Zubrzyca Górna 43.
2. Godzina dostawy obiadu do szkoły :11³⁰
3. 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.

2. 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 zapewni pracownika celem porcjowania wydawanych posiłków dzieciom i uczniom na terenie szkoły
- h) Osoba wydająca posiłki musi:
 - posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzenie brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne
 - posiadać aktualne szkolenie z zakresu BHP
 - zostać wyposażona w fartuch oraz jednorazowe rękawiczki
- 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 3-6 lat 7-15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie,
- j) informacja o diecie dziecka zostanie przekazana dietetyczce Wykonawcy pisemnie 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 brutto (słownie brutto:)**
w tym: – wsad do garnka/kotła, – koszt transportu, – koszt opakowań, – koszt wytworzenia.
 - b) **Maksymalne wysokościzłotych brutto x 100 obiadów x 74 dni nauki szkolnej=.....złotych 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 na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę.
4. Faktura ustrukturyzowana wystawiona w Krajowym systemie e Faktur (KSeF) powinna zostać uzupełniona o pole Podmiot inny jako odbiorca identyfikowany po numerze identyfikacji wewnętrznej 7352856459-95929, który został przypisany dla Szkoły Podstawowej Nr 1 w Zubrzycy Górnej jako jednostki podrzędnej Gminy Jabłonka w systemie Krajowego Fakturowania eFaktur.

Dane do faktury:

Nabywca
Gmina Jabłonka
Ul. 3-go Maja 1
34-480 Jabłonka

NIP 7352856459

Odbiorca (podmiot inny)

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Juliusza słowackiego w Zubrzycy Górnej

Zubrzyca Górna 43

34-484 Zubrzyca Górna

Numer identyfikacji wewnętrznej 7352856459 - 95929

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

§ 7

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

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: