

Załącznik nr 4a do SWZ – projektowane postanowienia umowy

UMOWA NR
UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA,
DOSTARCZANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW

zawarta w dniu 2026 r. w Lubsku pomiędzy:
Gminą Lubsko z siedzibą przy pl. Wolności 1, 68-300 Lubsko, NIP 928-192-57-33, prowadzącą Szkołę Podstawową Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku, ul. Moniuszki 36, 68-300 Lubsko, NIP 928-180-57-85, reprezentowaną przez Dyrektora – Jolantę Grossmann, przy kontrasygnacie Głównego Księgowego – Iwony Zarzyckiej, zwaną dalej „Zamawiającym”,
a
....., NIP, REGON,
....., reprezentowanym przez,
zwanym dalej „Wykonawcą”.

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku”, przeprowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2026 r. poz. 793 z późn. zm.), zwanej dalej „PZP”, Strony uzgadniają, co następuje:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków dla dzieci w Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku oraz w oddziałach przedszkolnych przy szkole, przy ul. Moniuszki 36, w okresie od 1 września 2026 r. do przedostatniego dnia roku szkolnego 2026/2027, nie później niż do dnia 30.07.2027 r.
W przypadku dyżuru wakacyjnego oddziałów przedszkolnych usługa może być realizowana również w lipcu 2027 r. lub sierpniu 2027 r., na podstawie informacji Zamawiającego przekazanej Wykonawcy do dnia 30 czerwca 2027 r.
2. Usługa będzie wykonywana zgodnie z SWZ, opisem przedmiotu zamówienia, ofertą Wykonawcy, zestawieniem cenowym oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. z 2026 r. poz. 197).
3. W oddziałach przedszkolnych dzienny pakiet obejmuje śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem lub napojem oraz podwieczorek. Posiłki te łącznie muszą pokrywać 70–75% dziennego zapotrzebowania energetycznego, liczonego w ujęciu dekadowym.
4. W szkole posiłek obejmuje obiad jednodaniowy, naprzemiennie pierwsze albo drugie danie, pokrywający co najmniej 20% całodziennego zapotrzebowania energetycznego dla dania drugiego; w przypadku podania posiłku dwudaniowego – co najmniej 30%.

5. Maksymalna dzienna liczba posiłków wynosi: 75 pakietów w oddziałach przedszkolnych oraz 75 obiadów w szkole. Szacowana liczba w zakresie podstawowym wynosi odpowiednio: po 15 600 śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków dla oddziałów przedszkolnych oraz 13 800 obiadów dla szkoły.
6. Dostawy do oddziałów przedszkolnych: śniadanie 8:00–8:15 (podanie 8:30), obiad 11:00–11:15 (podanie 11:30), podwieczorek 13:00–13:15 (podanie 13:30). Dostawa obiadu szkolnego: 10:15–10:30, z wydawaniem o godz. 10:35 i 11:35.
7. W oddziałach przedszkolnych posiłki będą wydawane w grupach do 25 dzieci w odrębnych salach. Wykonawca dostarcza posiłki do drzwi sal na pierwszym piętrze, a wydawanie prowadzi personel placówki. Po posiłku personel dostarcza uprzątnięte naczynia do drzwi sal, skąd odbiera je Wykonawca.
8. W szkole posiłki wydaje personel Wykonawcy w świetlicy szkolnej. Wykonawca odpowiada również za uprzątnięcie miejsca wydawania oraz mycie naczyń.
9. Wykonawca zapewnia, aby warzywa lub owoce były składnikiem każdego posiłku, przy czym udział warzyw był większy niż owoców; uwzględnia produkty zbożowe pełnoziarniste; co najmniej dwa razy w tygodniu przygotowuje zupy wyłącznie na wywarze warzywnym; do smażenia stosuje wyłącznie rafinowaną oliwę z oliwek lub rafinowany olej rzepakowy; zapewnia wodę jako napój pierwszego wyboru.
10. W ujęciu tygodniowym jadłospis obejmuje maksymalnie dwa obiady z porcją świeżego mięsa, co najmniej jeden obiad w pełni roślinny oraz co najmniej jeden obiad z porcją ryby.
11. Wykonawca zapewni alternatywną potrawę roślinną w dniach serwowania dań mięsnych lub rybnych dla dzieci pozostających na dietach roślinnych lub eliminacyjnych, zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego.
12. Ustala się następujące wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:
 - a) Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków oraz liczba dni w których będą wydawane posiłki podana powyżej została określona szacunkowo i może ulec zmianie – zmniejszenia lub zwiększenia w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości osób uprawnionych do otrzymywania posiłków. Zamawiający każdorazowo poinformuje o tym Wykonawcę.
 - b) Strony zobowiązują wzajemnie informować się o każdym przypadku niemożliwości wykonywania zobowiązania z powodu siły wyższej np. pandemii, wojny, stanu wyjątkowego. Wystąpienie siły wyższej zwalnia stronę z obowiązku wykonywania umowy na czas jej trwania w sposób adekwatny do jej skutków np. zamknięcia szkół, zmiany sposobu funkcjonowania szkół itd. W przypadku siły wyższej Strony będą dążyć, aby umowa była wykonywana w niezbędnym zakresie.
 - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli należytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę oraz przestrzegania obowiązujących przepisów higieniczno – sanitarnych, jak też innych wymogów, w szczególności w zakresie świeżości potraw i terminu przydatności do spożycia oraz estetyki podawania posiłków. Zgłoszone przez

Zamawiającego zastrzeżenia winny być uwzględnione niezwłocznie przez Wykonawcę. Jeżeli Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową, Zamawiający może wezwać go do usunięcia nieprawidłowości i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Zamawiający może wypowiedzieć umowę z winy Wykonawcy.

- d) Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem zezwolenia i zgody właściwych organów na prowadzenie działalności w zakresie objętym umową, w tym na transport posiłków, a posiłki będą przygotowywane w pomieszczeniach spełniających wymogi sanitarne i posiadających wymagane prawem zezwolenia.
- e) Posiłek powinien spełniać wymagania wynikające z 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.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.
- g) Dania nie mogą powtarzać się w okresie tygodnia. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na tydzień do wiadomości Zamawiającego. Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeśli nie będzie on spełniał wyżej wskazanych wymagań.
- h) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- i) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w specjalistycznych pojemnikach i termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości potraw do punktów wydawania posiłków.
- j) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering).

§ 2

Liczba posiłków i prawo opcji

1. Liczby posiłków wskazane w § 1 mają charakter szacunkowy. Rozliczeniu podlegają wyłącznie posiłki faktycznie zamówione, prawidłowo przygotowane i wydane.
2. Zamawiający przekaże Wykonawcy aktualną liczbę posiłków do godziny 15:00 dnia roboczego poprzedzającego dostawę.
3. Zamawiający przewiduje prawo opcji polegające na zwiększeniu liczby posiłków każdego rodzaju do 10% ilości podstawowej, według cen jednostkowych określonych w ofercie.
4. Prawo opcji jest uprawnieniem, a nie zobowiązaniem Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu niewykorzystania albo częściowego wykorzystania opcji.
5. Uruchomienie opcji następuje przez pisemne lub elektroniczne oświadczenie Zamawiającego i nie wymaga zawarcia aneksu.

§ 3

Wymóg zatrudnienia na podstawie umowy o pracę

1. Na podstawie art. 95 PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności polegające na bezpośrednim przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Kodeksu pracy.
2. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dokumenty potwierdzające spełnienie obowiązku, z zachowaniem przepisów o ochronie danych osobowych.
3. Zamawiający może przez cały okres realizacji umowy żądać aktualnych dokumentów i wyjaśnień oraz przeprowadzać kontrolę spełniania wymogu zatrudnienia.
4. Osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać aktualne badania, wymagane kwalifikacje oraz przeszkolenie BHP i ppoż.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Maksymalne wynagrodzenie brutto za zakres podstawowy i opcjonalny wynosi zł, zgodnie z ofertą Wykonawcy i zestawieniem cenowym.
2. Ceny jednostkowe obejmują wszystkie koszty prawidłowego wykonania usługi, w tym wartość surowców (wsad do kotła), przygotowanie, transport, wydawanie, odbiór naczyń i odpadów, personel oraz podatki i opłaty.
3. Wynagrodzenie miesięczne stanowi suma iloczynów cen brutto poszczególnych rodzajów posiłków i liczby faktycznie dostarczonych porcji.
4. Faktura wraz z rozliczeniem liczby posiłków zostanie dostarczona do dziesiątego dnia następnego miesiąca. Termin płatności wynosi 14 dni od otrzymania prawidłowej faktury.

5. Faktura zostanie wystawiona na: Nabywca – Gmina Lubsko, pl. Wolności 1, 68-300 Lubsko, NIP 928-192-57-33; Odbiorca – Szkoła Podstawowa Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku, ul. Moniuszki 36, NIP 928-180-57-85.

6. Wykonawca wystawia faktury zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi Krajowego Systemu e-Faktur.

§ 5

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca wykonuje usługę z należytą starannością, zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, systemem HACCP oraz wymaganiami sanitarnymi.
2. Posiłki muszą być świeże, pełnowartościowe, właściwie porcjowane, estetyczne i dostarczone w temperaturze wymaganej przepisami, w specjalistycznych pojemnikach lub termosach.
3. Wykonawca posiada przez cały okres umowy wymagane decyzje, zezwolenia i ubezpieczenie OC o sumie gwarancyjnej nie niższej niż wartość umowy.
4. Jadłospis na kolejny tydzień Wykonawca przekazuje Zamawiającemu z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający może żądać zmian, jeżeli jadłospis nie spełnia wymagań.
5. Wykonawca niezwłocznie informuje Zamawiającego o zagrożeniach ciągłości realizacji usługi.

§ 6

Termin realizacji

1. Umowa obowiązuje od dnia **1 września 2026 r. do dnia 30 czerwca 2027 r.**, z możliwością realizacji dyżuru wakacyjnego zgodnie z § 1.
2. Posiłki nie są dostarczane w dni ustawowo wolne oraz w okresach przerw w funkcjonowaniu placówki, chyba, że Zamawiający zleci dostawę w ramach dyżuru.

§ 7

Kontrola i reklamacje

1. Zamawiający ma prawo bieżącej kontroli surowców, procesów technologicznych, gramatury, temperatury, jakości i zgodności posiłków z jadłospisem.
2. W przypadku reklamacji jakościowej Wykonawca niezwłocznie, na własny koszt, zastąpi wadliwą partię posiłków posiłkami wolnymi od wad.
3. Powtarzające się lub rażące nieprawidłowości stanowią podstawę naliczenia kar i rozwiązania umowy.

§ 8

Rozwiązanie i odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w szczególności w przypadku przerwy w dostawach dłuższej niż 2 dni, utraty wymaganych zezwoleń, zagrożenia zdrowia dzieci, co

najmniej trzykrotnego naruszenia umowy albo dalszego nienależytego wykonywania mimo pisemnego wezwania.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadkach przewidzianych w PZP, w szczególności w art. 456 PZP.

3. Oświadczenie o rozwiązaniu lub odstąpieniu wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

Kary umowne

1. Strony ustalają, że Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących okolicznościach:

a) w przypadku odstąpienia od umowy albo wypowiedzenia lub rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy;

b) za niedostarczenie posiłków, jeżeli odpowiedzialność za niedostarczenie ponosi Wykonawca – w wysokości 100% wartości brutto niedostarczonych posiłków, obliczonej według cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy;

c) w przypadku stwierdzenia przez właściwe organy zaniedbań sanitarnych przy realizacji umowy, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – w wysokości 0,1% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy, za każde stwierdzone zaniedbanie;

d) za zawinione przerwanie świadczenia usługi – w wysokości 0,1% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy, za każdy rozpoczęty dzień roboczy przerwy w świadczeniu usługi;

e) z tytułu niedopełnienia obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy – w wysokości 150,00 zł brutto za każdy dzień roboczy, w którym osoba niezatrudniona przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę wykonywała czynności wskazane w § 3 ust. 1 umowy;

f) z tytułu odmowy przedłożenia Zamawiającemu do wglądu albo nieprzedłożenia w wyznaczonym terminie któregośkolwiek z dokumentów lub dowodów służących potwierdzeniu spełniania wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, o których mowa w § 3 ust. 2 i 3 umowy – w wysokości 1 500,00 zł brutto za każdy przypadek;

g) za nieprzedłożenie na wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających posiadanie przez osoby uczestniczące w realizacji zamówienia aktualnych badań, wymaganych kwalifikacji oraz przeszkolenia BHP i ppoż., o których mowa w § 3 ust. 4 umowy – w wysokości 0,1% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, liczony od upływu terminu wskazanego w wezwaniu;

h) za nieprzedłożenie Zamawiającemu kopii umowy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej wraz z potwierdzeniem opłacenia składki w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy ubezpieczenia – w wysokości 0,1% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki;

i) za nieprzedłożenie Zamawiającemu potwierdzenia zapłaty kolejnej raty składki ubezpieczeniowej w terminie 7 dni od wymaganego terminu jej zapłaty – w wysokości 0,1% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

2. Kary umowne mogą być naliczane niezależnie i kumulatywnie, jeżeli jedno zdarzenie stanowi podstawę naliczenia kar z różnych tytułów, z zastrzeżeniem zakazu podwójnego karania za to samo naruszenie.

3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy.

4. Zapłata kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania albo należytego wykonania zobowiązania, chyba że Zamawiający postanowi inaczej.

5. Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody, na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.

6. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, po uprzednim przekazaniu Wykonawcy informacji o podstawie i wysokości naliczonej kary, o ile przepisy bezwzględnie obowiązujące nie stanowią inaczej.

§ 10

Odpowiedzialność i ubezpieczenie

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną za szkody, zatrucia i inne powikłania bezpośrednio wynikające z zawinionego przygotowania, transportu lub wydania posiłków złej jakości.

2. Kopia aktualnej i opłaconej polisy OC stanowi załącznik do umowy.

§ 11

Podwykonawcy

1. Wykonawca może powierzyć część zamówienia podwykonawcy na zasadach określonych w PZP i SWZ, pozostając odpowiedzialnym za jego działania jak za własne.

2. Umowa o podwykonawstwo nie może kształtować praw podwykonawcy w zakresie kar i płatności mniej korzystnie niż niniejsza umowa.

3. Termin zapłaty podwykonawcy nie może przekraczać 14 dni. Wykonawca przedkłada Zamawiającemu kopie zawartych umów o podwykonawstwo i ich zmian w terminie 7 dni.

4. W razie zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, Wykonawca odpowiednio zmieni wynagrodzenie podwykonawcy, jeżeli spełnione są przesłanki ustawowe.

§ 12

Zmiany umowy

1. Zmiana umowy jest dopuszczalna w przypadkach określonych w art. 454 i art. 455 PZP oraz w postanowieniach niniejszego paragrafu.
2. Dopuszcza się w szczególności zmianę terminów, sposobu realizacji, liczby i rodzaju posiłków, danych organizacyjnych placówki, stawki VAT, zasad fakturowania, osób odpowiedzialnych oraz zmianę wynagrodzenia na zasadach waloryzacji.
3. Strona występująca o zmianę składa pisemny wniosek z opisem przyczyn, wpływu na realizację i proponowaną treścią zmiany.
4. Zmiany wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z wyjątkiem uruchomienia prawa opcji oraz zmian liczby faktycznie zamawianych posiłków w granicach umowy.

§ 13

Waloryzacja wynagrodzenia

1. Po upływie 6 miesięcy realizacji umowy każda ze Stron może wystąpić o zmianę cen jednostkowych w związku ze zmianą kosztów realizacji zamówienia.
2. Podstawą oceny jest publikowany przez GUS wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych w grupie „Żywność i napoje bezalkoholowe”, porównany ze wskaźnikiem właściwym na dzień składania oferty albo ostatniej waloryzacji.
3. Waloryzacja wymaga wykazania rzeczywistego wpływu zmiany kosztów na wykonanie zamówienia. Maksymalna łączna zmiana wynagrodzenia wynosi 15% wartości pierwotnej umowy brutto.
4. Zmiana obowiązuje od pierwszego dnia miesiąca następującego po zawarciu aneksu i dotyczy wyłącznie świadczeń wykonywanych po tej dacie.

§ 14

Przelew praw i obowiązków

Wykonawca nie może przenieść praw ani obowiązków wynikających z umowy na inny podmiot bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 15

Osoby do kontaktu

1. Ze strony Zamawiającego: Jolanta Grossmann – Dyrektor.
2. Ze strony Wykonawcy:
3. Zmiana osób do kontaktu nie wymaga aneksu i następuje przez pisemne lub elektroniczne zawiadomienie.

§ 16

Spory i prawo właściwe

1. Spory Strony poddają rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 17

Postanowienia końcowe

1. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach: trzy dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
2. Integralną część umowy stanowią:
 - 1) SWZ,
 - 2) opis przedmiotu zamówienia,
 - 3) oferta Wykonawcy,
 - 4) zestawienie cenowe,
 - 5) kopia opłaconej polisy OC.

ZAMAWIAJĄCY 	WYKONAWCA
---	---------------------------------------