

UMOWA/2026

na przygotowanie i dowóz posiłków

zawarta w dniu r.

pomiędzy:

..... NIP.....

reprezentowaną przez -Dyrektora
zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....
NIP zwanym dalej **Wykonawcą**

o następującej treści:

§1

Zamawiający powierza Wykonawcy, a ten przyjmuje do wykonania przygotowanie posiłków wraz z dowozem do: Szkoły Podstawowej nr 2 im. o. Michała Tomaszka w Pieńsku, ul. Zgorzelecka 29, 59-930 Pieńsk.

§2

Dowóz posiłków odbywa się w godzinach: 10:50 – 11:30.

§3

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. z późn. zm.) włącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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. 2026r., poz. 197).
2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
3. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu i produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnym z normami HACCP.
5. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.
6. Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. bezglutenowej, bezmlecznej, bezlaktozowej lub innej zleconej przez lekarza lub dietetyka.
7. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy oraz

z uwzględnieniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego, zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno-ilościowym określonym przez Zamawiającego.

8. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem. W ciągu trwania jadłospisu tygodniowego (5 dni) posiłki obiadowe (zupa i II danie) nie mogą się powtarzać. W codziennym jadłospisie nie powinien powtarzać się ten sam element (za wyjątkiem pieczywa, mleka, masła, cukru).
9. Jadłospis posiadał będzie informacje o posiłkach ze wskazaniem na alergeny i gramaturę poszczególnych składników posiłków.

§4

Wymagania dotyczące posiłków dla **dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego**:

Obiad

Zupa:

- gramatura 200-300 ml i kaloryczność ok. 150 kcal;
- z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (dozwolone koncentraty z naturalnych składników) i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu);
- co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowane na wywarze jarskim;
- nie dopuszcza się serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, jedynie na wywarze z kości, a także wyłącznie na korpusach z drobiu;
- do przygotowania posiłków należy używać oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek;

Drugie danie:

- gramatura ok. 250 g i kaloryczność ok. 300 kcal,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 100 g;
- chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 100 g;
- surówka lub jarzynki gotowane - nie mniej niż 100 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek);
- danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 250 g;
- kompot: gramatura - 200 ml (dodatek cukru nie więcej niż 5 g/250 ml);
- mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu;
- danie rybne 1 x w tygodniu;
- danie jarskie co najmniej 1 x (w tym 1 x potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych);
- danie mączne nie więcej niż 1 x w tygodniu;
- danie mięsne 2 x w tygodniu;
- nie dopuszcza się podawania jako posiłek obiadowy: parówek, kielbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek, bigosu;
- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i surówek, ziemniaków w proszku typu puree;
- nie dopuszcza się stosowania octu oraz gotowych mieszanek przypraw z dodatkiem soli w posiłkach;
- w skład jednego obiadu nie powinny wchodzić potrawy np. o charakterze kwaśnym tj. zupa kapuśniak i surówka z kapusty kiszzonej;

Podwieczorek:

- owoc sezonowy 150 g;
- koktajl owocowy na bazie jogurtu lub mleka 150 ml;

- przeciery, musy, deser owocowy, jogurt naturalny lub owocowy, galaretka z owoców, kisiel z owoców;
- ciasta własnego wypieku 50g – waga uzależniona od rodzaju ciasta;

§5

Wymagania dotyczące posiłków dla **uczniów kl. I-VIII**

Obiad

Zupa:

- gramatura nie mniej niż 350 ml;
- zupy przygotowywane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym (co najmniej dwa razy w tygodniu – wywar jarski);

Drugie danie:

- gramatura ok. 400-500 g,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 200 g;
- chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 150 g;
- surówka lub jarzynki gotowane - nie mniej niż 150 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek);
- danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400 g;
- kompot: gramatura - 200 ml (dodatek cukru nie więcej niż 5g/250ml);
- mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu;
- danie rybne 1 x w tygodniu;
- danie jarskie co najmniej 1 x (w tym 1 x potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych);
- danie mączne nie więcej niż 1 x w tygodniu;
- danie mięsne 2 x w tygodniu;
- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i surówek, ziemniaków w proszku typu puree;
- nie dopuszcza się stosowania octu oraz gotowych mieszanek przypraw z dodatkiem soli w posiłkach;
- w skład jednego obiadu nie powinny wchodzić potrawy np. o charakterze kwaśnym tj. zupa kapuśniak i surówka z kapusty kiszzonej;
- zawartość soli w obiedzie nie powinna przekraczać 2g/osobę;
- do przygotowania posiłków należy używać oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek;

Podwieczorek:

- owoc sezonowy 150 g;
- koktajl owocowy na bazie jogurtu lub mleka 150 ml;
- przeciery, musy, deser owocowy, jogurt naturalny lub owocowy, galaretka z owoców, kisiel z owoców;
- ciasta własnego wypieku 50g – waga uzależniona od rodzaju ciasta;

§6

1. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Wykonawca nie może wprowadzić żadnych zmian do jadłospisu bez zgody dyrektora szkoły. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez dyrektora szkoły.

2. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem dopuszczonym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami i samodzielnie je przygotowuje.
3. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
4. Posiłki należy dostarczać w jednorazowych opakowaniach (pojemnik na drugie danie podzielony wg potraw-zestaw jednorazowych sztućców, jednorazowy kubek na kompot). Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorących. Napoje ciepłe należy dostarczać w termosach. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłki uwzględni koszt przedmiotowych naczyń i sztućców. Pojemniki do transportu posiłków powinny gwarantować szczelnie zamknięcie, nie mogą być popękane, zgniecione czy w inny sposób uszkodzone.
5. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia między godz. 15:30 – 18:00.
6. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
7. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
8. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
9. W przypadku nie dostarczenia posiłków lub nienależytego wykonania posiłków, wykonawca pokrywa koszty kary umownej w wysokości zł/dziennie.
10. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe i ilościowe dostarczanych posiłków/produktów (ukryte i jawne) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego posiłku (produktu) we własnym zakresie i na własny koszt.
13. W przypadku reklamacji dotyczących w szczególności: ilości posiłków, gramatury, temperatury posiłku, jakości (np. nieświeżość), czystości pojemników itp., Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia-telefonicznie lub ustnie (jeśli wady są możliwe do stwierdzenia przy odbiorze).
14. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek z każdego wykonanego przez siebie posiłku, przez okres 72 h w temperaturze max +4 stopnie.

§7

1. Za wykonanie przedmiotowej umowy, Wykonawca wystawia na koniec danego miesiąca fakturę dla Nabywca:
.....
2. Ustala się, że koszt:
- dwudaniowego posiłku dla dziecka wynosi **0,00 zł brutto** (.....),
w tym:
- **zł brutto** (.....) tzw. **wsad do kotła** (koszt ponosi rodzic),

- **zł brutto** (.....) **dopłata urzędowa.**

3. Płatność za wykonaną usługę nastąpi w ciągu **10 dni** od dnia wystawienia rachunku, przelewem na konto wykonawcy (nr rachunku bankowego podany na fakturze VAT).

§8

Umowa zostaje zawarta na okres od

§9

Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§10

Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia i znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

§11

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie znajdują zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§12

Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§13

Umowę sporządza się w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca