

## UMOWA NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ NR SPZD.26.11.1.2026

Zawarta w dniu ..... 2026r. w Jabłonce  
pomiędzy:

**Gminą Jabłonka, ul. 3 Maja 1, 34-480 Jabłonka, NIP 735-28-56-459, REGON:491892222, reprezentowaną przez mgr Katarzynę Piekarczyk- dyrektora Szkoły Podstawowej w Zubrzycy Dolnej zwanym dalej „Zamawiającym” przy kontrasygnacie głównej księgowej Pani Anny Florek**

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 i dostawa posiłku w formie II dania w ilości niemniejszej niż 40 z szacunkową ilością 100 obiadów dziennie z możliwością zwiększenia o 20%. dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej w Szkole Podstawowej w Zubrzycy Dolnej w okresie od 07.09.2026r. do 22.12.2026r.
2. Posiłek stanowić będzie drugie danie.
3. 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: Szkoła Podstawowa w Zubrzycy Dolnej, Zubrzyca Dolna 257.
2. Godzina dostawy obiadu do oddziału przedszkolnego: 11<sup>30</sup>
3. Obiady będą dostarczane w opakowaniach dzielonych jednorazowego użytku typu menubox.
4. Transport będzie dokonywany samochodem do tego celu przeznaczonego oraz w termosach zbiorczych.
5. Szczegółowy jadłospis z wyodrębnieniem alergenów zgodnie obowiązującym rozporządzeniem będzie przedstawiany z tygodniowym wyprzedzeniem 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 wydawać będzie posiłki w naczyniach jednorazowych z dwoma komorami (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa),
- h) 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,
- i) 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 ..... zł brutto (słownie brutto: .....)** w tym: **5,5 zł – wsad do kotła, .....zł – koszt transportu, ..... zł – koszt opakowań, ..... zł – koszt wytworzenia.**
  - b) **maksymalne w wysokości .....zł x 100 obiadów x 73 dni nauki szkolnej= ..... zł brutto**
3. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeń za usługę cateringową, o której mowa w § 1.
4. Rozliczenie usługi następować będzie miesięcznie do 5 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

Faktura ustrukturyzowana wystawiona w Krajowym systemie e Faktur (KSeF) powinna zostać uzupełniona o pole Podmiot inny jako odbiorca identyfikowany po numerze identyfikacji wewnętrznej 7352856459-20695 który został przypisany dla Szkoły Podstawowej im. Bolesława Chrobrego w Zubrzycy Dolnej jako jednostki podrzędnej Gminy Jabłonka w systemie Krajowego Fakturowana eFaktur.

#### **Dane do faktury:**

##### **Nabywca**

Gmina Jabłonka, Ul. 3-go Maja 1, 34-480 Jabłonka, NIP 7352856459

##### **Odbiorca (podmiot inny)**

Szkoła Podstawowa im. Bolesława Chrobrego w Zubrzycy Dolnej

Zubrzyc Dolna 257, 34-484 Zubrzyca Górna

Numer identyfikacji wewnętrznej **7352856459 - 20695**

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 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.

## § 7

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

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: