

Szkoła Podstawowa im Polskich Olimpijczyków w Białoleścu
Białoleść 20, 67 – 221 Białoleść
tel. 76 8317 169

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający

Gmina Pęczław
Pęczław 28, 67 – 221 Białoleść
NIP 693 19 42 641

reprezentowana przez;

Szkołę Podstawową im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu
Białoleść 20, 67 – 221 Białoleść
NIP 693 206 52 54
tel./ fax. 76 8317 169
e-mail: sekretariat.sp@peclaw.eu

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu gmina Pęczław jednodaniowych posiłków z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych posiłków z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2026/2027.

3. Termin realizacji zamówienia

Rok szkolny 2026/2027 od dnia 01.09.2026 r. do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych oraz dni zajęć opiekuńczych.

4. Kryterium wyboru oferty

Najniższa cena brutto za posiłek dwudaniowy.

1. Cena oferty powinna być podana w PLN cyfrowo i słownie. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena powinna być z wyszczególnieniem ceny za zupę oraz ceny za drugie danie z uwagi na fakt, że część dzieci będzie korzystało z posiłku jednodaniowego, a część z posiłku dwudaniowego.

5. Inne istotne warunki zamówienia

1. Żywienie dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 01 września 2026 r. do 25 czerwca 2027 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć szkolnych.
2. Szacunkowa liczba dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej objętych dożywianiem to ok. 40 dziennie w przypadku drugiego dania i do 25 dziennie w przypadku zupy. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba dzieci w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny, tzn. wskazany celem porównania ofert i jednocześnie nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków

dla podanej liczby dzieci.

3. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie liczby posiłków.
4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność co najmniej 750 kcal i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
5. Ustala się następującą gramaturę posiłków:
 - zupa – 350 ml + pieczywo 70 g,
 - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udko z kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy) - min. 110 g,
 - ryba - min. 110 g,
 - ziemniaki lub zamienniki: kasza, ryż, makaron, kopytka – 170 g,
 - surówka lub jarzyny gotowane – 120 g,
 - danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, pyzy, itp. – min. 300 g,
 - danie wegańskie : warzywa strączkowe, gulasz z dynią i ciecierzycą – min 300 g,
 - spaghetti, leczko, zapiekanka, gołąbki, itp. – min. 300 g,
 - kompot - 200 ml (cukier 6g)
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz obowiązujące normy żywienia.
8. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie suszu lub półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).
9. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
10. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
11. Posiłki oferent będzie dowoził własnym transportem, na własny koszt do pomieszczeń wskazanych przez dyrektora Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białogórze w godzinach: drugie danie od godziny 9.45 do godziny 10.05 oraz zupa od godziny 12.35 do godziny 12.55 z zaznaczeniem, że godziny te mogą ulec zmianie.
12. Posiłki oferent będzie dowoził w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 75°C dla zupy, min. 63 °C dla drugiego dania i 0-6°C dla dań serwowanych na zimno) oraz jakości przewożonych potraw.
13. O czystość termosów zadba Wykonawca.
14. Przedstawianie tygodniowych jadłospisów do piątku poprzedzającego wydawanie posiłków wraz z podaniem wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, zgodnej z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
15. Posiłki winny być urozmaicone, odpowiadające normom zbiorowego żywienia oraz normom żywienia dzieci i młodzieży pod względem ilości i jakości oraz wartości odżywczych.
16. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z produktów oraz w warunkach sanitarnych, czyniących zadość wszystkim obowiązującym przepisom w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
17. Wykonawca każdorazowo zobowiązany będzie zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia zgodnie z normami HACCP.
18. Realizując umowę, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał

obowiązujących przepisów prawnych.

19. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
20. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.
21. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
23. Odległość siedziby Wykonawcy, w której przygotowywane będą posiłki, nie może być większa niż 20 km od miejsca dostawy – Szkoła Podstawowa im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu, gmina Pęczów.
24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
25. Osoba upoważniona przez Zamawiającego będzie mogła sprawdzać zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie protokołu reklamacji/zwrotu posiłków. W miejsce zwróconych posiłków wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów

1. Wykonawca złoży ofertę cenową w formie pisemnej na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego, **zawierającą cenę brutto za 1 posiłek wraz z dostawą z wyodrębnieniem ceny kosztów samego posiłku i kosztów pośrednich, tj. przygotowania, pakowania i dostawy.**
2. Poświadczoną za zgodność z oryginałem decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na przewóz posiłków specjalistycznym środkiem transportu.
3. Poświadczoną za zgodność z oryginałem opinię właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków.
4. Poświadczoną za zgodność z oryginałem opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
5. Podpisaną klauzulę informacyjną – Załącznik nr 2.

7. Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę

upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „**Zapytanie ofertowe na dożywianie dzieci w szkole**”.

Ofertę można złożyć osobiście u zamawiającego, tj. w Szkole Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu- pokój nr 7, przesłać pocztą na adres Szkoła Podstawowa im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu, Białoleśka 20, 67-221 Białoleśka lub pocztą elektroniczną na adres sekretariat@peclaw.eu lub e-doręczenia AE:PL-46511-90513-JGIEF-29

8. Miejsce i termin złożenia oferty

- 1) **Ofertę należy złożyć do dnia 14 lipca 2026 r. do godz. 10.00 .**

Oferty złożone po wskazanym terminie zostaną odrzucone z przyczyn formalnych. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z realizacją zamówienia.

- 2) Zapytanie ofertowe zostanie ogłoszone w Biuletynie Informacji Publicznej Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu <https://spbialoleka.bipdlaszkol.pl/>

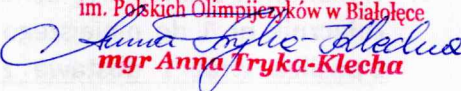
9. Inne istotne postanowienia

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od wyboru oferty bez szczegółowego uzasadniania, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
- 2) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.

10. Kontakt z osobą prowadzącą zamówienie w imieniu zamawiającego- Anna Bobrowska
tel. 76 8317 169.

Załączniki:

1. Formularz oferty – Załącznik nr 1
2. Klauzula informacyjna – Załącznik nr 2
3. Projekt umowy- Załącznik nr 3

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu

mgr Anna Tryka-Klecha

.....
(nazwa i adres wykonawcy)**FORMULARZ OFERTY****ZAMAWIAJĄCY:**

Szkoła Podstawowa im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu
Białoleścu 20
67 – 221 Białoleścu

Przedmiot zamówienia:

"Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu, gmina Pęczów jednodaniowych z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych obiadów z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2026/2027."

Niniejsza oferta zostaje złożona przez :

Nazwa Wykonawcy:
.....
.....**Adres Wykonawcy:**
.....
.....**NIP** **REGON****nr telefonu****nr faxu****adres e-mail****Oświadczam, że spełniam warunki do udziału w powyższym postępowaniu.**

1. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności.
2. Dysponujemy wiedzą i doświadczeniem w powyższym zakresie.
3. Dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania przedmiotu zamówienia.

..... dn.
(miejscowość i data) (pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

OFERTA

Oferujemy wykonanie zamówienia: „Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu, gmina Pęczaw jednodaniowych posiłków z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych posiłków z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2026/2027.

1.

CENA BRUTTO zł./ za 1 posiłek dwudaniowy

słownie zł.

Podatek VAT%

Wyszczególnienie ceny:

1) zupa

cena brutto..... zł./ za 1 posiłek,

w tym:

tzw. wsad do kotła: zł./ za 1 posiłek,

koszty pośrednie..... zł./ za 1 posiłek,

2) drugie danie:

cena brutto..... zł./ za 1 posiłek,

w tym:

tzw. wsad do kotła: zł./ za 1 posiłek,

koszty pośrednie..... zł./ za 1 posiłek,

2. Oświadczam, że zapoznałem/łam się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

..... dn.

(miejscowość i data)

.....

(pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), informujemy że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu, 67-221 Białoleśka 20, tel. 76 8317169
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych: e-mail iodags@iodags.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu realizacji umowy.
- Odbiorcami danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania tych danych na podstawie przepisów obowiązującego prawa oraz upoważnione przez Administratora podmioty przetwarzające dane osobowe w imieniu Administratora.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do wykonania i rozliczenia umowy oraz wygaśnięcia wzajemnych roszczeń wynikających z umowy.
- Na każdym etapie przetwarzania danych osobowych przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - 1) dostępu do swoich danych osobowych;
 - 2) żądania sprostowania danych, które są nieprawidłowe;
 - 3) żądania usunięcia danych, gdy:
 - a) dane nie są już niezbędne do celów, dla których zostały zebrane,
 - b) dane przetwarzane są niezgodnie z prawem.
 - 4) żądania ograniczenia przetwarzania, gdy:
 - a) osoby te kwestionują prawidłowość danych,
 - b) przetwarzanie jest niezgodne z prawem, a osoby te sprzeciwiają się usunięciu danych,
 - c) Administrator nie potrzebuje już danych osobowych do celów przetwarzania, ale są one potrzebne osobom, których dane dotyczą, do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.
 - 5) Wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne i wynika z zawartej umowy, a konsekwencją odmowy ich podania może być częściowa lub całkowita niemożność wykonywania umowy.
- Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

Zapoznałem/am się;

.....
Data i podpis

U M O W A
dotycząca świadczenia usługi cateringowej
polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków
dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białogórze
w okresie od 01 września 2026r. do 25 czerwca 2027 r.

zawarta w dniu pomiędzy nabywcą: Gminą Pęcław reprezentowaną przez odbiorcę: Szkołę Podstawową w Białogórze, w imieniu której działa z upoważnienia Wójta Gminy Pęcław, Dyrektor szkoły – Anna Tryka- Klecha, przy kontrasygnacie Beaty Pokory- Głównego księgowego zwanym dalej w treści umowy Zamawiającym
a

.....
reprezentowanym przez

.....
NIP.....

Regon.....

zwanego dalej Wykonawcą;

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy, w trybie zapytania ofertowego zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia polegającego na: przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białogórze gmina Pęcław jednodaniowych posiłków z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych posiłków z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2026/2027.
Drugie danie mięsne z surówką w poniedziałek, środę i czwartek. Danie wegańskie we wtorek. Danie jarskie w piątek.
2. Z posiłków będą korzystali wskazani uczniowie i przedszkolaki ze Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Białogórze z terenu Gminy Pęcław .
3. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
4. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
5. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 750 kcl.
6. Ustala się następujące gramatury posiłków

Waga / objętość posiłków;

a) jedna porcja zupy;

- objętość 300 ml plus pieczywo 70 g

b) drugie danie ;

- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udko z kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy) - min. 110g,
- ryba - min. 110 g,
- ziemniaki lub zamienniki: kasza, ryż, makaron, kopytka - min. 170 g,
- surówka lub jarzyny gotowane – min. 120 g,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy, pyzy, itp. – min.300 g,
- danie wegańskie: warzywa, rośliny strączkowe, gulasz z dyni i ciecierzycy – min. 300 g,
- spaghetti, leczo, zapiekanka, gołąbki, itp. – min. 300 g,
- kompot – min. 200 ml (cukier 6g)

7. Szacunkowa ilość posiłków to ok. 40 drugie danie i do 25 zupa. Ilość posiłków uzależniona jest od ilości zadeklarowanych uczniów i przedszkolaków, które w roku szkolnym 2026/2027 będą korzystały z posiłków, dlatego jest to zmienna, która nie może być powodem zerwania umowy.
8. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
11. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie suszu lub półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gotówki itp.).
12. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
13. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
14. Posiłki Wykonawca będzie dowoził własnym transportem, na własny koszt do pomieszczeń wskazanych przez dyrektora Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków Białotęce w godzinach: drugie danie od godziny 9.45 do godziny 10.05 oraz zupa od godziny 12.35 do godziny 12.55 z zaznaczeniem, że godziny te mogą ulec zmianie.
15. Posiłki Wykonawca będzie dowoził w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 75°C dla zupy, min. 63 °C dla drugiego dania i 0-6°C dla dań serwowanych na zimno) oraz jakości przewożonych potraw.
16. Wykonawca każdorazowo zobowiązany będzie zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia zgodnie z normami HACCP.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
18. O czystość termosów zadba Wykonawca.
19. Przedstawianie tygodniowych jadłospisów do piątku poprzedzającego wydawanie posiłków wraz z podaniem wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, zgodnej z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Jadłospisy Wykonawca prześle mailowo na adres sekretariat.sp@peclaw.eu
20. Posiłki winny być urozmaicone, odpowiadające normom zbiorowego żywienia oraz normom żywienia dzieci i młodzieży pod względem ilości i jakości oraz wartości odżywczych.
21. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z produktów oraz w warunkach sanitarnych, czyniących zadość wszystkim obowiązującym przepisom w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
22. Realizując umowę, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
23. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarno–epidemiologicznych.
24. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.
25. Osoba upoważniona przez Zamawiającego będzie mogła sprawdzać zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.

26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie protokołu reklamacji/zwrotu posiłków. W miejsce zwróconych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi warunków przygotowania i jakości posiłków dla tej grupy wiekowej oraz warunków zdrowotnych żywności i żywienia obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

§ 3

1. Realizacja usługi **od 01 września 2026 r. do 25 czerwca 2027 r.**
2. Dostarczanie jadłospisów przez Wykonawcę następować będzie w każdy piątek na 5 kolejnych dni.

§ 4

Koszt przygotowania i dostarczenia jednego gorącego posiłku ustala się na podstawie złożonej oferty w wysokości:

- 1) zupa
wartość brutto zł. (słownie: 00/100) / za jeden posiłek,
w tym VAT%
- 2) drugie danie
wartość brutto zł. (słownie: 00/100) / za jeden posiłek,
w tym VAT%

§ 5

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany ceny występującej w toku realizacji przedmiotu zamówienia, nawet w przypadku zmiany cen surowców, energii i paliw oraz podatku VAT.

§ 6

1. Należność wynikająca z realizacji przedmiotu zamówienia będzie rozliczana w systemie miesięcznym.
2. Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie lista dzieci z faktyczną liczbą spożytych posiłków, sporządzona przez Szkołę Podstawową im. Polskich Olimpijczyków w Białoleścu.
3. Za wykonane i dostarczone posiłki Wykonawca wystawi na koniec miesiąca fakturę VAT określając ilość wydanych posiłków oraz ich wartość. Zapłata nastąpi przez Zamawiającego w ciągu 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze prowadzony w Wykonawca oświadcza, że wskazany rachunek bankowy jest rachunkiem związanym z prowadzoną działalnością gospodarczą, dla którego bank utworzył rachunek VAT. Zmiana rachunku bankowego wymaga zmiany umowy w formie pisemnego aneksu.
4. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT posiadającym NIP i zobowiązuje się utrzymać taki status do dnia wystawienia każdej faktury za wykonanie zamówienia niniejszej umowy. W przypadku naruszenia niniejszego zobowiązania Zamawiający uiszcza Wykonawcy zapłatę w wysokości netto tj. bez podatku VAT wskazanego na fakturze, a wykonawca wyraża na to zgodę.

§ 7

1. Wykonawca będzie zobowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od realizacji umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, niezależnie od stopnia zaawansowania, w wysokości 5% wynagrodzenia za przedmiot umowy.
2. Jeżeli kara nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na warunkach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.
3. Kara umowna powinna być zapłacona przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty wystąpienia z żądaniem zapłaty. Zamawiający może w razie zwłoki w zapłacie kary potrącić należną mu karę z dowolnej należności Wykonawcy.

§ 8

1. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku, stwierdzenia rażącego naruszenia higieny, dostarczania posiłków z wadami, opóźnianie dostawy posiłków, utratę uprawnień do sporządzania posiłków.
2. Zamawiający może odstąpić od realizacji postanowień niniejszej umowy w każdym czasie z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia, bez podania przyczyny.

§ 9

Wykonawca ubezpieczy się od odpowiedzialności cywilnej powstałej w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

§ 10

Wykonawca nie może powierzyć wykonania usługi innym osobom.

§ 11

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 12

Strony poświadczają, że wszystkie sprawy sporne będą starały się rozstrzygać we własnym zakresie i dopiero, gdy nie będzie to możliwe, sprawy konfliktowe skierują do sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 14

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, każdy na prawach oryginału, dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

1. Zmierzanie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji. Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 2

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 3

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 4

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 5

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji. Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 6

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji. Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

§ 7

Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji. Wyznaczenie czasu trwania reakcji w funkcji temperatury i stężenia substratu. Wyznaczenie energii aktywacji i rzędowości reakcji. Wyznaczenie stałej szybkości reakcji. Wyznaczenie czasu połowicznego zaniku substancji.

WYKONANIE

WYKONANIE