**Dyrektor Szkoły Podstawowej zaprasza do składania ofert na dostawę posiłków (usługa cateringowa)**

A) **do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej – załącznik w ogłoszeniu**

B) **do Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej - załącznik w ogłoszeniu**

Proszę również o określenie ceny brutto na dostawę II dania dla uczniów Szkoły Podstawowej w Dąbrowej Bolesławieckiej wieku od 7 do 14 r.ż.

W/w załącznik proszę zamieścić **w tej samej kopercie** z ofertą na dostawę posiłków do przedszkola i szkoły.

Ocice, dn. 15.07.2026r.

# Zapytanie ofertowe

z dnia 15 lipca 2026r., upublicznione dnia 15 lipca 2027r. na usługę:

**Przygotowania i dostarczania posiłków ( usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczajacych do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, w okresie od 01 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r. w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**

**I. Nazwa i adres zamawiającego**:

Szkoła Podstawowa w Dąbrowie Bolesławieckiej, Dąbrowa Bolesławiecka 43,
59-700 Bolesławiec, woj. dolnośląskie. tel.: (075) 7369927;
e-mail: spdabrowaboleslawiecka@gminaboleslawiec.pl

**II. Opis przedmiotu zamówienia**:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków (catering): śniadania, obiadu i podwieczorku dla maksymalnie 42 dzieci w wieku 2,5–6 lat uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej oraz posiłku jednodaniowego (zupy) dla maksymalnie 40 uczniów w wieku 7-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, **w okresie od 1 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r. w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**
Przewidywana liczba posiłków może ulegać zmianom w zależności od zapotrzebowania. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według podanej ceny. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia, **Wykonawcy** nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

**III Oczekiwania od wykonawcy:**

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.

2. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. W okresie początkowym do odwołania w pojedynczych pojemnikach jednorazowych dla każdego dziecka.

3. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Oddziale Przedszkolnym w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkole Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.00. Zatem liczba śniadań, obiadów, podwieczorków i posiłku jednodaniowego (zupy) może różnić się między sobą.

5. Posiłki powinny być dostarczane w dniach funkcjonowania Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i innych dni wolnych, kiedy przedszkole i szkoła nie pracuje.

6. Posiłki powinny być dostarczane do Oddziale Przedszkolnym w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, w następujących godzinach:
7.30 -8.00 – dostawa śniadania

11.30 -12.00 – dostawa obiadu z podwieczorkiem

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

7. Dzienny jadłospis obejmuje:

– **śniadanie:** zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne, kanapki bądź jajecznica, pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub pieczywo bezglutenowe, herbata lub napój mleczny;

– **obiad:** zupa (250ml) oraz drugie danie w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź, np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego- gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba – gotowa 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).

– **podwieczorek** (dwa produkty): kanapka lub ciasto własnego wyrobu z herbatą, wodą mineralną, kompotem lub napojem mlecznym; owoc (sezonowy) z deserem, jogurty naturalne (min. 150 g.) z owocem, herbata bądź naleśniki z owocami i śmietaną, racuchy z jabłkiem, knedle z owocami z herbatą, sokiem lub wodą mineralną.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.

**Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek.**

8. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).

9. Wykonawca zobowiązuje się do **nie stosowania gotowych potraw konserwowych** oraz **dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach**.

10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

11. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci bezmlecznych, zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. **Jadłospis** ten powinien być dostarczony Zamawiającemu **na 5 dni przed okresem jego obowiązywania**.

11.1. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych z normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz **zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r., 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. z 01.08.2016r., poz. 1154).**

13. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Oddziale Przedszkolnym w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej (załącznik nr 7 do Zapytania Ofertowego).

14. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

15. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

16. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017, Nr 149, z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 01.08.2016r., poz. 1154).

17. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

18. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

19. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.

20. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

21. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

22. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

23. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

## IV Miejsce wykonania usługi

Szkoła Podstawowa w Dąbrowie Bolesławieckiej, Dąbrowa Bolesławiecka 43,
59-700 Bolesławiec, woj. dolnośląskie.

## V Termin wykonania usługi:

Zamówienie realizowane będzie **od 01 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r**., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych.

**VI Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia. Spełnienie warunku musi być potwierdzone przez dołączenie do Oferty, kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego, posiadającego wpis o prowadzeniu działalności gastronomicznej z cateringiem.

2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy w zakresie :

– **Wiedza i doświadczenie**: Wykażą, iż w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonali lub wykonują co najmniej 2 usługi odpowiadające rodzajem przedmiotowi zamówienia przez okres co najmniej 10 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 70.000 zł brutto każda (załącznik nr 4 Zapytania Ofertowego). Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez Wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.

– **Potencjał techniczny**: Wykażą, że dysponują minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego (załącznik nr 5 Zapytania Ofertowego). Spełnienie warunku musi być potwierdzone przez dołączenie do Oferty, kopii decyzji/opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez Wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.

3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia. Spełnienie warunku musi być potwierdzone poprzez złożenie podpisu na Oświadczeniu z załącznika nr 2 Zapytania Ofertowego.

4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania jako podmiot powiązany.

**VII. Wyłączenie podmiotów powiązanych z zamawiającym z udziału w postępowaniu:**

Zamawiający informuje, że nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;

c. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli.

W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań **(załącznik nr 3 Zapytania Ofertowego).**

**VIII Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

**IX Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.**

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca winien złożyć:

1. Akceptację warunków Zapytania Ofertowego (Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego – Formularz Oferty).

2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego).

3. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych (Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego).

4. Kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego, posiadającego wpis o prowadzeniu działalności gastronomicznej z cateringiem.

5. Wykaz wykonywania w ciągu ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 1 usługi odpowiadającej rodzajem przedmiotowi zamówienia (Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego).

6. Wykaz niezbędnego sprzętu do wykonywania zamówienia, którym dysponuje Wykonawca (minimum 1 środek transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego). Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego) oraz kopię decyzji/opinii Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego w sprawie dopuszczenia pojazdu do przewozu żywności.

**X Kryteria i sposób oceny oferty:**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium; cena -100%

2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

**XI Sposób obliczania ceny oferty:**

1. Cena oferty jest ceną brutto za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka, z tym, że Wykonawca wydzieli i przedstawi cenę brutto za śniadanie, za obiad i za podwieczorek.

2. Mając na uwadze wszystkie wymagania postawione w niniejszym Zapytaniu Ofertowym wykonawca zawrze w cenie brutto wszelkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, uwzględniając przy tym wszystkie należne opłaty i podatki.

3. Wszystkie ceny jednostkowe i wartości należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę brutto należy wyrazić w złotych polskich, w których będą również prowadzone rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.

4. Oferowana cena będzie obowiązywać w całym okresie ważności umowy:
**od 01 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.**

**XII Sposób przygotowania oferty:**

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym formularzu „Formularz Oferty" (Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego – Formularz Oferty).

2. Do oferty należy załączyć oświadczenia oraz dokumenty określone w punkcie 9 niniejszego Zapytania Ofertowego.

3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

4. Zamawiający wymaga, aby treść oferty była jednoznaczna.

5. Oferta i wszystkie Załączniki muszą być sporządzone w formie pisemnej, napisane w języku polskim pismem maszynowym, komputerowym lub nieścieralnym atramentem oraz powinny być podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciąganiu w jego imieniu zobowiązań finansowych. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Oferenta.

6. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy zawartych w Zapytaniu Ofertowym przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie Załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one identyczne w treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego. Oferty Wykonawców, którzy dołączą do oferty Załączniki o innej treści niż określona w Zapytaniu Ofertowym zostaną wykluczeni z ubiegania się o niniejsze zamówienie.

7. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zaklejonej kopercie opatrzonej danymi Wykonawcy z dopiskiem :
**„Oferta na usługę: Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej , w okresie od dnia 01.09.2026r. do dnia 31.08.2027 r.”**

8. Informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa Wykonawcy, w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, powinny zostać wyraźnie oznaczone z zastrzeżeniem Wykonawcy, pod rygorem uznania, że stanowią one informacje jawne.

## XIII Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę można złożyć w jeden z następujących sposobów:

Przesłać przesyłką poleconą lub kurierską na adres:
Szkoła Podstawowa w Dąbrowie Bolesławieckiej, Dąbrowa Bolesławiecka 43, 59-700 Bolesławiec lub złożyć osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej , Dąbrowa Bolesławiecka 43 , 59-700 Bolesławiec; od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-13.00.

2. **Ofertę należy złożyć do dnia 29 lipca 2026r., do godz. 12.00.**

3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie, bez otwierania koperty.

## XIV Zapytania o przedmiot zamówienia:

Pytania dotyczące Zapytania Ofertowego należy kierować na adres e-mail: spdabrowaboleslawiecka@gminaboleslawiec.pl lub telefonicznie na numer tel. 75 7369927

**XV Odrzucenie oferty, ogłoszenie o wynikach postępowania o udzielenie zamówienia:**

Oferta Wykonawcy niezgodna z zapytaniem ofertowym zostanie odrzucona przez Zamawiającego. O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz zamieści wynik na stronie internetowej szkoły.

**XVI Pozostałe postanowienia:**

Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania Ofertowego bez podania przyczyny. W razie takiej zmiany Zamawiający zamieści modyfikacje na stronie internetowej i przedłuży termin składania ofert. Zamawiający może również unieważnić postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Załączniki:
1. Formularz oferty.
2. Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.
3. Wzór oświadczenia o braku powiązań kapitałowych i osobowych.
4. Wykaz usług.
5. Wykaz niezbędnego sprzętu.
6. Wzór umowy.
7. Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Szkole Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej.
8. Szczegółowa kalkulacja.

Dyrektor Szkoły Podstawowej
w Dąbrowie Bolesławieckiej
Lilla Liszcz

**Załącznik nr 1**

**FORMULARZ OFERTY**

…… ……dnia……
/pieczątka nagłówkowa Wykonawcy/ /miejscowość/

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 15 lipca 2026 r., na usługę: Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej i Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej w okresie od dnia 01.09.2026 r., do dnia 31.08.2027 r., w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.

DANE WYKONAWCY:

…….....

…….....
/nazwa i adres Wykonawcy/

numer telefonu……numer faksu…….

e-mail……. ……

REGON……NIP…….....

Konto bankowe…….....

Oświadczam(y), że po zapoznaniu się z wymogami zawartymi w w/w zapytaniu ofertowym, oferuję(emy) następujący przedmiot zamówienia za następującą cenę: Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia tj. przygotowanie i dostarczenie całodziennego wyżywienia /śniadanie, obiad (dwudaniowy), podwieczorek/ dla 1 osoby, posiłek jednodaniowy (zupa)/ dla 1 osoby za kwotę:

**Cena netto (przedszkole)**..…….....zł

(słownie: .....zł)

Vat…….....

**Cena brutto ( przedszkole)** …….zł

(słownie: .....zł)

**Cena brutto za obiad(dwudaniowy) (przedszkole) dla 1 osoby wynosi: .....zł**

(słownie .....zł)

- Koszt brutto wsadu do kotła dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

- Pozostałe koszty dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

**Cena brutto za śniadanie (przedszkole) dla 1 osoby wynosi: .....zł**

(słownie .....zł)

- Koszt brutto wsadu do kotła dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

- Pozostałe koszty dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

**Cena brutto za podwieczorek (przedszkole) dla 1 osoby wynosi: ..... zł**

(słownie .....zł)

- Koszt brutto wsadu do kotła dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

- Pozostałe koszty dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

**Cena netto (szkoła)**.....zł

(słownie: .....zł)

vat…….....

**Cena brutto ( szkoła)** …….....……zł

(słownie: .....zł)

**Cena brutto za posiłek jednodaniowy (szkoła) dla 1 osoby wynosi: .....zł**

(słownie .....zł)

- Koszt brutto wsadu do kotła dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

- Pozostałe koszty dla 1 osoby wynosi: .....zł

(słownie .....zł)

Termin wykonania umowy od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2027 r. w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła. Liczba posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Cena oferty musi obejmować wartość przedmiotu zamówienia oraz podatek VAT (o ile wynika to z właściwych przepisów), a także uwzględniać ewentualne zmiany w stawce VAT – cena brutto jest stała. Cena zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.

UWAGA! CENY – ZAOKRĄGLONE DO DWÓCH MIEJSC PO PRZECINKU.

1. Oświadczamy, że uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

2. Oświadczamy, że akceptujemy warunki umowy, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego. W przypadku wyboru mojej/naszej oferty zobowiązuję/emy się do zawarcia umowy według przedstawionego wzoru.

3. DANE OSOBY UPOWAŻNIONEJ DO KONTAKTU ZE STRONY WYKONAWCY:

Imię i nazwisko……. stanowisko……

Numer telefonu:……

nr faksu……..

……

/pieczątka i podpis Wykonawcy bądź osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

**Załącznik nr 2**

**OŚWIADCZENIE**

**o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

..……dnia……

/miejscowość/

……

/pieczątka nagłówkowa wykonawcy/

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługę:

**Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, w okresie od dnia 01.09.2026 r., do dnia 31.08.2027r., w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**

Ja/my niżej podpisany/i

……
(imiona i nazwiska osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

działających w imieniu i na rzecz:

……
(nazwa Wykonawcy)

Oświadczam/y, że:

1. Posiadam/y uprawnienia do wykonywania zamówienia.

2. Posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję/emy potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3. Znajduję/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

……

/pieczątka i podpis Wykonawcy bądź osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

**Załącznik nr 3**

OŚWIADCZENIE

o braku powiązań kapitałowych i osobowych

…… ……dnia……

/pieczątka nagłówkowa Wykonawcy/ /miejscowość/

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługę:

**Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej w okresie od dnia 01.09.2026 r., do dnia 31.08.2027 r., w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**

oświadczam, że Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest podmiotem powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy przyjęciu, iż przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemnie powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą polegające w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

2. Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli.

……..

/pieczątka i podpis Wykonawcy bądź osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

**Załącznik nr 4**

…… ……dnia……
/pieczątka nagłówkowa Wykonawcy/ /miejscowość/

**Wykaz usług potwierdzających spełnianie warunku dotyczącego posiadania wiedzy i doświadczenia**

(wykonanych w okresie trzech ostatnich lat przed upływem terminu składania ofert) na Usługę:

**Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej w okresie od dnia 01.09.2026r., do dnia 31.08.2027r., w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**

| Lp. | Opis zrealizowanych usług | Wartość brutto wykonanych usług | Data wykonania (zgodnie z zawartą umową) Należy wskazać okres od dnia…. do dnia…… | Miejsce wykonania nazwa i adres zamawiającego |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

……

/pieczątka i podpis Wykonawcy bądź osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

W przypadku, gdy w powyższym wykazie Wykonawca wykazał usługi wykonane przez inne podmioty:

1. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował wiedzą i doświadczeniem tych podmiotów niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

**Załącznik nr 5**

……dnia……

/miejscowość/

……..

/pieczątka nagłówkowa Wykonawcy/

## WYKAZ NIEZBĘDNEGO SPRZĘTU DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA, KTÓRYM DYSPONUJE WYKONAWCA

W Zapytaniu Ofertowym na usługę: **Przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, w okresie od dnia 01.09.2026 r., do dnia 31.08.2027r., w dniach w których pracuje przedszkole i szkoła.**

| **L.P.** | **Informacje potwierdzające o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego – zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz (rodzaj, nazwa producenta, model)** | **ilość** | **należy podać podstawę dysponowania pojazdem** |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |

……

/pieczątka i podpis Wykonawcy bądź osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

W przypadku, gdy w powyższym wykazie Wykonawca wykazał sprzęt udostępniony przez inne podmioty:

1. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował potencjałem technicznym tych podmiotów niezbędnym do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

**Załącznik nr 6**

**PROJEKT UMOWY NR …….**

Zawarta w dniu ……..….. w Dąbrowie Bolesławieckiej pomiędzy:
**Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej** , Dąbrowa Bolesławiecka 43, 59-700 Bolesławiec, reprezentowanym przez:
Panią Lillę Liszcz – Dyrektora **Oddziału Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej**
przy kontrasygnacie Beaty Stępień – Głównego Księgowego,
zwanym w dalszej treści umowy **„Zamawiającym**",
a
……
……

NIP:……, REGON:..……,
zwaną dalej **„Wykonawcą"** reprezentowaną przez:
……
…….....

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu z wyłączeniem ustawy Prawo zamówień publicznych została zawarta umowa o następującej treści :

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest **Przygotowanie i dostarczanie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej w okresie od dnia 01.09.2026r. do dnia 31.08.2027r. w dniach, w których pracuje przedszkole.**

2. Pod pojęciem posiłki rozumie się: śniadanie, gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania oraz podwieczorek.

3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych oraz dostawę własnym transportem do przedszkola posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.

4. Posiłki, o których mowa w ust. 1 muszą składać się ze:

   4.1 śniadanie: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne, kanapki bądź jajecznica, pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub pieczywo bezglutenowe, herbata lub napój mleczny;

4.2 obiad: zupa (250ml) oraz drugie danie w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź, np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego- gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba – gotowa 80 g.); surówka, jarzyny gotowane -100 g., lub owoc (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).

4.3. podwieczorek (dwa produkty): kanapka lub ciasto własnego wyrobu z herbatą, wodą mineralną, kompotem lub napojem mlecznym; owoc (sezonowy) z deserem, jogurty naturalne (min. 150 g.) z owocem, herbata bądź naleśniki z owocami i śmietaną, racuchy z jabłkiem, knedle z owocami z herbatą, sokiem lub wodą mineralną. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.

5. Liczba posiłków zamawianych przez Zamawiającego będzie różna każdego dnia ze względu na zmienną frekwencję dzieci.

6. Maksymalna ilość posiłków to 42 (przy 100% frekwencji dzieci w przedszkolu) i 15 uczniów (przy 100% frekwencji ), a minimalna 0 (przy frekwencji wynoszącej 0%).

7. Zamawiający ponosi koszty tylko i wyłącznie za ilość posiłków, które zamówił na dany dzień.

8. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w **Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej**
O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30.

**§ 2**
**Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz **zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 z 01.08.2016r., poz. 1154).**

2. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej (załącznik nr 2 do umowy).

3. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych, bezglutenowych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez Zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.

5. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego (10-dniowego) jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci bezmlecznych, zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. **Jadłospis ten powinien być dostarczony Zamawiającemu na 5 dni przed okresem jego obowiązywania**. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

6. Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.

7. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad

zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego jak również jakość i zgodność z warunkami umowy.

8. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

9. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

10. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach: 7.30-8.00 – dostawa śniadania; 11.30-12.00 – dostawa obiadu z podwieczorkiem.

11. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na runku ulepszaczy smaków jak również gotowych dań w torebkach.

12. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.

13. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

14. Posiłki do przedszkola należy dostarczać w ramach kosztów własnych.

15. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarnoepidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

**§ 3**

**Termin realizacji przedmiotu umowy**

Termin realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, ustala się **od 01.09.2026r. do 31.08.2027r., od poniedziałku do piątku, wyłącznie w dniach, w których pracuje przedszkole i szkoła.**

**§ 4**
**Wynagrodzenie**

Strony ustalają, iż cena brutto dziennego wyżywienia:
A. (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) jednego dziecka będzie wynosiła:
……. (słownie:…….....……),
w tym cena za śniadanie będzie wynosiła: …….....
(słownie:……),
za podwieczorek będzie wynosiła: …….
(słownie:……),

B. Obiad jednodaniowy ( zupa) jednego ucznia, będzie wynosiła: .....
(słownie:.....)
zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.

1. Wynagrodzenie wypłacone Wykonawcy będzie wynikało **z ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ceny jednego posiłku** (jako iloczyn tych liczb).

2. Wykonawca złoży fakturę na początku każdego miesiąca rozliczając faktyczną ilość dostarczonych posiłków w poprzednim miesiącu, wraz z załączonym wykazem ilości dostarczonych posiłków, zatwierdzonym przez Dyrektora szkoły Podstawowej. Wykaz będzie stanowił załącznik do faktury i będzie podstawą do jej wystawienia.

3. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 2 będzie płatne każdorazowo w terminie 14 dni od daty złożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury w siedzibie Zamawiającego.

4. W wynagrodzeniu określonym w § 4 ust. 2 mieszczą się wszelkie koszty wykonania przedmiotu umowy, zgodnie ze złożoną ofertą cenową.

5. Fakturę należy wystawić na:

**Nabywca:**
**Gmina Bolesławiec**
**ul. Teatralna 1a**
**59-700 Bolesławiec**
**NIP: 612-16-36-303**

**Odbiorca:**
**Szkoła Podstawowa**
**w Dąbrowie Bolesławieckiej**
**Dąbrowa Bolesławiecka 43**
**59-700 Bolesławiec**
**NIP: 6121373111**

6. Za termin zapłaty faktury uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi dokonanie przelewu wynagrodzenia na konto wskazane przez Wykonawcę.

**7.** Przedkładając fakturę do realizacji Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Dyrektora Szkoły Podstawowej.

8. Strony ustalają, iż ceny określone w § 4 ust. 2 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.

**§ 5**
**Obowiązki Zamawiającego**

Do obowiązków Zamawiającego należy:
1. Odbiór codziennej ilości dostarczonych posiłków przez upoważnione osoby z przedszkola.
2. Informowanie Wykonawcy przez upoważnionego pracownika przedszkola o wymaganej ilości dostarczonych posiłków na dany dzień.

3. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków, o której mowa w ust. 2, będzie przekazywana Wykonawcy w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.00.

4. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie telefonicznej bądź e-mailowej.

5. Udostępnienie pomieszczenia.

6. Zabezpieczenia opieki dzieciom podczas posiłków.

7. Codziennej kontroli wydawanych posiłków.

8. Kontrola posiłków będzie obejmowała zakres świadczonej usługi opisany w niniejszej umowie.

9. Kontrolę ze strony Zamawiającego będą przeprowadzali upoważnieni pracownicy Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej.

10. Sporządzenie wykazów uczniów spożywających posiłki.

**§ 6**
**Nadzór**

1. Nadzór ze strony Zamawiającego będą pełnić: – Lilla Liszcz - Dyrektor Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej

2. Nadzór ze strony Wykonawcy będzie pełnić : –
…….....

**§ 7**
**Tryb rozwiązania umowy**

1. W przypadku nie wywiązania się z umowy i nie zastosowania się do zaleceń dotyczących uchybień w zakresie realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą **w trybie natychmiastowym**.

2. Każda ze stron może rozwiązać umowę z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.

3. Wypowiedzenie należy złożyć na piśmie w siedzibie Zamawiającego do ostatniego dnia miesiąca podając w nim uzasadnienie fizyczne i prawne rozwiązania umowy.

4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

5. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
5.1 likwidacji lub rozwiązania Wykonawcy;
5.2. w przypadku wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
5.3 nie rozpoczęcia w dniu 01.09.2026 r., bądź zaniechania przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie podjęcia jej pomimo wezwania Zamawiającego, złożonego w formie pisemnej.

**§ 8**
**Kary umowne**

1. Strony postanawiają, iż wiążącą ich formą odszkodowania będą kary umowne:
1.1 z tytułu nieterminowego wykonania przedmiotu umowy tj. niedostarczenie wymaganej ilości posiłków do Oddziału Przedszkolnego w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej, Wykonawca

zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dany dzień.

1.2 z tytułu nierzetelnego wykonania przedmiotu umowy, tj. w każdym przypadku, kiedy Wykonawca nie spełni warunków, o których mowa w § 1 oraz w § 2 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dzień, w którym stwierdzono uchybienie.

1.3 za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w budżecie Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej na dany rok budżetowy.

1.4 Za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w budżecie Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej na dany rok budżetowy.

1.5 Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 5% wartości wynagrodzenia brutto określonego w budżecie Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej na dany rok budżetowy.

1.6 Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar umownych z bieżących należności Wykonawcy. Zapłacenie lub potrącenie kary za nie dotrzymanie warunków umowy, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonywania zobowiązań umownych.

1.7 Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych z tytułu zwłoki w zapłacie za fakturę.

2. W przypadku, gdy kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach przewidzianych w Kodeksie cywilnym.

**§ 9**
**Zmiany w umowie**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach, gdy:

1.1 nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,

1.2 nastąpi zmiana przepisów prawa w zakresie podatku od towarów i usług w zakresie przedmiotu umowy prowadząca do podwyższenia całkowitego wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy

2. Strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te nie wywołają niekorzystnych skutków dla Zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert.

3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

4. Zmiana środka transportu, przeznaczonego do realizacji przedmiotu umowy nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy, a jedynie pisemnie wyrażonej zgody przez Zamawiającego, przy czym ten środek transportu musi spełniać warunki nie gorsze niż opisane przez Zamawiającego.

**§ 10**
**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w formie aneksu do umowy, podpisanego przez obie strony.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Zabrania się cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego.

4. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

**§ 12**
**Załączniki do umowy**

Integralną częścią niniejszej umowy jest :
1) Formularz oferty;
2) Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Oddziale Przedszkolnym w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

**Załącznik nr 7**

**Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Oddziale Przedszkolnym w Dąbrowie Bolesławieckiej i Szkoły Podstawowej w Dąbrowie Bolesławieckiej.**

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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.

*Grupa I - Produkty zbożowe*

- wielozbożowe płatki śniadaniowe, kukurydziane
- pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub pieczywo bezglutenowe
- makarony: z mąki z pełnego przemiału, żytniej, owsianej, pszennej i ziemniaczanej
- potrawy z mąki np.: naleśniki, kluski, pierogi, pyzy, kopytka, kluski leniwe
- różnego rodzaju kasze: jęczmienna, jaglana, gryczana kukurydziana, kus-kus, manna
- ryż: biały i brązowy

*Grupa II - Warzywa*

- warzywa świeże w sezonie
- ziemniaki: z wody lub pieczone
- warzywa surowe: marchew, seler, buraki, kalarepa, kapusty, sałata, por, pomidory, ogórki zielone i kiszone, kapusta kiszona, dynia, kalafior i inne
- warzywa gotowane/duszone: fasolka szparagowa, cukinia, bakłażan, brokuły, kalafior, szpinak, marchewka z groszkiem, buraki i inne
- warzywa mrożone: mieszanki warzywne, groszek, kalafior i inne • warzywa mrożone poza sezonem

*Grupa III – Owoce*

- owoce świeże: takie jak jabłka, kiwi, gruszki
- owoce sezonowe np.: truskawki, czereśnie, śliwki, maliny, wiśnie, porzeczki, owoce cytrusowe: mandarynki, ananasy, banany, pomarańcze
- owoce mrożone – poza sezonem
- owoce suszone: morele, rodzynki, żurawina, śliwka
- kompoty owocowe • soki wyciskane ze świeżych owoców

*Grupa IV - Mleko i produkty mleczne*

- mleko 3,2 % i 2 %
- śmietana 12% i 18 %
- sery białe – twarogowe, sery żółte
- napoje mleczne: jogurt, kefir – naturalne, kakao naturalne, kawa zbożowa

*Grupa V - Mięso, ryby, jaja*

- filetowana ryba bez ości i skóry (najlepiej morska)
- drób, cielęcina, wołowina, chuda wieprzowina
- wędliny wysokogatunkowe z mięsa nie oddzielonego mechanicznie
- jajka jako samodzielna potrawa i dodatek do potraw
- pasztet pieczony (domowy)

*Grupa VI - Tłuszcze*

- masło wysokogatunkowe
- olej rzepakowy i oliwa z oliwek
- margaryna – wysokiej jakości miękka o niskiej zawartości kwasów tłuszczowych – do wypieków

*Grupa VII - Nasiona strączkowe i orzechy*

- nasiona roślin strączkowych: soczewica, cieciorka, fasola biała i czerwona
- niesolone orzechy, migdały, masło orzechowe i inne pasty z orzechów.
- ziarna słonecznika, dyni i inne

*Grupa VIII - Cukier i słodycze*

- miód pszczeli naturalny
- dżem i powidła niskosłodzone
- ciasto domowe

*Grupa IX - Zioła i przyprawy*

- zioła świeże i suszone: tymianek, bazylia, oregano, kminek, majeranek, pieprz, czosnek, estragon, zioła prowansalskie, cynamon i inne
- papryka słodka, ziele angielskie, listek laurowy
- suszone zioła bez dodatku soli
- sól: - w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo – potasowa), - sól nie jest stosowana po procesie przygotowania posiłku, - przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g

*Grupa X – Napoje*

- woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródlana lub woda stołowa
- koktajle mleczne i mleczno-owocowe – koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego, owsianego, kukurydzianego, gryczanego, orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne,
- soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne
- herbatki owocowe naturalne: malinowa, owoce leśne i inne (słodzone miodem)
- herbatki ziołowe naturalne: mięta, melisa, rumianek (słodzone miodem)
- herbata, kawa zbożowa, kakao naturalne
- kompoty owoców