

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający:** Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rytrze
2. **Przedmiot zamówienia usługa cateringowa:**
„Przygotowanie i dostarczenie średnio dziennie:
 - *294 jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rytrze,*
 - *83 dwudaniowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym Gminnego Publicznego Przedszkola w Rytrze”.*
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.
4. **Termin realizacji zamówienia:**
 - od **01.09.2025 r.** do **31.12.2025 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych dla Gminnego Przedszkola Publicznego w Rytrze,
 - od **08.09.2025 r.** do **31.12.2025 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych dla Szkoły Podstawowej w Rytrze
5. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**
Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika,
Rytro 99, 33 – 343 Rytro
Osoba do kontaktu: Dyrektor Szkoły - Justyna Łękawska, tel. 18 446 90 05.
6. **Kryterium wyboru oferty:** najniższa cena.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usługi cateringowej polegających na przygotowaniu i dostarczeniu jednodaniowego ciepłego posiłku z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rytrze oraz dwudaniowych

posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym Gminnego przedszkola Publicznego w Rytrze w ramach prowadzonego dożywiania w roku szkolnym 2025/2026.

- 2) Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 lat do 15 lat.
- 3) Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
- 4) Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną wyniesie średnio dziennie 294 sztuk wraz z dwudaniowymi posiłkami wyniesie średnio dziennie 83 sztuk.
- 5) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od **01 września 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
- 6) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych jednodaniowych posiłków z wkładką mięsną oraz dwudaniowych posiłków z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
 - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności nie mniejszej niż obowiązujące normy żywieniowe;
 - c) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kielbasy i parówek);
 - d) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
 - e) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorowi szkoły jadłospisu uwzględniającego 10- dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 10 - dniowego okresu, wyznaczony przez dyrektora koordynator może zgłaszać w imieniu wszystkich szkół propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;

- f) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkole;
- g) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w III turach w godzinach:
- I tura: 11⁰⁰ – szkoła podstawowa,
 - II tura: 11³⁰ – przedszkole,
 - III tura: 13³⁵ – szkoła podstawowa,
- h) uzgodnienia z dyrektorem szkoły godziny dostawy we wskazane miejsca;
- i) w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;
- j) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego;
- 7) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - c) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
- 8) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym

tygodniu; raz na dwa tygodnie, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dwutygodniowy w celu jego zatwierdzenia.

- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Wykonawca uwzględniac będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu dostawy do godz. 8³⁰ do Intendenta.
- 10) Planowane w pkt 4 ilości mogą ulec zmianie, tj. zmniejszeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
- 11) Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt 4 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
- 12) Zamawiający podpisze umowy z rodzicami/ opiekunami prawnymi dzieci i młodzieży chcących korzystać z dożywiania. W kolejnym okresie rozliczeniowym uwzględni odpisy za obiady, które zostały zgłoszone wcześniej w danym miesiącu.
- 13) Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (szkół).
- 14) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
- 15) Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.
- 16) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego lub dwudaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
- 17) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony;

- b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - d) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - e) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno- mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - f) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - g) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
 - h) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
 - i) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 18) 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. 2023.1448 t.j) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. Rozporządzenia 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.2016.1154).
- 19) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

21) Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- a) stosowanie tłuszczów roślinnych;
- b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- c) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
- d) stosowanie mięsa drobiowego;
- e) stosowanie ryb (filety);
- f) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

22) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- a) konserwy,
- b) produkty z glutaminianem sodu;
- c) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);
- d) produkty masłopodobne i seropodobne;
- e) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);

23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

2. Termin realizacji zamówienia: **01.09.2025 r. – 31.12.2025 r.**

4. Warunki płatności: przelew na konto wskazane przez Wykonawcę w umowie podpisanej w rodzicem w terminie do 10-tego dnia następnego miesiąca.

5. Terminy:

Składanie ofert: 11 sierpnia 2025 r. - sekretariat Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze, Rytro 99

Otwarcia ofert: **12 sierpnia 2025 r.**

DYREKTOR SZKOŁY

Lękańska
mgr Justyna Lękańska

.....dnia.....2025 r.

.....

Pieczęć firmowa, NIP, REGON

O F E R T A

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia 04 sierpnia 2025 r., dotyczące usługi cateringowej polegającej na:

„Przygotowanie i dostarczenie średnio dziennie:

- **294 jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rytrze,**
- **83 dwudaniowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym Gminnego Publicznego Przedszkola w Rytrze”.**

składamy ofertę następującej treści:

Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (obiad jednodaniowy)

- **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy),

Oferujemy wykonanie zamówienia (**wartość ogółem za 294 sztuk jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną**) za cenę:

- **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy),

b) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (obiad dwudaniowy)

- **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (zupa) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (drugie danie) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),

- **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (dwudaniowy posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy).

Oferujemy wykonanie zamówienia (**wartość ogółem za 83 sztuk dwudaniowych ciepłych posiłków**)
za cenę:

- **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.:..... złotych.....groszy),
- **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy),

.....
miejscowość i data

.....

podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań

**WZÓR UMOWY
NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

zawarta r. w Rytrze na okres od **01.09.2025 r.** do **31.12.2025 r.** pomiędzy;

Gminą, NIP, Zespołem Szkolno-Przedszkolnym w Rytrze,

w imieniu, której działa **Justyna Łękawska** – dyrektor Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze, zwaną w dalszej treści umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a:

.....
..... **NIP**,
REGON z siedzibą
zwanym w dalszej treści umowy **WYKONAWCĄ** o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na
„Przygotowanie i dostarczenie średnio dziennie:
 - **294 jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rytrze,**
 - **83 dwudaniowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym Gminnego Publicznego Przedszkola w Rytrze”.**
2. Usługa będzie dotyczyć:
 - a. **dzieci szkolnych w wieku od 3 do 15 lat,**
 - b. **ilość dzieci objętych żywieniem – ok. 80 uczniów**

- c. rodzaje posiłków: jednodaniowy ciepły posiłek z wkładką mięsną dla uczniów szkoły oraz dwudaniowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym.

3. Usługa świadczona będzie codzienne z wyłączeniem:

- sobót i niedziel
- okresu wakacji
- ferii zimowych i wiosennych
- przerw świątecznych
- dni ustawowo wolnych od pracy.

§ 2

Zobowiązania Wykonawcy

1. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w szczególności normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 r. (Dz.U.2023.1448 t.j.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 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 2016 r. poz. 1154).
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie niezbędne zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej, a także niezbędne środki transportu, przystosowane i dopuszczone do przewozu żywności przez odpowiednią terytorialnie stację Sanepidu.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczenia cywilnego swojej działalności gospodarczej.
4. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania ubezpieczenia przez okres trwania umowy.
5. Wykonawca odpowiada za stan sanitarny pomieszczeń i spełnianie przez nie wymogów sanitarno-epidemiologicznych.

§ 3

Miejsce wykonania zamówienia

1. Miejsce wykonania usługi: Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika w Rytrze oraz Gminne Przedszkole Publiczne w Rytrze.

2. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 niniejszej umowy.
3. Zamawiający oddaje Wykonawcy do używania pomieszczenie niezbędne do realizacji niniejszej umowy z przeznaczeniem na realizację przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający odpowiada za stan sanitarny pomieszczenia i spełnianie przez nie wymogów sanitarno- epidemiologicznych.
5. Zamawiający zapewnia własny personel do wydawania posiłków.
6. Wykonawca usuwa na własny koszt pozostałości/ resztki jedzenia.

§ 4

Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają:

- a. **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- b. **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego ucznia (jednodaniowy ciepły posiłek) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy),
- c. **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (zupa) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- d. **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (drugie danie) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy),
- e. **wsad do kotła:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (zupa) **brutto**zł (słownie zł/gr.:.....złotych.....groszy),
- f. **przygotowanie i dostarczenie:** dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (posiłek dwudaniowy) **brutto**zł (słownie zł/gr.: złotych.....groszy).

2. Wykonawca gwarantuje niepodwyższenie cen jednostkowych brutto przez cały okres obowiązywania umowy.

3. Rodzic/ opiekun prawny dokona zapłaty należności za wykonaną usługę w terminie do 10 dnia następnego miesiąca na konto wskazane przez Wykonawcę.
4. Wysokość miesięcznych opłat będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych.

§ 5

Kary umowne

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w wydaniu posiłku przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 zł za każde opóźnienie.
2. W przypadku niewydania posiłku przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł za każde niewydanie posiłku.
3. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5000,00 zł (słownie: pięć tysięcy zł).
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 6

Odstąpienie od umowy/Rozwiązanie umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, a w szczególności w przypadku:

- a. pięciokrotnego opóźnienia w wydaniu posiłku (przekraczającego 30 minut) w okresie trwania umowy,
 - b. trzykrotnego niewydania posiłku w okresie trwania umowy,
 - c. nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych.
3. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, zgodnie z komisyjnie ustalonym protokołem zaakceptowanym przez Zamawiającego i wyceną wydanych w tym okresie posiłków.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 7

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

§ 10

Wszelkie zmiany i uzupełnienia, co do warunków umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....
Miejscowość, dnia

OŚWIADCZENIE

Ja / My* niżej podpisany/podpisani

.....
z siedzibą w

.....
przyjmujemy do realizacji warunki postawione przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym z 05.08.2025 r.

Oświadczam / oświadczamy* ponadto, że:

- posiadam / posiadamy* stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia;
- posiadam / posiadamy* wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuję / dysponujemy* odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;
- dysponuję / dysponujemy* osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
data, pieczęć i podpis osoby upoważnionej

*- niewłaściwe skreślić

