

Umowa - PROJEKT

Zawarta w dniu2026 r. w Dolicach pomiędzy:
Gminą Dolice z siedzibą w Dolicach przy ul. Ogrodowej 16, 73-115 Dolice, NIP 854 222 62 07,
reprezentowaną przez:

1. Pawła Nowakowskiego - Wójta Gminy
przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy
zwaną dalej ZAMAWIAJĄCYM

a

..... z siedzibą w,

.....,

reprezentowaną przez:

1.
zwanym dalej WYKONAWCĄ o treści następującej:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków obiadowych do szkół oraz przedszkola na terenie gminy Dolice zwane dalej „Przedmiotem umowy”. W zakres przedmiotu umowy wchodzi wykonanie następujących zadań:

- Zadanie nr 1 – przygotowanie i dostawa posiłków do szkół podstawowych w Gminie Dolice;
 - Zadanie nr 2 – przygotowanie i dostawa posiłków do Przedszkola Publicznego „Zielona Kraina” w Dolicach;
 - Zadanie nr 3 - przygotowanie i dostawa posiłków do klubu dziecięcego „Klub Malucha” w Dolicach.
2. Zasady korzystania z kuchni szkolnej określono w umowie dzierżawy z dnia....., zawartej pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

§ 2

Szczegółowy zakres zadania nr 1 - przygotowanie i dostawa posiłków do szkół podstawowych w Gminie Dolice:

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczenia i wydania uprawnionym uczniom wskazanym przez Zamawiającego posiłków obiadowych składających się z zupy, drugiego dania z surówką i kompotu.
2. Przygotowywane i wydawane posiłki w poszczególnych dniach będą zgodne z załączonym do niniejszej umowy jadłospisem stanowiącym **załącznik nr 1** niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków.
4. Zamawiający nie dopuszcza używania zamiast ziemniaków produktów przetwórstwa ziemniaczanego typu płatki ziemniaczane, puree ziemniaczane, innych produktów typu „instant”, zup na bazie proszku itp.
5. Posiłki dla uczniów będą wydawane z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztućców metalowych. Wszystkie naczynia i pojemniki będą wykonane z materiałów umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424)
6. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424) oraz wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać

środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197).

7. Wszystkie posiłki będą przygotowywane w pomieszczeniach kuchennych w budynku szkoły w Dolicach.

8. Posiłki będą wydawane uprawnionym uczniom niżej wymienionych szkół:

a) Szkoły Podstawowej w Dolicach,

b) Szkoły Podstawowej w Rzeplinie,

w godzinach ustalonych z Dyrektorem odpowiedniej szkoły.

9. Posiłki dla uczniów w szkole będą dostarczane i wydawane w dni, w których odbywają się zajęcia szkolne.

10. W przypadku, gdy zajęcia w szkole zostaną odwołane, zawieszone i przewidziana zostanie nauka zdalna uczniów zamawiający dopuszcza możliwość zakupu posiłków dla uczniów od wykonawcy. Umowa dowozu posiłków dla dzieci do miejsc innych niż do SP Rzeplino, SP Dolice zostanie zawarta z wybranym wykonawcą w odrębnym postępowaniu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dowożonych posiłków.

11. Ilość uczniów uprawnionych do dożywiania finansowanego ze środków Zamawiającego w ramach niniejszej umowy w poszczególnych szkołach na bieżąco określać będzie w imieniu Zamawiającego Dyrektor szkoły lub wyznaczony pracownik.

12. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zgłoszone przez Zamawiającego zapotrzebowanie ilości posiłków spowodowane nieobecnością ucznia w szkole lub innymi przyczynami. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.00. Liczba posiłków zamówienia danego dnia może różnić się między sobą.

13. Zapotrzebowanie, o którym mowa w ust. 12 składa Wykonawcy Dyrektor danej szkoły.

14. W sytuacjach awaryjnych (przerwa w dostawie gazu, prądu, wody itp.) powodujących niemożliwość przygotowania posiłków wymaganych niniejszą umową, Zamawiający na wniosek Wykonawcy może wyrazić zgodę na tzw. prowiant zastępczy, którego skład i cenę jednostkową Wykonawca określi we wniosku.

16. Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości posiłków wydawanych w dniach wyznaczonych na przeprowadzenie sprawdzianów i egzaminów zewnętrznych w szkołach objętych umową.

17. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą w zakresie dotyczącym realizacji zadania nr 1 i nadzoru nad prawidłową jego realizacją jest Dyrektor danej szkoły.

18. Zamawiający zapłaci każdorazowo za faktyczną ilość wydanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu.

19. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczeń wydzielonych do wydawania i spożywania posiłków w poszczególnych szkołach. Sprzątanie obejmuje zanieczyszczenia powstałe wskutek wydawania i spożywania posiłków.

20. Obowiązkiem Wykonawcy jest również wymycie i wyparzenie naczyń i sztućców, wyparzenie pojemników wielorazowego użytku oraz zagospodarowanie odpadów powstających w związku z realizacją przedmiotu umowy.

21. Dopuszaenie w środki czystości, urządzenia i sprzęt niezbędny do poprawnego wykonania przedmiotu zamówienia wynikającego z niniejszej umowy pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy przez Zamawiającego, Wykonawca dokona we własnym zakresie.

22. Zamawiający zobowiązuje się wykupić u Wykonawcy posiłki obiadowe, o których mowa w §2 w **maksymalnej ilości 101 posiłków dziennie** w okresie obowiązywania umowy, we wszystkich szkołach łącznie.

23. W związku z brakiem możliwości dokładnego oszacowania ilości osób uprawnionych do korzystania z posiłków w okresie objętym umową, zamawiający przewiduje możliwość zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji, polegające na wykonaniu usługi przez wykonawcę w ilościach mniejszych niż 101 posiłków - nie mniej niż 30 posiłków dziennie, jeżeli taka konieczność wyniknie z absencji uczniów bądź zmniejszenia liczby

uczniów. Zmiany ilości posiłków, o których mowa wyżej nie będą podstawą do zmiany cen posiłku o których mowa w pkt. 24 umowy.

24. Strony ustalają, że dla zadania nr 1 - przygotowanie i dostawa posiłków do szkół podstawowych w Gminie Dolice:

- a) Cena (obiadu) jednego posiłku składającego się z zupy, drugiego dania z surówką i kompotu wynosizł netto (słownie:zł) plus obowiązujący podatek VAT (w tym: wsad do kotła:zł brutto + koszt własny Wykonawcy:zł brutto);
- b) Cena zupy wynosizł netto (słownie:zł) plus obowiązujący podatek VAT (w tym: wsad do kotła: zł brutto + koszt własny Wykonawcy: zł brutto);
- cena II dania z kompotem wynosizł netto (słownie:zł) plus obowiązujący podatek VAT (w tym: wsad do kotła: zł brutto + koszt własny Wykonawcy: zł brutto).
- c) Przez „wsad do kotła” rozumie się koszty zakupu przez Wykonawcę produktów użytych do przygotowania posiłków. Przez „wkład własny” rozumie się koszty poniesione przez Wykonawcę przygotowania posiłków.

25. a) Płatnikiem należności będzie Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Dolicach, z wyłączeniem posiłków wykupionych indywidualnie przez rodziców

b) Płatnikiem należności za posiłki wykupione indywidualnie przez rodziców będą Szkoła Podstawowa w Dolicach oraz Szkoła Podstawowa w Rzeplinie.

26. Rozliczenie za wykonaną usługę dokonywane będzie na podstawie miesięcznych faktur, które Wykonawca wystawi na Zamawiającego i doręczy w terminie do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni.

- a) Wykonawca wraz z fakturą dostarczy wykaz ilości posiłków wydanych w poszczególnych dniach w każdej ze szkół.
- b) Należności wynikające z niniejszej umowy będą realizowane w terminie do 21 dni od daty doręczenia faktury za okresy miesięczne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.
- c) Wynagrodzenie za posiłki nie przysługuje jeżeli Zamawiający udowodni, że nie spełniają one warunków określonych w § 2 ust. 2 niniejszej umowy.

27. Wykonawca zobowiązany jest rozpocząć realizację dostaw objętych niniejszą umową: przygotowania posiłków w pomieszczeniach kuchennych w budynku szkoły w Dolicach oraz dostawy posiłków obiadowych do szkół na terenie Gminy Dolice – z chwilą podpisania umowy ale nie wcześniej niż od dnia **02.09.2026 r.**

28. Termin realizacji zamówienia – zadania nr 1 – **od 02 września 2026 r. do 24 czerwca 2027 r.**

§ 3

Szczegółowy zakres zadania nr 2 – przygotowanie i dostawa posiłków do Przedszkola Publicznego „Zielona Kraina” w Dolicach:

1. Przedmiotem zadania nr 2 jest usługa przygotowania, dostarczenia i wydania gotowych posiłków (catering): śniadania, zupy, dania głównego i podwieczorku dla maksymalnie 99 dzieci w wieku 2,5 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Publicznego „Zielona Kraina” w Dolicach.
2. Usługa będzie wykonana w okresie od 01 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
4. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
5. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

6. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Przedszkolu Publicznym w Dolicach. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 7.15. Liczba posiłków zamówienia danego dnia może różnić się między sobą.
7. W przypadku, gdy zajęcia w przedszkolu zostaną odwołane, zawieszone lub przewidziana zostanie nauka zdalna uczniów zamawiający, w tych dniach, zastrzega sobie prawo niezamawiania posiłków dla przedszkola od wykonawcy. Zamawiający zapłaci wykonawcy wynagrodzenie za gotowość do świadczenia usługi w wysokości 25% wynagrodzenia jakie przysługiwałoby wykonawcy w przypadku normalnego świadczenia usługi średniej dziennej ilości posiłków w okresie minionych 30 dni.
8. Posiłki powinny być dostarczane i wydawane w Publicznym Przedszkolu w Dolicach w następujących godzinach:
 7.20 -7.30 – dostawa śniadania
 10.45 -11.00 – dostawa zupy
 12.45-13.00 - dostawa dania głównego obiadowego
 15.15-15.30 - dostawa podwieczorku
9. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
10. Przygotowywanie posiłków w poszczególnych dniach będzie zgodne z jadłospisem sporządzonym przez Wykonawcę w porozumieniu z Dyrektorem przedszkola – **załącznik nr 2** do umowy.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
12. Wszystkie naczynia i pojemniki będą wykonane z materiałów umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424).
13. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424) oraz wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197).
14. 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.
15. Zapotrzebowanie ilości posiłków składa Wykonawcy Dyrektor Publicznego Przedszkola lub osoba wyznaczona.
16. W sytuacjach awaryjnych (przerwa w dostawie gazu, prądu, wody itp.) powodujących niemożliwość przygotowania posiłków wymaganych niniejszą umową, Zamawiający na wniosek Wykonawcy może wyrazić zgodę na tzw. prowiant zastępczy, którego skład i cenę jednostkową Wykonawca określi we wniosku.
17. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą w zakresie dotyczącym realizacji niniejszej umowy i nadzoru nad jej prawidłową realizacją jest Dyrektor Publicznego Przedszkola w Dolicach.
18. Strony ustalają, że posiłki dostarczane do przedszkola będą stanowić pakiet I - śniadanie + zupa + danie główne + podwieczorek,
 a) Cena łączna wynosi:
 - pakiet I – kwota zł. netto, podatek vat ; kwota zł. brutto, (słownie:.....).
 b) Wsad do kotła i wkład własny wynosi:

- pakiet I – wsad do kotła: zł brutto + koszt własny Wykonawcy:zł brutto,

19. Rozliczenie za wykonaną usługę dla zadania nr 2 dokonywane będzie na podstawie faktury, którą Wykonawca wystawi na Zamawiającego i doręczy w terminie do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni:

- a) Wykonawca wraz z fakturą dostarczy wykaz ilości posiłków wydanych w poszczególnych dniach w Przedszkolu Publicznym w Dolicach.
- b) Płatnikiem należności za usługę wynikającą z zadania nr 2 będzie Przedszkole Publiczne „Zielona Kraina” w Dolicach.
- c) Należności wynikające z niniejszej umowy będą realizowane w terminie do 21 dni od daty doręczenia faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.
- d) Wynagrodzenie za posiłki nie przysługuje, jeżeli Zamawiający udowodni, że nie spełniają one warunków określonych w § 3 ust. 13 niniejszej umowy.

20. Wykonawca zobowiązany jest rozpocząć realizację dostaw objętych niniejszą umową: przygotowania posiłków w pomieszczeniach kuchennych w budynku szkoły w Dolicach oraz dostawy posiłków obiadowych do Przedszkola w Dolicach – z chwilą podpisania umowy ale nie wcześniej niż od dnia **01.09.2026 r.**

28. Termin realizacji zamówienia – zadania nr 2 – **od 01 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.**

29. W związku z brakiem możliwości dokładnego oszacowania ilości osób uprawnionych do korzystania z posiłków w okresie objętym umową, zamawiający przewiduje możliwość zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji, polegające na wykonaniu usługi przez wykonawcę nie więcej niż 99 posiłków - nie mniej niż 30 posiłków dziennie, jeżeli taka konieczność wyniknie z absencji, bądź zmniejszenia liczby przedszkolaków.** Zmiany ilości posiłków, o których mowa wyżej nie będą podstawą do zmiany cen posiłku, o których mowa w

§ 4

Szczegółowy zakres zadania nr 3 – przygotowanie i dostawa posiłków do klubu dziecięcego „Klub Malucha” w Dolicach:

1. Przedmiotem zadania nr 3 jest usługa przygotowania, dostarczenia i wydania gotowych posiłków (catering): śniadania, zupy, dania głównego i podwieczorku dla maksymalnie 30 dzieci w wieku 1 – 3 lat uczęszczających do klubu dziecięcego „Klub Malucha” w Dolicach.
2. Usługa będzie wykonana w okresie od 01 października 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
4. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
5. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
6. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w klubie dziecięcym w Dolicach. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 7.15. Liczba posiłków zamówienia danego dnia może różnić się między sobą.
7. W przypadku, gdy zajęcia w klubie zostaną odwołane, zawieszone lub przewidziana zostanie nauka zdalna uczniów zamawiający, w tych dniach, zastrzega sobie prawo niezamawiania posiłków dla klubu od wykonawcy. Zamawiający zapłaci wykonawcy wynagrodzenie za gotowość do świadczenia usługi w wysokości 25% wynagrodzenia jakie przysługiwałoby wykonawcy w przypadku normalnego świadczenia usługi średniej dziennej ilości posiłków w okresie minionych 30 dni.
8. Posiłki powinny być dostarczane i wydawane w klubie dziecięcym w Dolicach w następujących godzinach:

7.50 - 8.00 – dostawa śniadania

11.15 - 11.30 – dostawa zupy

13.15 - 13.30 - dostawa dania głównego obiadowego

15.30 - 15.45 - dostawa podwieczorku

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

10. Przygotowywanie posiłków w poszczególnych dniach będzie zgodne z jadłospisem sporządzonym przez Wykonawcę w porozumieniu z Kierownikiem klubu – **załącznik nr 2a** do umowy.

11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.

12. Wszystkie naczynia i pojemniki będą wykonane z materiałów umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424).

13. Posilek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424) oraz wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197).

14. 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.

15. Zapotrzebowanie ilości posiłków składa Wykonawcy Kierownik klubu dziecięcego lub osoba wyznaczona.

16. W sytuacjach awaryjnych (przerwa w dostawie gazu, prądu, wody itp.) powodujących niemożliwość przygotowania posiłków wymaganych niniejszą umową, Zamawiający na wniosek Wykonawcy może wyrazić zgodę na tzw. prowiant zastępczy, którego skład i cenę jednostkową Wykonawca określi we wniosku.

17. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą w zakresie dotyczącym realizacji niniejszej umowy i nadzoru nad jej prawidłową realizacją jest Kierownik klubu dziecięcego w Dolicach.

18. Strony ustalają, że posiłki dostarczane do przedszkola będą stanowić pakiet I - śniadanie + zupa + danie główne + podwieczorek,

a) Cena łączna wynosi:

- pakiet I – kwota zł. netto, podatek vat ; kwota zł. brutto, (słownie:.....).

19. Rozliczenie za wykonaną usługę dla zadania nr 3 dokonywane będzie na podstawie faktury, którą Wykonawca wystawi na Zamawiającego i doręczy w terminie do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni:

e) Wykonawca wraz z fakturą dostarczy wykaz ilości posiłków wydanych w poszczególnych dniach w klubie dziecięcym w Dolicach.

f) Płatnikiem należności za usługę wynikającą z zadania nr 3 będzie klub dziecięcy „Klub Malucha” w Dolicach.

g) Należności wynikające z niniejszej umowy będą realizowane w terminie do 21 dni od daty doręczenia faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.

h) Wynagrodzenie za posiłki nie przysługuje, jeżeli Zamawiający udowodni, że nie spełniają one warunków określonych w § 4 ust. 13 niniejszej umowy.

20. Wykonawca zobowiązany jest rozpocząć realizację dostaw objętych niniejszą umową: przygotowania posiłków w pomieszczeniach kuchennych w budynku szkoły w Dolicach oraz dostawy posiłków obiadowych do klubu dziecięcego w Dolicach – z chwilą podpisania umowy ale nie wcześniej niż od dnia **01.10.2026 r.**

28. Termin realizacji zamówienia – zadania nr 2 – **od 01 października 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.**

29. W związku z brakiem możliwości dokładnego oszacowania ilości osób uprawnionych do korzystania z posiłków w okresie objętym umową, zamawiający przewiduje możliwość zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji, polegające na wykonaniu usługi przez wykonawcę nie więcej niż 30 posiłków - nie mniej niż 5 posiłków dziennie, jeżeli taka konieczność wyniknie z absencji, bądź zmniejszenia liczby przedszkolaków.** Zmiany ilości posiłków, o których mowa wyżej nie będą podstawą do zmiany cen posiłku, o których mowa w

§ 5

1. Obowiązkiem Wykonawcy jest wyparzenie pojemników wielorazowego użytku.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania we własnym zakresie odpadów (resztek) powstających w związku z realizacją przedmiotu umowy. Wykonawca zapewni pojemnik na zagospodarowanie odpadów (resztek) i zobowiązany jest odbierać powstające odpady przynajmniej jeden raz dziennie. Nie dopuszcza się pozostawienia odpadów przed dniami wolnymi od zajęć w przedszkolu.
3. Doposażenie w urządzenia i sprzęt niezbędny do poprawnego wykonania przedmiotu zamówienia wynikającego z niniejszej umowy pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy przez Zamawiającego, Wykonawca dokona we własnym zakresie.
4. Informacje dotyczące jadłospisu:
 - a) Co najmniej 2 zupy na wywarach warzywnych tygodniowo.
 - b) Minimum i maksimum 2 porcje świeżego mięsa w obiedzie tygodniowo.
 - c) Co najmniej 1 potrawa na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych w obiedzie tygodniowo.
 - d) Co najmniej 1 porcja ryby w obiedzie tygodniowo.
 - e) Co najmniej 1 porcja mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych lub alternatyw roślinnych dla mięsa dziennie.
 - f) Co najmniej 1 porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych w śniadaniu, obiedzie.
 - g) Warzywo lub owoc w każdym posiłku.
 - h) Więcej warzyw niż owoców w ciągu dnia.
 - i) Co najmniej 2 porcje mleka/ produktów mlecznych lub ich roślinnych alternatyw dziennie.
 - j) Nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej (na rafinowanym oleju rzepakowym lub oliwie z oliwek) od poniedziałku do piątku.
 - k) Nie więcej niż 5 g cukrów dodanych na 250 ml napoju.
 - l) Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek.
 - m) Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
 - n) 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).
 - o) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci mających alergie. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być

urozmaicone. Jadłospis ten powinien być dostarczony Zamawiającemu na 3 dni przed okresem jego obowiązywania.

p) Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz obowiązującymi przepisami prawa.

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 jakości i zgodności z warunkami umowy.

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

9. 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 (Dz. U. z 2025 r. poz. 1424).

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

11. 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.

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

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

§ 6

1. Przewidywane łączne maksymalne wynagrodzenie dla Wykonawcy, w okresie realizacji Umowy wyniesie brutto: zł (słownie złotych :).

2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień umowy, które zostaną wyrażone w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą nastąpić wyłącznie w następujących sytuacjach:

1) Zmiana wynagrodzenia w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług dotyczącej przedmiotu umowy;

2) Zamawiający przewiduje zmianę wysokości wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Waloryzacja wynagrodzenia wykonawcy zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy prawo zamówień publicznych, jest możliwa przy spełnieniu następujących przesłanek:

a) zaistnienie wzrostu cen, spowodowanego okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć oraz

b) spowodowana nimi konieczność zmiany umowy, tj. zaistnienie wpływu ww. wzrostu cen na rzeczywiste koszty realizacji umowy, z zastrzeżeniem, że wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie może przekraczać 50% wartości pierwotnej umowy,

c) nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia podpisania niniejszej umowy.

3. Warunki fakturowania:

a) Wykonawca jest zarejestrowanym i czynnym płatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacji podatkowej NIP:

b) Podstawą zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w pkt 1 jest prawidłowo wystawiona faktura VAT:

-dane nabywcy:

nazwa: GMINA DOLICE, UL. OGRODOWA 16, 73-115 DOLICE, NIP: 854-222-62-07,
-dane podmiotu podległego:

nazwa: URZĄD GMINY DOLICE, UL. OGRODOWA 16, 73-115 DOLICE, NIP: 853-125-27-44.

- c) Wykonawca wystawia fakturę za pośrednictwem Krajowego Systemu e- Faktur (KSeF). Terminem dostarczenia faktury jest nadanie numeru w systemie KSeF.
- d) Faktura zostanie wystawiona i udostępniona zgodnie z obowiązującymi przepisami przy wykorzystaniu Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF).
- e) Faktura ustrukturyzowana jest uznana za otrzymaną przy użyciu KSeF w dniu przydzielenia w tym systemie numeru identyfikującego fakturę.
- f) Na wypadek awarii KSeF, w okresie jej trwania (wyznaczonego komunikatami Ministra Finansów) faktura zostanie wystawiona w postaci elektronicznej zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przekazania drugiej stronie na adres poczty elektronicznej: faktury@dolice.pl
- g) W takim przypadku faktura uznawana jest za otrzymaną w dniu jej przekazania na wskazany adres poczty elektronicznej, nie później jednak niż w dniu przydzielenia jej numeru identyfikującego w KSeF po zakończeniu awarii.

§ 7

1. W przypadku nierozpoczęcia działalności w terminie określonym w § 1 ust. 1 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **3.000,00 zł** za każdy dzień zwłoki i pokryje koszty zakupu, dostawy i wydania posiłków przez innego dostawcę wybranego przez Zamawiającego.
2. W razie niewywiązania się z przygotowywania i dostawy posiłków przez Wykonawcę w trakcie trwania umowy Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami zakupu, dostawy i wydania posiłków wykonanych przez inny podmiot wybrany przez Zamawiającego, lub Zamawiający dokona zakupu posiłku zastępczego w formie „suchego prowiantu” i wyda uprawnionym a Wykonawcę obciąży kosztami zakupu powiększonymi o 50% ich wartości jako koszty związane z zakupem i wydaniem posiłków.
3. Za nienależyte wykonanie przedmiotu Umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną:
 - a) za wydawanie posiłków przygotowanych niezgodnie z wymogami żywienia dzieci, normami ustawowymi i określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia lub jadłospisie, w wysokości 1000 zł (*jeden tysiąc złotych 00/100*), za każdy stwierdzony przypadek niezgodności;
 - b) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, odstąpienie przez Wykonawcę od umowy lub za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z tytułu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca w wysokości 40.000,00 zł (słownie: czterdzieści tysięcy złotych 00/100),
 - c) za niedostarczenie Zamawiającemu aktualnej polisy OC, o której mowa w § 6 niniejszej umowy w wysokości 500,00 zł za każdy dzień zwłoki.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kwot kary umownej z należności wynikających z bieżącej faktury.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe z tytułu niezapłaconej faktury w terminie ustalonym niniejszą umową.
6. Jeżeli powstała szkoda przewyższa wartość ustalonej kary umownej, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia należności z tytułu kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy.
8. Łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi: 160.000,00 zł (słownie: sto sześćdziesiąt tysięcy złotych 00/100).

§ 8

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie wyznaczonym na podpisanie umowy, polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej, że jest ubezpieczony w zakresie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 300.000,00 zł. Zamawiający ma prawo żądać okazania aktualnej polisy w trakcie trwania niniejszej umowy.

§ 9

Umowę zawiera się na okres od **01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.**

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy na piśmie za wypowiedzeniem, którego okres wynosi 1 miesiąc kalendarzowy, w przypadku, gdy z winy Wykonawcy trzykrotnie wystąpią okoliczności uprawniające Zamawiającego do naliczenia kar umownych.
2. Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy:
 - a) Wystąpił brak zdolności do czynności prawnych utrudniający lub uniemożliwiający wykonanie usługi,
 - b) Wykonawca stanie się finansowo niewypłacalny a owa niewypłacalność będzie miała istotny wpływ na zdolność Wykonawcy do wykonania zobowiązań wynikających z umowy,
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
4. Zamawiający odstępuje od umowy w sytuacji, o której mowa w ust. 2 w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, o których mowa w ust.2.
5. W przypadku odstąpienia Zamawiającego od umowy na podstawie ust. 2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanych usług.

§ 11

Zamawiający dopuszcza możliwości zmiany treści umowy w przypadkach:

1. zmiany posiłków z jadłospisu na równoważne co do składu i wartości odżywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami,
2. o których mowa w art. 455 ustawy z 11 września 2019r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2026 r. poz. 793).

§ 12

1. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp, Strony przewidują możliwość zmiany maksymalnego wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1 niniejszej Umowy, z uwagi na zmianę kosztów związanych z realizacją niniejszej Umowy (zmiana ceny jednostkowej brutto za tzw. „wsad do kotła”), na zasadach określonych:
 - a) strony dokonają w formie pisemnego aneksu zmiany maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, zgodnie z art. 439 ust. 2 Pzp;
 - b) ustalona w Umowie cena jednostkowa brutto za tzw. „wsad do kotła” może być waloryzowana nie częściej niż co 6 miesięcy licząc od dnia otwarcia ofert, przy czym wynagrodzenie Wykonawcy w całym okresie obowiązywania umowy może ulec zwiększeniu z tego tytułu maksymalnie o 20%, na podstawie średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, publikowanego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, jeżeli wzrost lub spadek tego wskaźnika

przekroczy 3% ale nie więcej niż 5%. Jeżeli wzrost lub spadek wskaźnika będzie większy niż 5 %, dopuszczalna waloryzacja będzie na poziomie 5%.

c) Wykonawca i Zamawiający nie będą uprawnieni do zmiany (zwiększenia lub zmniejszenia) wynagrodzenia, jeżeli wzrost lub spadek wskaźnika cen towarów i usług, o którym mowa w pkt b) powyżej nie przekroczy 3%.

d) Zwaloryzowana cena jednostkowa za „wsad do kotła” znajduje zastosowanie począwszy od 1 dnia miesiąca, następującego po miesiącu, w którym złożono wniosek o zmianę wynagrodzenia w związku z opublikowaniem stosownego Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (pkt b).

e) Wyliczenie ceny jednostkowej brutto za przygotowanie i wydanie 1 obiadu dla 1 osoby z uwzględnieniem średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem:

$$C_j = W_k + R$$

gdzie:

C_j- cena jednostkowa brutto za przygotowanie i wydanie 1 obiadu.

W_k- cena jednostkowa brutto za tzw. „wsad do kotła”.

R-robocizna.

Sposób obliczenia zwaloryzowanej ceny jednostkowej za przygotowanie i wydanie 1 obiadu

$$C_j = W_k + R$$

gdzie:

W_k= cena jednostkowa brutto za tzw. „wsad do kotła” określona w Umowie x zmiana procentowa średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w ostatnim roku szkolnym obowiązywania Umowy (2027) w stosunku do roku 2026.

R- robocizna.

§ 13

Ochrona danych osobowych zgodnie z umową stanowiącą **załącznik nr 3** do umowy.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) jadłospis dla szkół,
- 2) jadłospis dla przedszkola „Zielona Kraina”,
- 3) jadłospis dla klubu dziecięcego „Klub Malucha”,
- 4) umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych,
- 5) umowa dzierżawy pomieszczeń (kuchni) z dnia....., w budynku szkoły w Dolicach, ul. Ogrodowa 46,
- 6) oferta wykonawcy,
- 7) SWZ.

§ 16

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca.

Zamawiający:

Wykonawca:

JADŁOSPIS
dla szkół na terenie Gminy Dolice w roku szkolnym 2026/2027
(czterotygodniowy)

Zgodnie z § 2. ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy.

Tydzień I	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ
Poniedziałek			
Wtorek			
Środa			
Czwartek			
Piątek			
Tydzień II			
Poniedziałek			
Wtorek			
Środa			
Czwartek			
Piątek			
Tydzień III			
Poniedziałek			
Wtorek			
Środa			
Czwartek			
Piątek			
Tydzień IV			
Poniedziałek			
Wtorek			
Środa			
Czwartek			
Piątek			

JADŁOSPIS
dla przedszkola „Zielona Kraina” w Dolicach

(czterotygodniowy)

Zgodnie z § 2. ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy.

Tydzień I	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ	PODWIECZOREK
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień II					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień III					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień IV					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					

JADŁOSPIS
dla klubu dziecięcego „Klub Malucha” w Dolicach

(czterotygodniowy)

Zgodnie z § 2. ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 r., poz. 197) środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy.

Tydzień I	ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	NAPÓJ	PODWIECZOREK
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień II					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień III					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					
Tydzień IV					
Poniedziałek					
Wtorek					
Środa					
Czwartek					
Piątek					

UMOWA powierzenia przetwarzania danych osobowych

zawarta w dniu r. pomiędzy:
..... z siedzibą w, ul.
reprezentowanym przez („Administrator danych”)

a

..... z siedzibą w, ul.
reprezentowanym przez:

1.
2. („Podmiot przetwarzający”)

(dalej łącznie jako „Strony”)

§ 1

Powierzenie przetwarzania danych osobowych

1. Administrator danych powierza Podmiotowi przetwarzającemu, w trybie art. 28 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (zwanego w dalszej części „Rozporządzeniem”) dane osobowe do przetwarzania, na zasadach i w celu określonym w niniejszej Umowie.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe zgodnie z niniejszą umową, Rozporządzeniem oraz z innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
3. Podmiot przetwarzający oświadcza, iż stosuje środki bezpieczeństwa spełniające wymogi Rozporządzenia.

§ 2

Zakres i cel przetwarzania danych

Strony postanawiają następująco określić zakres i cel przetwarzania danych osobowych przez Podmiot Przetwarzający:

Przedmiot przetwarzania	Dane osobowe powierzone do przetwarzania Podmiotowi Przetwarzającemu, w związku z realizacją umowy o świadczenie usług nr z dnia w zakresie przygotowania i dostawy posiłków obiadowych do szkół/przedszkola/klubu dziecięcego na terenie gminy Dolice.
Czas przetwarzania	od do
Charakter przetwarzania	Przetwarzanie danych w systemach IT i w formie papierowej.
Cel przetwarzania	Wydawanie posiłków wskazanym uczniom/dzieciom, rozliczenie należności za posiłki
Rodzaj danych osobowych	imię i nazwisko, adres zamieszkania, nr telefonu kontaktowego, a w przypadku uczniów szkół dodatkowo nazwa szkoły, klasa, do której uczęszcza dziecko oraz nr telefonu kontaktowego rodzica lub opiekuna prawnego

Kategorie osób, uczniowie szkół oraz inne osoby korzystające z posiłków
których dane dotyczą

§ 3

Sposób wykonania umowy w zakresie przetwarzania danych osobowych

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 Rozporządzenia.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się zapewnić zachowanie w tajemnicy (o której mowa w art. 28 ust 3 pkt b Rozporządzenia) przetwarzanych danych przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy, zarówno w trakcie zatrudnienia ich w Podmiocie przetwarzającym, jak i po jego ustaniu.
4. Podmiot przetwarzający po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem usuwa wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych.
5. W miarę możliwości Podmiot przetwarzający pomaga Administratorowi w niezbędnym zakresie wywiązywać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą oraz wywiązywania się z obowiązków określonych w art. 32-36 Rozporządzenia.
6. Podmiot przetwarzający po stwierdzeniu naruszenia ochrony danych osobowych bez zbędnej zwłoki zgłasza je administratorowi w ciągu 24 h.

§ 4

Prawo kontroli

1. Administrator danych zgodnie z art. 28 ust. 3 pkt h) Rozporządzenia ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Podmiot przetwarzający przy przetwarzaniu i zabezpieczeniu powierzonych danych osobowych spełniają postanowienia umowy.
2. Podmiot przetwarzający udostępnia Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 Rozporządzenia.

§ 5

Podpowierzenie

1. Podmiot przetwarzający może powierzyć dane osobowe objęte niniejszą umową do dalszego przetwarzania innym podwykonawcom jedynie w celu wykonania umowy po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Administratora danych.
2. Przekazanie powierzonych danych do państwa trzeciego może nastąpić jedynie na pisemne polecenie Administratora danych, chyba że obowiązek taki nakłada na Podmiot przetwarzający prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego, któremu podlega Podmiot przetwarzający. W takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania Podmiot przetwarzający informuje Administratora danych o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.
3. Podwykonawca, o którym mowa w §3 ust. 2 Umowy winien spełniać te same gwarancje i obowiązki jakie zostały nałożone na Podmiot przetwarzający w niniejszej Umowie.
4. Podmiot przetwarzający ponosi pełną odpowiedzialność wobec Administratora za niewywiązanie się ze spoczywających na podwykonawcy obowiązków ochrony danych.

§ 6

Odpowiedzialność Podmiotu przetwarzającego

1. Podmiot przetwarzający jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z treścią umowy, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Administratora danych o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania przez Podmiot przetwarzający danych osobowych określonych w umowie, o jakiejkolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym przetwarzania tych danych, skierowanych do Podmiotu przetwarzającego, a także o wszelkich planowanych, o ile są wiadome, lub realizowanych kontrolach i inspekcjach dotyczących przetwarzania w Podmiocie przetwarzającym tych danych osobowych, w szczególności prowadzonych przez inspektorów upoważnionych przez Urząd Ochrony Danych Osobowych. Niniejszy ustęp dotyczy wyłącznie danych osobowych powierzonych przez Administratora danych.

§ 7**Zasady zachowania poufności**

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Administratora danych i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”).
2. Podmiot przetwarzający oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Administratora danych w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

Administrator**Podmiot przetwarzający**

UMOWA DZIERŻAWY - PROJEKT

Zawarta w dnia 2026 r. w Dolicach pomiędzy:

**Gminą Dolice z siedzibą w Dolicach przy ul. Ogrodowej 16, 73-115 Dolice,
NIP 854 222 62 07, reprezentowaną przez
Pawła Nowakowskiego - Wójta Gminy
przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy
zwaną dalej WYDZIERŻAWIAJĄCYM
a**

..... z siedzibą w, NIP,
reprezentowaną przez:

.....
zwaną dalej DZIERŻAWCĄ o treści następującej:

§ 1

1. Wydierżawiający oświadcza, że jest właścicielem nieruchomości zabudowanej położonej w Dolicach ul. Ogrodowej 46, oznaczonej w ewidencji gruntów jako działki o nr 684, 686, 683, 682/1 i 682/2.
2. Nieruchomość określona w ust. 1 zabudowana jest budynkiem szkoły z halą sportową i kotłownią.

§ 2

1. Wydierżawiający oddaje Dzierżawcy w wyłączne używanie pomieszczenia w budynku, o którym mowa w § 1 ust. 2:

- a) o nr K 1.50 – jadalnia, pow. 48,30 m²
- b) o nr K 1.51 – magazyn środków czystości, pow. 2,32 m²
- c) o nr K 1.52 – magazyn zasobów, pow. 3,35 m²
- d) o nr K 1.53 – zmywalnia, pow. 10,24 m²
- e) o nr K 1.54 – wydawalnia, pow. 11,90 m²
- f) o nr K 1.55 – kuchnia, pow. 20,13 m²
- g) o nr K 1.56 – przygotowalnia, pow. 9,55 m²
- h) o nr K 1.57 – magazyn jaj, pow. 3,18 m²
- i) o nr K 1.58 - pomieszczenie na odpadki, pow. 2,19 m²
- j) o nr K 1.59 - magazyn warzyw, pow. 6,00 m²
- k) o nr K 1.60 – obieralnia, pow. 6,36 m²
- l) o nr K 1.61 - magazyn produktów sypkich, pow. 6,76 m²
- m) o nr K 1.62 – magazyn chłodnia, pow. 6,73 m²
- n) o nr K 1.63 - pomieszczenie socjalne, pow. 10,27 m²
- o) o nr K 1.64 – wc, umywalnia personelu, pow. 7,49 m²
- p) o nr K 1.65 - pomieszczenie gospodarcze, pow. 3,43 m²
- q) o nr K 1.66 – wc, ogólnodostępny, pow. 3,84 m²
- r) o nr K 1.67 – komunikacja, pow. 36,75 m²

2. Pomieszczenia określone w ust. 1 Dzierżawca wykorzystywał będzie na prowadzenie działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu wyłącznie działalności gastronomicznej.

3. Zmiana sposobu wykorzystywania pomieszczeń będących przedmiotem umowy wymaga zgody Wydierżawiającego.

4. Plan sytuacyjny pomieszczeń wymienionych w § 2 ust. 1 przedstawia załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

5. Przedmiotem dzierżawy są również urządzenia technologiczne, meble i naczynia znajdujące się na wyposażeniu pomieszczeń, o których mowa w § 2 ust. 1.
6. Szczegółowy wykaz urządzeń, mebli i naczyń będących przedmiotem dzierżawy stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

§3

1. Umowa zostaje zawarta na okres od dor.
2. Wyzdierżawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy za wypowiedzeniem trzymiesięcznym. Okres wypowiedzenia liczy się od dnia doręczenia wypowiedzenia w formie pisemnej Dzierżawcy pod rygorem nieważności.
3. Wyzdierżawiający ma prawo wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym jeżeli Dzierżawca:
 - 1) będzie w pomieszczeniach stanowiących przedmiot dzierżawy prowadził bez wcześniejszej pisemnej zgody Wyzdierżawiającego działalność inną niż podaną w § 2 ust. 2,
 - 2) poddzierżawi przedmiot umowy osobie trzeciej bez pisemnej zgody Wyzdierżawiającego,
 - 3) prowadząc działalność w pomieszczeniach stanowiących przedmiot umowy będzie powodował niszczenie pomieszczeń i urządzeń będących na ich wyposażeniu
 - 4) będzie zalegał z zapłatą czynszu i innych opłat opisanych w § 4 za okres dwóch miesięcy
 - 5) wygaśnie umowa z zamawiającym na świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków obiadowych do szkół oraz przedszkola na terenie gminy Dolice.

§4

1. Dzierżawca zobowiązany będzie do zapłaty Wyzdierżawiającemu czynszu dzierżawnego za użytkowanie pomieszczeń i wyposażenia, o których mowa w § 2 ust. 1 lit. a-r i ust. 6 w wysokości zł miesięcznie, (słownie:).
2. Czynsz określony w ust. 1 nie obejmuje podatku od towarów i usług, do którego zapłaty zobowiązany będzie Dzierżawca.
3. Zapłata czynszu, o którym mowa w ust 1 przez Dzierżawcę następować będzie na podstawie faktury wystawionej przez Wyzdierżawiającego w terminie do 14 dni od jej otrzymania na wskazany rachunek bankowy Wyzdierżawiającego.
4. Dzierżawca zobowiązany będzie do zwrotu Wyzdierżawiającemu kosztów związanych z dostawą:
 - a. zimnej wody w wysokości zgodnej ze wskazaniem urządzeń pomiarowych według stawki obowiązującej Wyzdierżawiającego:
wskazanie urządzenia, o którym mowa pod lit. a za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka brutto za m³ zimnej wody.
 - b. ciepłej wody w wysokości zgodnej ze wskazaniem urządzeń pomiarowych według stawki Wyzdierżawiającego:
wskazanie urządzenia, o którym mowa pod lit. b za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka w lokalach komunalnych za m³ podgrzania wody plus wskazanie urządzenia, o którym mowa pod lit. b za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka brutto za m³ zimnej wody.
 - c. za zrzut ścieków w wysokości zgodnej z sumą wskazań urządzeń pomiarowych o których mowa pod lit a i b według stawki obowiązującej Wyzdierżawiającego:
suma wskazań urządzeń o których mowa pod lit. a i b za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka brutto za m³ zrzutu ścieków.
 - d. za dostawę ciepła w wysokości ryczałtowej obliczonej według wzoru:
wartość faktury brutto za dostawę gazu wystawionej przez dostawcę gazu x 3,49%.
 - e. za dostawę energii elektrycznej w wysokości zgodnej ze wskazaniem urządzeń pomiarowych według stawki obowiązującej Wyzdierżawiającego:
wskazanie urządzenia, o którym mowa pod lit. e za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka brutto za 1kWh zużytej energii elektrycznej (energia + przesył itp.) plus opłata za moc umowną 14,3025 kW x obowiązująca Wyzdierżawiającego stawka brutto.

f. za zużycie gazu do celów technologicznych w wysokości zgodnej ze wskazaniem urządzenia pomiarowego według stawki obowiązującej Wydierżawiającego i opłaty sieciowej stałej: wskazanie urządzenia, o którym mowa pod lit. f za okres rozliczeniowy x obowiązująca stawka brutto za m³ gazu (gaz + przesył) + 6,39 m³ / godz. x ilość godz. w okresie rozliczeniowym x obowiązująca stawka brutto w zł/m³/h.

g. Dzierżawca zobowiązany będzie do zwrotu Wydierżawiającemu kosztów związanych z przeglądami i kontrolą urządzeń podlegających dozorowi technicznemu wg stawek obowiązujących.

h. Dzierżawca zapłaci Wydierżawiającemu koszty zużycia mediów związanych z podgrzewaniem potraw, myciem i wyparzaniem naczyń w szkołach, do których dostarczane są posiłki na podstawie umowy z dnia 2026 r. zawartej pomiędzy Wydierżawiającym i Dzierżawcą - wysokość opłaty ustalona dla każdej ze szkół osobno w sposób następujący: 20zł/dzień/100 posiłków.

Opłaty wyliczone na zasadach opisanych pod literami a – h zostaną powiększone o podatek VAT.

5. Opłaty wymienione pod literą a - g wymagane będą od dnia podpisania protokołu przekazania przedmiotu dzierżawy Dzierżawcy do dnia podpisania protokołu zwrotu przedmiotu dzierżawy Wydierżawiającemu.

6. Poza opłatami o których mowa w § 4 Dzierżawca zobowiązany będzie do opłacania podatku od nieruchomości na zasadach ogólnie obowiązujących.

§5

1. Drobne remonty bieżące pomieszczeń wymienionych w § 2 ust. 1 pkt 1 oraz urządzeń wymienionych w załączniku nr 2 wykonywał będzie Dzierżawca na jego koszt z częstotliwością zgodną z wymaganiami użytkowania tego typu pomieszczeń i urządzeń. Koszty konserwacji i napraw urządzeń wymienionych w załączniku nr 2 do umowy, wynikające z normalnego użytkowania ponosił będzie wydierżawiający.

2. Dzierżawca w wypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży sprzętu wymienionego w § 2 ust. 5 umowy, zobowiązuje się odkupić Wydierżawiającemu nowy sprzęt tej samej klasy.

3. Po zakończeniu dzierżawy Dzierżawca zobowiązany jest zwrócić lokal, urządzenia i wyposażenie w stanie nie pogorszonym - odnowiony przez pomalowanie oraz wyposażony w sprawne urządzenia.

§6

1. Na dzierżawcy ciąży obowiązek pokrycia strat oraz uiszczenia ewentualnych kar nałożonych przez organy kontrolne, związanych z prowadzoną działalnością na przedmiocie niniejszej umowy i nieprzestrzegania przepisów prawa.

2. Wydierżawiający nie ponosi odpowiedzialności za inne skutki, w tym mające wpływ na osoby trzecie wynikające z działalności Dzierżawcy w wydierżawionych pomieszczeniach.

§7

1. Wydanie pomieszczeń, o których mowa w § 2 ust. 1 oraz urządzeń, mebli i naczyń, o których mowa w § 2 ust. 5 umowy Dzierżawcy nastąpi w dniu podpisania umowy.

2. Stan techniczny urządzeń, pomieszczeń i naczyń Dzierżawca i Wydierżawiający potwierdzają na protokole przekazania.

§8

1. Dzierżawca zobowiązuje się doposażyć na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności określonej niniejszą umową.

2. Właścicielem urządzeń określonych w ust. 1 jest Dzierżawca.

§9

1. Po zakończeniu dzierżawy Dzierżawca zobowiązany jest niezwłocznie zwrócić pomieszczenia Wydzierżawiającemu w stanie zgodnym z zapisami protokołu, o którym mowa w § 7 ust.2 z zastrzeżeniem wynikającym z § 5 ust. 3.
2. Dzierżawcy nie przysługuje prawo do zwrotu nakładów poniesionych na utrzymanie pomieszczeń do celów dzierżawy i przywrócenie stanu pierwotnego w momencie zwrotu pomieszczeń Wydzierżawiającemu.
3. W przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w ust. 1 Dzierżawca zobowiązany będzie do zapłaty Wydzierżawiającemu wynagrodzenia z tytułu bezumownego korzystania z pomieszczeń w wysokości **300% stawki** czynszu dzierżawy określonego w § 4 za każdy rozpoczęty miesiąc bezumownego korzystania z pomieszczeń.
4. Do zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 3 stosuje się odpowiednie postanowienie § 4 ust. 3.

§ 10

1. Dzierżawca zobowiązany jest do wpłacenia Wydzierżawiającemu kaucji gwarancyjnej jako zabezpieczenie przywrócenia stanu pierwotnego, o którym mowa w § 9 ust. 1 w wysokości trzykrotności czynszu dzierżawnego określonego § 4 ust. 1.
2. Kwota kaucji gwarancyjnej zostanie wpłacona przez Dzierżawcę przed podpisaniem umowy.
3. Kwota kaucji gwarancyjnej zostanie zwrócona Dzierżawcy w terminie 14 dni od dnia podpisania protokołu zdawczo – odbiorczego po rozwiązaniu niniejszej umowy.
4. Dzierżawcy przysługują odsetki od kwoty, o której mowa w ust. 1 w wysokości wynikającej z oprocentowania rachunku, na którym środki te będą przetrzymywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku i koszty przelewu środków na rachunek Dzierżawcy.

§11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

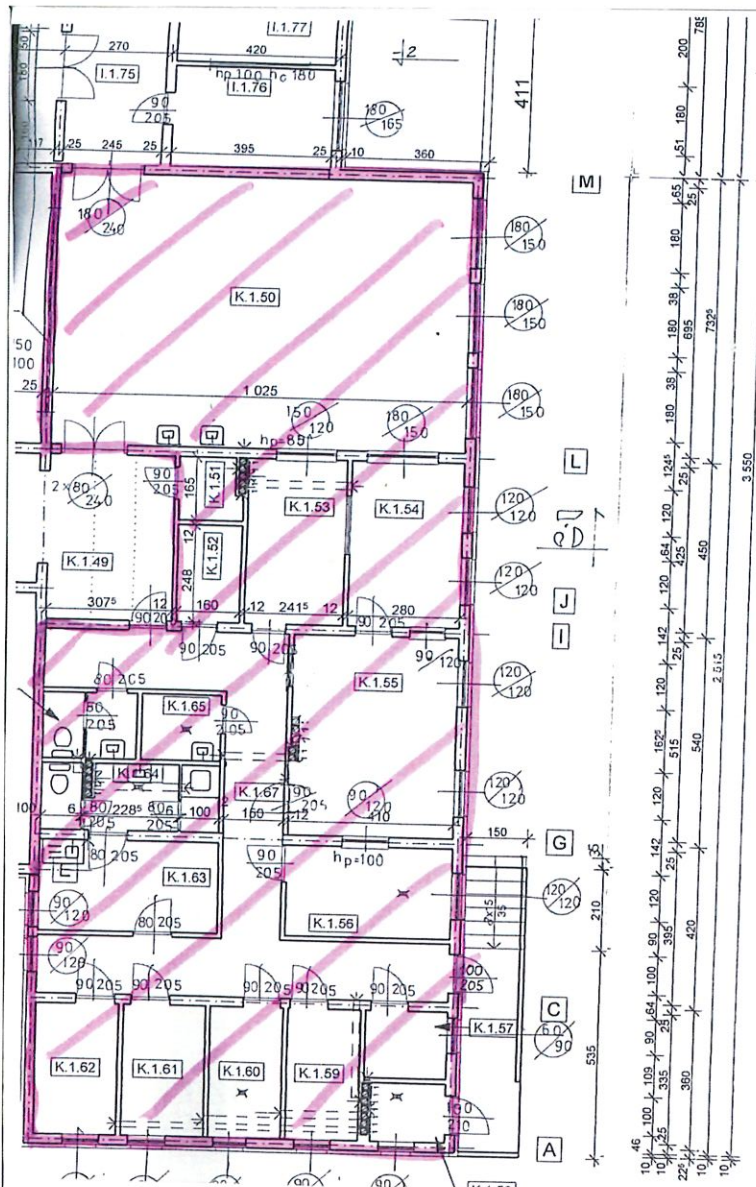
§12

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

WYDZIERŻAWIAJĄCY:

DZIERŻAWCA:

Załącznik nr 1
do umowy dzierżawy pomieszczeń stołówki i kuchni
w Szkole w Dolicach z dnia 2026r.



*Załącznik nr 1
do umowy dzierżawy pomieszczeń
w Gimnazjum w Dolicach*

*— pomieszczenia do
wybranego użytkownika*

Etap 3

- K.1.49 hol przed jadalnią
- K.1.50 jadalnia na miejsc
- K.1.51 magazyn środków czystości
- K.1.52 magazyn zasobów
- K.1.53 zmywalnia
- K.1.54 wydawalnia
- K.1.55 kuchnia
- K.1.56 przygotowalnia
- K.1.57 magazyn jaj
- K.1.58 pomieszczenie na odpadki
- K.1.59 magazyn warzyw
- K.1.60 obieralnia
- K.1.61 magazyn produktów sypkich
- K.1.62 magazyn chłodnia
- K.1.63 pomieszczenie socjalne
- K.1.64 WC, umywalnia personelu
- K.1.65 pomieszczenie gospodarcze
- K.1.66 WC ogólnodostępny
- K.1.67 komunikacja
- I.1.75 łącznik 3
- I.1.76 kiosk uczniowski
- I.1.77 hol
- I.1.78 WC dziewcząt
- I.1.79 WC chłopców
- I.1.80 natrysk
- I.1.81 sanitariaty personelu gospodarczego
- I.1.82 pom. socjalne personelu gosp.

RAZEM

Obiekt: Budynek gimnazjum w Dolice

Załącznik nr 2
do umowy dzierżawy pomieszczeń stołówki i kuchni
w Szkole w Dolicach z dnia 2026r.

1. Wykaz sprzętu i mebli

Lp.	Nazwa urządzenia	szt.
Wydawalnia		
1	Stół z półką pełną	1
2.	Stół z półką pełną	1
3.	Stół z dwoma półkami pełnymi i szufladami podblatowymi	1
4.	Stół z półką pełną	1
5.	Stół narożnikowy z półką pełną	1
6.	Stół bez półki	1
7.	Umywalka z szafą (całość ze stali nierdzewnej) z baterią stojącą	1
8.	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi na rolkach i półkami	2
9.	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą i uchwytami,	1
10.	Termos z wkładem aluminiowym 20 dm ³	2
Zmywalnia		
1	Stół sortowniczy (prosty lewy) z otworem do zrzucania odpadów	1
2	Płyta stołu przelotowego ze zlewozmywakiem	1
3	Napełniacz	1
4	Stół przelotowy kątowny lewy z półką pełną,	1
5	Płyta stołu przelotowego (sortowniczego) prostego	1
6	Napełniacz ze spryskiwaczem	1
7	Płyta stołu przelotowego (sortowniczego) prostego wraz z nogami,	1
8	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń	1
9	Dozowniki płynów myjących	1
10	Stół prosty (sortowniczy)	1
11	Regał ociekowy z pięcioma półkami przestawnymi	1
12	Stół z dwoma półkami pełnymi	1
13	Pojemnik na odpadki na kółkach	1
14	Rozdrabniacz do resztek	
Kuchnia		
1	Stół z półką pełną	1
2	Stół z szufladami podblatowymi i szafką z drzwiami suwanymi	1
3	Stół z jednym zbiornikiem zlewozmywakowym (prawym)	1
4	Stół narożnikowy z półką pełną	1
5	Stół z jedną półką pełną i szufladami podblatowymi	1
6	Basen jednokomorowy	1
7	Napełniacz ze spryskiwaczem	1
8	Umywalka z szafką (kpl. ze stali nierdzewnej) z baterią	1
9	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	1
10	Patelnia elektryczna przechylna ze stali nierdzewnej	1
11	Patelnia gazowa przechylna ze stali nierdzewnej	1
12	Kocioł warzelny elektryczny, pojemność ok. 150 dm ³	1
13	Kocioł warzelny gazowy, pojemność ok. 150 dm ³	1
14	Okap centralny z łapaczem tłuszczu i oświetleniem	1

15	Pojemnik na odpadki na kółkach	1
16	Napełniacz	1
Magazyn jaj		
1	Stół z jednym zbiornikiem zlewozmywakowym	1
2	Stół z półką pełną	1
3	Pojemnik na odpadki na kółkach	1
4	Umywalka ceramiczna 40 z baterią stojącą	1
Pomieszczenie na odpadki		
1	Pojemnik na odpadki na kółkach –nierdzewny	4
2	Umywalka ceramiczna 40 z baterią stojącą	1
3	Zawór czerpalny ze złączką i wężem	1
Przygotownia		
1	Stół z trzema szufladami po lewej stronie, bez półki	1
2	Stół z dwoma zbiornikami zlewozmywakowymi	1
3	Napełniacz ze spryskiwaczem	1
4	Stół z szafką (drzwi suwane na rolkach) i półką środkową	1
5	Stół narożnikowy z półką pełną	1
6	Stół z półką pełną	1
7	Stół z półką pełną	1
8	Umywalka z szafką (kpl. ze stali nierdzewnej) z baterią	1
9	Pojemnik na odpadki na kółkach nierdzewny	1
10	Maszyna wieloczynnościowa (napęd) z przystawkami szt.	kpl.1
Obieralnia		
1	Obieraczka do ziemniaków z separatorem	1
2	Stół z szafką i półką środkową	1
3	Stół z dwoma szufladami o wys. 2/3 i 1/3	1
4	Stół narożnikowy bez półki	1
5	Stół z dwoma zbiornikami zlewozmywakowymi	1
6	Napełniacz ze spryskiwaczem	1
7	Umywalka z szafką (kpl. ze stali nierdzewnej) z baterią stojącą	1
8	Pojemnik na odpadki na kółkach ze stali nierdzewnej	1
Magazyn produktów sypkich		
1	Regał z półkami przestawnymi	2
2	Szafa z drzwiami suwanymi (4 półki)	1
2. Wykaz naczyń		
Lp.	Nazwa	Ilość sztuk
1	Deska do krojenia	1
2	Łyżka stołowa	150
3	Widelec	150
4	Nóż	150
5	Łyzeczka do herbaty	150
6	Waza do zupy 3 dm ³	5
7	Pokrywka do wazy 3 dm ³	5

8	Chochelka do wazy	5
9	Chochla 0,50 dm ³	2
10	Koszyk na chleb owal	8
11	Widelec do przewracania 35,5 cm	2
12	Literatka 100 g	150
13	Bulionówka z uchwytami	150
14	Spodek pod bulionówkę	150
15	Półmisek	15
16	Półmisek	15
17	Półmisek	15
18	Salaterka	15
19	Salaterka	15
20	Talerz głęboki	120
21	Talerz płytki deserowy	150
22	Talerz płytki	80
23	Filizanka wysoka	150
24	Termos CAMBRO	2

UWAGI:

WYDZIERŻAWIAJĄCY

DZIERŻAWCA

