Załącznik nr 1

**FORMULARZ OFERTOWY**

…………………………, dnia ………..………………

 (miejscowość)

…………………………….…………

……………………………………….

……………………………………….

……………………………………….

(dane składającego ofertę cenową-imię i nazwisko

lub nazwa firmy, adres, tel/fax, e-mail)

Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórzu

Szkoła Podstawowa

Podedwórze 96

21-222 Podedwórze

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia ............................. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na: ,,Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu (przedszkole, szkoła podstawowa)” oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

**1. Zespól Placówek Oświatowych w Podedwórzu Przedszkole Samorządowe**

**1)** netto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka – ………………………..zł

śniadanie – ………………………..zł

obiad dwudaniowy – ………………………..zł

**2)** podatek VAT w kwocie ………………………..zł

**3)**brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka ………………………..zł

śniadanie – ………………………..zł

obiad dwudaniowy – ………………………..zł

**4)** słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka

…………………………………………………………………………………………………..

**2. Zespól Placówek Oświatowych w Podedwórzu Szkoła Podstawowa**

1)netto za jednodniowe wyżywienie jednego ucznia

zupa/drugie danie – ………………………..zł

**2)** podatek VAT w kwocie ………………………..zł

**3)** brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka zupa/drugie danie – ………………………..zł

**4)** słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego ucznia

………………………………………………………………………………………………..

**Termin realizacji zamówienia od 01 września 2017 r. do 12 lipca 2018 r. dla ZPO Przedszkole**

**Termin realizacji zamówienia od 05.09.2017 r. do 21.06.2018 r. dla ZPO Szkoła Podstawowa**

………………………………...…… ……………………………………..

 (miejscowość i data) (podpis i imienna pieczęć oferenta)

Załącznik nr 2

…………………………….….………..

…………………………….….………..

………………………….……….……..

…………………………………….…...

…………………………………………

 (dane składającego ofertę cenową)

**OŚWIADCZENIE**

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia …………………… w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu (przedszkole, szkoła podstawowa)” **oświadczam(y)**, że:

1) posiadam(y) uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;

2) posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam(y) dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia innych podmiotów;

3) znajduję(emy) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

…………………………………………….

czytelny podpis(y)

Załącznik nr 3

……………………..............., dnia ……………………………

 (miejscowość)

…………………………..……………..

…………………………………..……..

…………………………………..……..

………………………………………....

…………………………………………

 (dane składającego ofertę cenową)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Doświadczenie zawodowe** | **Nazwa zamówienia** | **Opis przedmiotu zamówienia z podaniem rodzaju wykonanych usług** | **Wartość****(brutto)** | **Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)** | **Zamawiający (nazwa i adres)** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 4

**UMOWA nr ................**

**na usługi cateringowe**

Zawarta w dniu ................. pomiędzy:

Zespołem Placówek Oświatowych w Podedwórzu, w imieniu którego działa Artur Becher Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu, NIP: ...................., REGON: .........................,

zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

a ........................................................................., prowadzącym działalność gospodarczą – ............................................................................., NIP: ....................., REGON: .........................,

zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

W trybie zapytania ofertowego zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w

1. Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu Przedszkole Samorządowe,

w okresie od 01.09.2017r. do 12.07.2018r.

1. Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu Szkoła Podstawowa w okresie od 05.09.2017r. do 21.06.2018r.

2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 15lat w tym:

 1) przygotowanie i dostarczenie 2 posiłków dziennie – śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie, kompot) nie więcej niż dla 35 dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do przedszkola;

 2) przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – jednodaniowego obiadu (w tygodniu: trzy razy zupa z wkładką i dwa razy drugie danie) w liczbie nie większej niż dla 100 uczniów szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie:

1) śniadanie przedszkolne – o godzinie 9.00,

2) obiad szkolny – od godziny 11.25 do 11.45 i bezpośrednio po nim obiad dla dzieci przedszkolnych, ok. godziny 12.00 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca o dniach wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zostanie poinformowany telefonicznie/faxem/e-mailem.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1. przygotowanie posiłku przez własny personel,
2. dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
3. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
4. odbieranie termosów i pojemników,
5. mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy.

5. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie, elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego, w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godz. 15:00

6. Jadłospis dla dzieci z przedszkola:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu.

2) dzienny jadłospis obejmuje:

a) pierwszy posiłek**:** kanapka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zmówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku;

b) drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok),

3) wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,

4) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

5) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

6) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie, surówka),

7) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

8) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej, odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

9) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.

**7.** Jadłospis dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzu,

2) dzienny jadłospis obejmuje pożywną zupę lub drugie danie,

3) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

5) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi -nadzienie różne; kopytka -dodatki różne; naleśniki -nadzienie różne; mięso/ryby -dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki -sosy różne; gulasz -dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane -sos; pulpety w sosie, surówka),

6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

7) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

8) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów.

8. 1)Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci 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 2016r., poz. 1154)

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia (np. *Żywienie dzieci w Przedszkolach* Zofii Wachowiak, Haliny Weker), podstawę powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj.: zupa – temperatura 75°C +/-3°C, drugie danie –temperatura 65°C +/-3°C.

6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8) Wydawaniem posiłków na terenie szkoły zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. Próbki żywności będą przechowywane w miejscu wydawania posiłków.

10) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

11) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

9.Sposób dostawy

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

4) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce), które udostępni Wykonawcy na zasadach zawartych w protokole zdawczo-odbiorczym.

5) Koszty związane z myciem naczyń i termosów, sprzątaniem kuchni i stołówki ponosi Wykonawca.

6) Wykonawca obciążany będzie na podstawie ustalonej ryczałtowej miesięcznej stawki opłat eksploatacyjnych za zużytą wodę i energię elektryczną, środki czystości.

§ 2. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest ............................……….......………, nr telefonu………....…………………………….……,

adres e-mail:.................................

§ 3. 1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

2. Ceny określone formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy ................................................w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie wydanych zleceń.

6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca faktyczną ilość i rodzaj wydawanych posiłków.

7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 4.1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1. za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
2. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

4. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 5.1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejsza umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

§ 6.Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 7.1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy o zamówieniach publicznych wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

3. Niniejszą umowę wraz z załącznikami sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający Wykonawca