

(pieczęć adresowa zamawiającego)

Piechowice, 08.11.2019r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dot. zamówienia o wartości poniżej 30 000 Euro, którego przedmiotem jest przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach 58-573 Kryształowa 77

Nr sprawy: PS1/0700/84/19

I. Zamawiający:

Przedszkole Samorządowe Nr 1 w Piechowicach, ul. Kryształowa 77, 58-573 Piechowice

NIP 611-23-20-954

Tel. 757612248

e-mail: kubus-piechowice@o2.pl

strona internetowa www.piechowice.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia: przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach

1. Informacje ogólne

A) Zamówienie obejmuje dostawę trzech posiłków dziennie: śniadania, obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 2-6 lat. uczęszczających do Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach łącznie 62 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamawiający informuje, że wskazana poniżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków, w tym ciepłych posiłków, dostarczanie do placówki: trzy razy dziennie w godzinach 8.10 śniadanie oraz 11.15 obiad oraz 13.00 podwieczorek dla dzieci przedszkolnych, wydawane pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne oraz przerwy wakacyjnej w miesiącu lipcu 2020r.) W okresie od 02.01.2020 – 31.12.2020. razem przez 230 dni, czyli dla 45 dzieci przypada 10350 sztuk śniadań, dla 55 dzieci przypada 12650 sztuk obiadów dwudaniowych, dla 55 dzieci przypada 12650 sztuk podwieczorków oraz zabieranie naczyń brudnych po wydaniu posiłków.

B) O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub pocztą elektroniczną (wg. Wyboru Zamawiającego) najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 14.00 przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzająco dokładnej liczby dzieci korzystających z posiłków w danym dniu

C) Do wyceny całości zamówienia w okresie jego realizacji należy przyjąć orientacyjną ilość posiłków dla 45 dzieci - 10350 sztuk śniadań, dla 55 dzieci - 12650 sztuk obiadów dwudaniowych, dla 55 dzieci - 12650 sztuk podwieczorków, przy uwzględnieniu postanowień punktu 10, a w szczególności punktu 10.1 i 10.2. niniejszego zapytania.

2. Posiłki powinny dostarczyć - ok. 70% energii całodziennej racji pokarmowej

- a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej
- b) obiad powinien dostarczyć ok. 30 % energii całodiennej
- c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 15% energii całodiennej
- d) zalecana ilość kalorii w żywieniu całodziennym ok.1400 kcal.
- e) zalecana ilość kalorii w żywieniu przedszkolnym 1000-1100 kcal.

Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z otrzymaną informacją od zamawiającego.

3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

a) posiłki muszą być przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.

b) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne, estetycznie przygotowane i podane).

c) posiłki powinny być sporządzone i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego

d) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 1000 kcal, urozmaicone oraz ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać

e) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym na podstawie jadłospisu przygotowanego przez dietetyka zawierający diety dla dzieci w zależności od indywidualnych potrzeb zgodnie z otrzymaną informacją od zamawiającego;

f) posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz spełniać wymogi zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 2-6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

g) posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych, zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się przewożenie w innych pojemnikach i / lub naczyniach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, za zgodą pisemną (zgodnie z oryginałem dokumentów);

h) posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczych dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.

4. Zamawiający wymaga, żeby jadłospisy były sporządzane przez uprawnionego dietetyka (osoba posiadająca kwalifikacje dietetyka).

Dzienny jadłospis obejmuje:

- a) Śniadanie: zupa mleczna lub produkt fermentowany mleczny z dodatkiem płatków owsianych, kukurydzianych, ryżowych, musli, manny, kanapki z pieczywa pełnoziarnistego, herbata
- b) Obiad: zupa, drugie danie i surówka, kompot, sok owocowy 100% lub herbatka owocowo / ziołowa. Drugie dania powinny uwzględniać udział węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryże, makarony), białka (ryba, mięso drobiowe, chuda wołowina), witamin i składników mineralnych w postaci surówek ze świeżych lub ugotowanych warzyw. Z dań mącznych zaleca się m.in. pierogi, kluski śląskie, kopytka, naleśniki.
- c) podwieczorek: kanapka z pieczywa pełnoziarnistego, świeże owoce, koktajle owocowo-mleczne, kisiele i galaretki, budynie z dodatkiem świeżych owoców, soki owocowe, owocowo – warzywne lub świeże (jednodniowe).

5. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić naczynia do wydawania posiłków:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na czyste i zużyte naczynia wielokrotnego użycia. Istnieje możliwość skorzystania ze sztuców znajdujących się w przedszkolu.
- b) wykonawca jest zobowiązany do odbierania resztek po posiłkach w tym samym dniu, najpóźniej do godziny 16.00.

6. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem przedszkola.

7. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno- sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno– sanitarnymi i porządkowymi.

8. Termin realizacji zamówienia:

Realizacja zadania - od 02 stycznia 2020r. do 31 grudnia 2020r.

Szacowana ilość dni -ok. 230.

9. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia są postanowienia zawarte umowy zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

- a. podanie kwalifikacji osoby, która będzie pełniła funkcję dietetyka,
- b. wskazanie numeru rejestracyjnego pojazdu, którym będą dostarczane posiłki, wraz z kserokopiami dokumentów poświadczających, że pojazd ten jest dopuszczony do przewozu posiłków.

10. Sposób obliczenia ceny oferty: Ceną oferty jest cena brutto wraz z podatkiem VAT, podana przez Wykonawcę w jego ofercie. Cena oferty jest to łączny koszt wykonania zamówienia, za całość zamówienia przewidzianego do wykonania w okresie realizacji zamówienia tj. od 02 stycznia 2020r. do 31 grudnia 2020r.

Cenę oferty należy wyciszyć w następujący sposób:

$$C = 10350 \text{ sztuk} \times C_s + 12650 \text{ sztuk} \times C_{O+P}$$

gdzie:

C-cena oferty brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_s -cena jednostkowa za jedno śniadanie, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_{O+P} cena jednostkowa za jeden obiad wraz podwieczorkiem, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN). 10350 sztuk - ilość śniadań, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty.

10350 sztuk - ilość śniadań, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty.

12650 sztuk - ilość obiadów z podwieczorkiem, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty.

10.1 UWAGA: Rozliczenia z Wykonawcą dokonywane będą z zastosowaniem cen jednostkowych, odpowiednio za jedno śniadanie, za jeden obiad z podwieczorkiem, które to ceny jednostkowe Wykonawca podał w swojej ofercie za faktyczną ilość zamówionych odpowiednio śniadań, obiadów i podwieczorków zgodnie z przekazaną wcześniej informacją, o której mowa w punkcie 1 ppkt b) dotyczącą ilości zamówionych na dany dzień posiłków. Cena jednostkowa odpowiada za jedno śniadanie, za jeden obiad z podwieczorkiem, musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty jakie doświadczony Wykonawca powinien przewidzieć w celu należytej i zgodnej z Prawem Realizacji zamówienia, a w szczególności opłaty, podatki, koszty produktów, transportu itp. niezbędnych do realizacji zamówienia.

10.2 UWAGA: Przyjęta do wyliczenia ceny oferty i ceny jednostkowej ilości posiłków tj. śniadań 10350 sztuk oraz obiadów z podwieczorkiem 12650 sztuk są to ilości przewidywane, (orientacyjne). Ceny jednostkowe za przygotowanie odpowiednio śniadań oraz obiadów z podwieczorkiem, określone w ofercie Wykonawcy będą stałe (niezmienne) w okresie realizacji umowy i będą obowiązywały:

- w przypadku zmniejszenia ilości zamawianych posiłków: śniadań do około 8000 sztuk, obiadów z podwieczorkiem do około 11.000 sztuk.
- z tytułu ww. zmniejszenia ilości posiłków Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie, a w szczególności roszczenie o zwiększenie wynagrodzenia za jeden posiłek

10.3. W ofercie należy podać:

- a) cenę jednostkową za jedno śniadanie C_s brutto wraz z podatkiem VAT w zł polskich,
- b) cenę jednostkową za jeden obiad z podwieczorkiem C_{O+P} brutto wraz z podatkiem VAT w zł polskich,
- c) cenę oferty wyliczoną wg ww. wzoru jak w punkcie 10,

10.4. **Nie dopuszcza się podawania** ceny oferty i cen jednostkowych w wariantach, alternatywnie lub w przedziałach liczbowych. **W przypadku przedstawienia** ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

10.5. Cenę oferty oraz ww. ceny jednostkowe należy podawać w złotych polskich zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy (dwa miejsca po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 gr.

10.6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT leży po stronie Wykonawcy. **Stawkę podatku VAT Wykonawca przyjmuje zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług** (tekst jednolity z Dz.U. 2004 nr 54 poz. 535).

III. Kryterium oceny ofert: jedynym kryterium oceny ofert jest cena tzn. cena oferty brutto wraz z podatkiem VAT.

Cena 100% = 100,00 pkt.

Oznacza to, że oferta z najniższą ofertą cen otrzymuje 100,00 pkt i jest ofertą najkorzystniejszą. Punkty, do dwóch miejsc po przecinku, pozostałym ofertom przyznane będą w sposób następujący:

$$P_i(C) = \frac{C_{min}}{C_i} \times 100$$

gdzie:

$P_i(C)$ -ilość punktów jakie otrzymała oferta „i” za kryterium „cena”, z zaokrągleniem ilości punktów do dwóch miejsc po przecinku wg powszechnie przyjętej zasady przytoczonej 10.5.

C min –najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert
Ci-cena oferty „i”

100- maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta za kryterium „cena”.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w nn. zapytaniu oraz zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, tj. najniższa cena za wykonanie zamówienia.

IV. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:, **Pani Wioletta Uram** Dyrektor Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach, tel. 75 76 12 248

V. Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą:

a) **posiadać** uprawnienia do wykonywania **określonej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami** prawa,

b) posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie **do realizacji** zamówienia,

c) **dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania** zamówienia,

d) być w **sytuacji ekonomicznej i finansowej** zapewniającej wykonanie zamówienia

Na potwierdzenie spełnienia powyższych warunków Wykonawcy składający ofertę obowiązani są złożyć oświadczenie, zawarte w punkcie I formularza oferty.

VI. Sposób przygotowania oferty. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Ofertę należy sporządzić trwałą techniką (np. nieścieralnym tuszem, atramentem, na komputerze). w formie pisemnej w języku polskim, czytelnie, bez skreśleń i poprawek, umieścić w kopercie (opakowaniu) w sposób uniemożliwiający przypadkowe jej otwarcie i opisanej w następujący sposób: **nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją:**

„ Oferta na zadanie pn.: Przygotowanie i dostawa trzech- gotowych posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77 ”

VII. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć do dnia 21.11.2019 do godz. 12:00 w siedzibie Zamawiającego: Przedszkole Samorządowe nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77 w sekretariacie przedszkola na parterze.

Otwarcie kopert nastąpi o godz. 14.00 w gabinecie dyrektora na I piętrze.

UWAGA: Oferty złożone po wyżej wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.

VIII. O wyniku postępowania o zamówienie zostaną powiadomieni Wykonawcy **poprzez zamieszczenie stosownej informacji na stronie internetowej, w tym samym miejscu co publikacja niniejszego zapytania ofertowego**

IX. W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w stosownym powiadomieniu (wg wyboru Zamawiającego pisemnie lub elektronicznie) zwycięski Wykonawca jest obowiązany przed podpisaniem umowy:

a) dostarczyć aktualny dokument na podstawie, którego prowadzona jest działalność gospodarcza stosownie do formy prowadzonej działalności gospodarczej np. odpis KRS lub ewidencji działalności gospodarczej), z którego wynika kto w imieniu Wykonawcy jest upoważniony do reprezentowania i zaciągania zobowiązań, lub przekazać dane do pozyskania takich dokumentów , jeżeli są one udostępniane w formie elektronicznej przez instytucje prowadzące ich ewidencję,

b)jadłospis, na pierwsze 10 dni świadczenia, o których mowa w punkcie 4.

X. Załączniki:

-projekt umowy, stanowi integralną część niniejszego zapytania ofertowego

- formularz ofertowy tzw. druk oferty

Dyrektor Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach
Wioletta Uram

UMOWA NR..... /2019

Przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla dzieci z Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach

zawarta w dniu w Piechowicach, pomiędzy:

Gmina Miejska Piechowice –Przedszkole Samorządowe nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77, 58-573 Piechowice NIP 6110108658 reprezentowanym przez Dyrektora Wioletę Uram, przy kontrasygnacie Moniki Rakuckiej - Główny Księgowy Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach zwanym dalej, „Zamawiającym” aprowadzącą działalność gospodarczą (nazwa firmy)..... z siedzibą....., zarejestrowana w pod Nr..... w dniu NIPREGON zwanym / -ą w dalszej treści umowy dalej, „Wykonawcą ", reprezentowanym (a) przez:

została zawarta umowa o następującej treści

§ 1 (* do uszczegółowienia po wyborze oferty)

1.Przedmiotem umowy jest przygotowanie posiłków tj. śniadania, obiadu i podwieczorku , w tym posiłków ciepłych i dostarczenie ich do Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach ul. Kryształowa 77, zwanego dalej Przedszkolem, dostarczanie pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w zajęciach przedszkolnych) dzieciom. Orientacyjne (zwane też przewidywanymi) ilości posiłków, które mogą zostać zamówione: śniadania 10350 szt. obiady 12650 szt., podwieczorki 12650 szt., przy czym pod pojęciem posiłku należy rozumieć śniadanie, obiad, podwieczorek dla jednego dziecka w ciągu jednego dnia zajęć w Przedszkolu trzy razy dziennie w godzinach: 8.10 śniadanie, 11.15 obiad oraz 13.00 podwieczorek.

2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w.....(nazwa restauracji) ", ul.i dostarczał je własnym transportem, w specjalistycznych termosach, naczyniach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie temperatury i jakości przewożonych potraw. Posiłki będą przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.

3. Wykonawca zapewnia naczynia do wydawania posiłków, sprzęt do mycia brudnych naczyń oraz sprzęt do ewentualnego podgrzania posiłków w miejscu jego wykonania.

4. Posiłki wykonywane będą ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

5. Posiłki będą spożywane przez dzieci na terenie przedszkola w pomieszczeniach do tego przystosowanych.

6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z póź.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

7. Posiłki będą przygotowywane i wydawane przez osoby posiadające aktualne zaświadczenie lekarskie wydane do celów sanitarno – epidemiologicznych.

8. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno - sanitarnych.

Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonanej usługi

(jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno - sanitarnych i porządkowych).

9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wrywkowego ważenia dań.

§2

Umowa niniejsza obowiązuje od dnia 01.01.2020r. do 31.12.2020r., przy czym posiłki do Przedszkola będą dostarczane w okresie od data 02.01.2020 do 31.12.2020 r.

§3

1. Zgodnie z ofertą Wykonawcy, wynagrodzenie za faktycznie zamówioną ilość posiłków tj. śniadań, obiadów i podwieczorków wynosi:

a) za jedno śniadanie C_s zł (słownie:),
podatek VAT wg. Stawki%

b) za jeden obiad z podwieczorkiem C_{O+P} zł (słownie:),
podatek VAT wg. Stawki%

2. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 pokrywają koszty i wydatki Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu Umowy, określone w zapytaniu ofertowym znak PS1/0700/84/19 a w szczególności: koszty posiłków, ich sporządzania, dostarczenia do Przedszkola, wydania posiłków i zabrania brudnych naczyń po posiłku.

3. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 są stałe (niezmienne) na czas realizacji Umowy.

4. Zapłata za dostarczone posiłki następować będzie na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę na koniec każdego miesiąca na:

Nabywca: Gmina Miejska Piechowice, ul. Kryształowa 49, 58-573 Piechowice, NIP 6110108658 i
Odbiorca: Przedszkole Samorządowe nr 1 w Piechowicach, ul. Kryształowa 77, 58-573 Piechowice
w terminie do 14 dni od daty jej otrzymania.

5. Zapłata za usługę odbywać się będzie raz w miesiącu, za poprzedni miesiąc, po przedstawieniu i zatwierdzeniu faktury przez Dyrektora Przedszkola Samorządowego Nr 1 w Piechowicach. Każdorazowo faktura musi być sporządzona na podstawie wykonanych usług, potwierdzonych odpowiednio przez dyrektora przedszkola.

6. Zapłata odbywać się będzie za faktycznie zamówione posiłki w miesiącu rozliczeniowym.

7. Za dzień zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku Zamawiającego poleceniem przelewu.

8. Zamawiający oświadcza, że płatność za wykonane usługi (dostawy-wybrać właściwe) odbywać się będzie z uwzględnieniem mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z ustawą o podatku od towarów i usług –art. 108a -108d tj. Dz.U z 2018r. Poz. 2174z póź.zm.)

§4

Strony ustalają następujące kary umowne:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary:

- a) za niedostarczenie posiłku składającego się na zestaw w ustalonym terminie z przyczyn zależnych od Wykonawcy, bądź dostarczenie posiłków chłodnych (gdy sytuacje takie powtarzają się dwa razy w miesiącu) równowartość wartości faktury z miesiąca poprzedzającego zaistniałą sytuację,
- b) za zaniżenie wagi poszczególnych dań (gdy sytuacje takie powtórzą się dwa razy w miesiącu) równowartość wartości faktury z miesiąca poprzedzającego zaistniałą sytuację,
- c) z tytułu odstąpienia od wykonania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości pięć (5)krotnej wartości faktury z miesiąca poprzedzającego zaistniałą sytuację.

§ 5

1. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze Stron z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. W przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym. Wykonawcy przysługuje w takim wypadku wynagrodzenie za dostarczone i wydane posiłki, pod warunkiem spełnienia przez nie wymagań określonych w Zapytaniu ofertowym, oraz innych postanowień Umowy.
3. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych w Umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

§7

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy będą rozstrzygane polubownie. W przypadku braku porozumienia, spory podlegają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§8

Umowa niniejsza została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa pozostałe Zamawiający.

§9

Integralne Załączniki do Umowy:

1. Zapytanie ofertowe z dnia 08.11.2019r. nr sprawy PS1 / 0700/84/19.
2. Formularz ofertowy Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

(pieczęć adresowa Wykonawcy)

(miejscowość. data)

FORMULARZ OFERTOWY

Dot.: zamówienia o wartości poniżej 30 000 EURO, którego przedmiotem jest **przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach. Nr sprawy: PS1/0700/84/19**

Zamawiający:

Gmina Miejska Piechowice (Nabywca) - Przedszkole Samorządowe nr 1 w Piechowicach (Odbiorca) ul. Kryształowa 77, 58-573 Piechowice, woj. dolnośląskie, tel.757612248, zwany dalej „Zamawiającym” -

Przedmiot zamówienia: - Przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Przedszkola Samorządowego nr 1 w Piechowicach w okresie 02.01.2020r. - 31.12.2020r. – Nr sprawy: PS1/0700/84/19

Wykonawca

nazwa i adres Wykonawcy:

Tel.

Fax.

NIP

Ja (my) niżej podpisani oświadczamy, że:

- Zapoznałem się (zapoznaliśmy się) z treścią zapytania ofertowego Nr sprawy: PS1/0700/84/19 z dnia 08.11.2019r. i gwarantuję(emy) wykonanie całości zamówienia zgodnie z wymogami tam zawartymi,
- Oferuję/emy wykonanie niniejszego zamówienia za ceny jednostkowe określone w mojej (naszej) ofercie,
- Cena mojej (naszej) oferty (łącznie koszt wykonania zamówienia) została wyliczona zgodnie z zapytaniem ofertowym – Nr sprawy PS1/0700/84/19 z dnia 08.10.2019r. oraz wg. poniższego wzoru:**

$$C = 10350 \text{ sztuk} \times C_s + 12650 \text{ sztuk} \times C_{O+P}$$

gdzie:

C – cena oferty brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_s – cena jednostkowa za jedno śniadanie, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

C_{O+P} – cena jednostkowa za jeden obiad wraz podwieczorkiem, brutto wraz z podatkiem VAT wyrażona w złotych polskich (PLN).

10350 sztuk – ilość śniadań, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty,

12650 sztuk – ilość obiadów z podwieczorkiem, którą należy przyjąć do wyliczenia ceny oferty.

i wynosi

..... zł = 11040 sztuk x zł + 14720 sztuk x zł.

C – cena oferty brutto

*C_s - cena jednostkowa
za jedno śniadanie*

*C_{O+P} - cena jednostkowa
za jeden obiad z podwieczorkiem*

W powyższej cenie oferty brutto zawarty jest podatek VAT wg. obowiązującej stawki%.

I. Oświadczam, że:

- posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji zamówienia,

- c) dysponuję/y potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- d) moja/nasza sytuacja ekonomiczna i finansowa zapewnia wykonanie zamówienia.

Podpis

- II. Oświadczam/y, że wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia i jego realizacji określone w zapytaniu ofertowym z dnia 08.11.2019r. Nr sprawy PS1/0700/84/19 są mi/nam znane i nie wnoszę/simy do nich żadnych zastrzeżeń.
Podpis.....
- III. Oświadczam/y, że w razie wyboru mojej/naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązuję/emy się do podpisania umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, zgodnie i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym z dnia 08.11.2019 r. znak PS1/0700/84/19 w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
Podpis.....
- IV. Dodatkowe informacje:
Prawdziwość powyższych informacji i oświadczeń potwierdzam/y własnoręcznym/i podpisem/ami świadom/mi odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu karnego.

.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)