Załącznik nr 1 …………………………, dnia………………………

 ( miejscowość) (data)

………………………………………

 ……………………………………….

 ……………………………………….

 ……………………………………….

 ( dane składającego ofertę cenową-
 imię i nazwisko lub nazwa firmy,
adres, tel/fax, e-mail)

**FORMULARZ OFERTOWY**

 Zespół Placówek Oświatowych w Dobrowodzie; Dobrowoda 26, 28-100 Busko-Zdrój W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia ……………………. w postępowaniu zgodnym
z zasadą konkurencyjności na: usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

1) netto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka- ……………………………..zł.,
w tym śniadanie- ………………………..zł.,
obiad dwudaniowy- ……………………………….zł.,
podwieczorek- ……………………………….zł.,

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

3) brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka ………………………………zł.,
w tym śniadanie- ………………………..zł.,
obiad dwudaniowy- ……………………………….zł.,
podwieczorek- ……………………………….zł.,

 4) słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka:

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

 Termin realizacji zamówienia od 02 września 2020 r. do 31 lipca 2021 r.

…………………………………… ………………………………………..

 Miejscowość i data ( podpis i imienna pieczęć oferenta)

Załącznik nr 2

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

 ( miejscowość)

………………………….……………..

 ………………………………………..

 ………………………………………..

………………………………………...

 …………………………………………

 ( 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 usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie, 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)

**Doświadczenie zawodowe**

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

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

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

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

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

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

Uzupełnić :

 Lp. Nazwa zamówienia. Opis przedmiotu zamówienia z podaniem rodzaju wykonanych usług Wartość (brutto) ……………………… Data wykonania zamówienia (rozpoczęcia i zakończenia)……………………………

 Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego

 …………………………………………….

 czytelny podpis(y)

 Załącznik nr 4 Wzór umowy

**Umowa nr…………..**

Zawarta w dniu…………………………. w Dobrowodzie pomiędzy: Gminą Busko-Zdrój,
ul. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój NIP:655-187-96-46 reprezentowaną przez Barbarę Guzińską - dyrektora ZPO w Dobrowodzie na podstawie pełnomocnictwa z dnia 02.01.2017r., zwaną w dalszej części umowy nabywcą, odbiorcą usług określonych w umowie jest Publiczne Przedszkole w Dobrowodzie wchodzące w skład Zespołu Placówek Oświatowych
w Dobrowodzie,

a …………………………………………………………….. z siedzibą w………………………. wpisaną/ym do……………………………… NIP……………………………………………………………………… Zwana/ym
w dalszej części umowy Wykonawcą w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U.z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), o następującej treści:

**§1**

 1. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.

 2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą. W dzień dostawy, do godz. 7.40, telefonicznie lub sms podanie liczby śniadań, w czasie śniadania uzgodnienie liczby obiadów i podwieczorków.

 3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.

 4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków ( śniadanie, obiad – pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla dzieci w wieku 3-5 lat, w ilości nie większej niż 22 dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie zlokalizowanego w Gminie Busko-Zdrój.

**§2**

 Termin realizacji zamówienia ustala się od 02 września 2020r. do 31 lipca 2021r.

**§3**

 Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków dziennie ( catering) dla dzieci w wieku 3-5 lat uczęszczających do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie.

**§4**

 Do obowiązków Wykonawcy należy:

a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,

b)dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych, podanie posiłków na własnej zastawie stołowej

c) odbieranie termosów i pojemników oraz nakryć stołowych i sztućców

d) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy .

e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z nabywcą za dostarczone posiłki.

**§ 5**

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie o godzinie 9.00, o godzinie 12.00 do kuchni Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie, tam przygotowywane do wydania przez Wykonawcę.

 2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

 3. Nabywca zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie
z codziennym zapotrzebowaniem.

 4. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

 5. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

**§6**

1.Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez nabywcę będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

 2. Dzienny jadłospis obejmuje: pierwszy posiłek: kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem lub masło orzechowe do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zmówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku; drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój
( kompot lub sok), trzeci posiłek: podwieczorek: owoc ( w całości), bułka słodka, kanapka, napój (sok), galaretka, budyń , kisiel itp.

3.Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z nabywcą.

 4. Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.

 5. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć 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 i krokiety itp.

6.Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka.

 7. Nabywca nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek-Oświatowych w Dobrowodzie. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

 8. 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.

 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**

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 (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-5 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.Nabywca 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, nabywca kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

 4.Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia 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 od 530 do 600 kcal 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9.Dystrybucją (wydawaniem) posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
10.Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Nabywca zastrzega sobie prawo do żądania
w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

 11.Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
12. 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.

13.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) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.

14. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

**§8**

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy 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.

**§9**

 1.Należność za przygotowanie i dostarczane posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty, wynoszącej: netto: …………………zł (słownie:…………………………) brutto: ………………..zł (słownie:………………………….)

 2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Publicznego Przedszkola w Dobrowodzie.

 3. Nabywca zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem ( zamówieniem).

**§10**

 1.Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

 2. Nabywca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od daty wpływu faktury.

**§11**

 1.W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić nabywcy kary umowne:

 1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.

2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

 2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

 3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

**§12**

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

**§13**

 1.Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

 2.W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

**§14**

 Wszelakie zmiany umowy wymagają (dla swej ważności) formy pisemnej w postaci aneksu.

**§15**

 W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby nabywcy.

**§16**

 Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

 Nabywca: Wykonawca: