



ZAPYTANIE O CENĘ – szacowanie wartości zamówienia

W związku z realizacją projektu Przedszkole Niepubliczne TWP w Szczecinie ZIARENKO, Nr projektu: RPZP.08.01.00-32-K006/19 realizowanym przez *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.1 Upowszechnienie edukacji przedszkolnej świadczonych w interesie ogólnym, zwracamy się z zapytaniem o cenę.

I. ZAMAWIAJĄCY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie przy Potulickiej 16, 70-234 Szczecin (biuro projektu), REGON 810405595, NIP 8510207566, twp@twp.szczecin.pl, 914480021.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 37 dzieci w wieku przedszkolnym 2,5-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego TWP w Szczecinie ZIARENKO mieszczącego się przy **ul. Jana Pawła II 61 A 74-202 w Bielicach** (woj. zachodniopomorskie) **o okresie od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek dla grupy maksymalnie 37 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków : dostosowana do wieku dzieci.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych) na godzinę 8:00 (całość), pakowane w jednorazowe opakowania.
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 01.09.2020r. do 31.08.2020r.- śr. 22 dni x 12 m-cy x 37 dzieci tj. **śr. 9 768 pełnych posiłków (9 768 śniadań, 9 768 obiadów dwudaniowych, 9 768 podwieczorków).**
6. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata itp.;, obiad - zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, kompot lub napój. Podwieczorek - kanapka lub słodka bułka (ciasto) i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny itp.: woda mineralna. Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek oraz paszтет. Wykonawca będzie musiał uwzględnić dietę dzieci w przygotowywanych posiłkach.
7. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
8. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipiec 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach(Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
9. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



- składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
- c) do przygotowania posiłku należy stosować: produkty zbożowe lub ziemniaki; warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli; mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu; tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g; zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
- e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
10. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
12. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
13. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej .
17. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
18. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
19. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 3 dni przed.
20. **Klauzula społeczna wymagana do spełnienia przez wykonawcę, z którym zostanie podpisana umowa** – Zamawiający wymaga, żeby Wykonawca spełnił wymogi klauzuli społecznej tj. zatrudnia/zatrudni (na podstawie umowy o pracę do realizacji zamówienia), minimum jedną osobę należącą do kategorii:

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



- a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
- c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

III. INFORMACJE DODATKOWE

1. Po wyłonieniu Wykonawcy, Przedmiot zamówienia będzie wykonywany pod wskazanym przez Zamawiającego adresem: Przedszkole Niepubliczne TWP w Szczecinie ZIARENKO ul. **Jana Pawła II 61A 74-202 Bielice**. Koszty dojazdu pokrywa w całości Wykonawca.
2. Termin płatności wynosi 7 dni od daty dostarczenia faktury VAT. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu płatność zostanie dokonana niezwłocznie po wpłynięciu kolejnej transzy dotacji bez odsetek za opóźnienie.
3. Zapytanie o cenę nie stanowi przedmiotu zamówienia publicznego regulowanego ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U z 2018r., poz. 1986 ze zm.).
4. Niniejsze zapytanie o cenę jest umieszczone: na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego Towarzystwo Wiedzy Powszechnej OR w Szczecinie, ulica Potulicka 16, oraz na stronie internetowej www.twp.szczecin.pl
5. Kryterium wyboru – 100% cena.
6. Postępowanie dotyczy wyboru jednego wykonawcy. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
7. Cena podana w ofercie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.

IV. OPIS SPOSOBU SKŁADANIA OFERT

1. Oferty powinny być sporządzone na Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik do niniejszego Zapytania o cenę.

Oferta musi zawierać:

- Pełną nazwę składającego ofertę oraz adres lub siedzibę, numer telefonu, nr NIP i Regon;
- Cenę oferty przedstawionej jako cena brutto (cena wyrażona w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku);
- Oferta winna zawierać treść wymienioną na formularzu ofertowym;
- Cena podana w ofercie powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem Przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego;
- Osobę do kontaktu;
- Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione,
- Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i niebudzący wątpliwości.

V. Wykonawcy wykluczeni z postępowania:

Wykluczone z postępowania są podmioty powiązane kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VI. Termin realizacji zamówienia

Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie **od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.**

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty można składać pocztą elektroniczną na adres: mdrewniak@twp.szczecin.pl, osobiście lub pocztą tradycyjną na adres: Biuro Projektu ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin do dnia 15.06.2020 r.
2. Zamawiający może podjąć negocjacje ze składającym ofertę, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku gdy cena najkorzystniejszej oferty dotycząca Przedmiotu zamówienia (lub jego części – zgodnie ze złożoną ofertą) przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



FORMULARZ OFERTOWY

Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin

Wykonawca:

Adres.....

Tel./Fax.....

E-mail.....

NIP:

Przystępując do zapytania o cenę na świadczenie usługi cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 37 dzieci w wieku przedszkolnym 3-5 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego TWP w Szczecinie ZIARENKO mieszczącego się przy **ul. Jana Pawła II 61 A 74-202 w Bielicach** (woj. zachodniopomorskie) **w okresie od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.** w ramach realizacji projektu pn. *Przedszkole Niepubliczne TWP w Szczecinie ZIARENKO* Nr projektu: RPZP.08.01.00-32-K006/19 współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.1 *Upowszechnienie edukacji przedszkolnej świadczonych w interesie ogólnym* realizowanym przez *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie*, oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 37 dzieci w wieku przedszkolnym 2,5-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola Niepublicznego TWP w Szczecinie ZIARENKO mieszczącego się przy **ul. Jana Pawła II 61 A 74-202 w Bielicach** (woj. zachodniopomorskie) **o okresie od 01.09.2020 r. do 31.08.2021 r.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek dla grupy maksymalnie 37 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków : dostosowana do wieku dzieci.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych) na godzinę 8:00 (całość), pakowane w jednorazowe opakowania.
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 01.09.2020r. do 31.08.2020r.- śr. 22 dni x 12 m-cy x 37 dzieci tj. **śr. 9 768 pełnych posiłków (9 768 śniadań, 9 768 obiadów dwudaniowych, 9 768 podwieczorków).**
6. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata itp.;, obiad - zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, kompot lub napój. Podwieczorek - kanapka lub słodka bułka (ciasto) i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny itp.: woda mineralna. Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek oraz paszтет. Wykonawca będzie musiał uwzględnić dietę dzieci w przygotowywanych posiłkach.
7. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest *Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl*



8. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipiec 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach(Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
9. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
 - c) do przygotowania posiłku należy stosować: produkty zbożowe lub ziemniaki; warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli; mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu; tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g; zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
 - d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
 - e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
 - f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
10. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
12. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
13. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej .
17. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
18. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021, www.twp.szczecin.pl



19. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 3 dni przed.
20. **Klauzula społeczna wymagana do spełnienia przez wykonawcę, z którym zostanie podpisana umowa** – Zamawiający wymaga, żeby Wykonawca spełnił wymogi klauzuli społecznej tj. zatrudnia/zatrudni (na podstawie umowy o pracę do realizacji zamówienia), minimum jedną osobę należącą do kategorii:
- a. bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b. niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych,
 - c. innych niż określone w literach a i b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

JA (MY) NIŻEJ PODPISANY(I) OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

1. Oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami opisu tj: przygotowanie i dowóz **śr. 9 768 pełnych posiłków (9 768 śniadań, 9 768 obiadów dwudaniowych, 9 768 podwieczorków)**, za kwotę w wysokości:

2.

netto za wykonanie całego zamówienia: PLN
(słownie: PLN)
stawka podatku VAT %
brutto za wykonanie całego zamówienia: PLN
(słownie: PLN)

netto za osobodzień (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek): PLN
(słownie: PLN)
stawka podatku VAT %
brutto za osobodzień (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek): PLN
(słownie: PLN)

2) cena podana w formularzu oferty, zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty,

3) posiadamy pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny,

3) przygotowywane posiłki zapewniać będą najwyższy standard, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, oraz będą spełnione wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat.

4) niniejsza oferta jest ważna przez 30 dni

5) w przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą, umowę zobowiązujemy się zawrzeć w miejscu i terminie jakie zostaną wskazane przez Zamawiającego

6) Oświadczenie o możliwości uznania stosowania klauzuli społecznej
oświadczam, iż (zakreślić właściwe):

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021,
www.twp.szczecin.pl



- Nie zatrudniam osób w szczególnej sytuacji na rynku pracy¹
- Zatrudnię do realizacji zamówienia osobę w szczególnej sytuacji na rynku pracy
- Zatrudniam na umowę o pracę od 1 do 3 osób w szczególnej syt. na rynku pracy
- Zatrudniam na umowę o pracę powyżej 3 osób w szczególnej syt. na rynku pracy

.....
(podpis przedstawiciela wykonawcy/wykonawcy)

¹ Zatrudnienie osób w szczególnej sytuacji na rynku pracy oznacza zatrudnienie:

- a) bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- b) niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
- c) innych niż określone w lit. a lub b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym — lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

*niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawcą projektu jest Towarzystwo Wiedzy Powszechnej Oddział Regionalny w Szczecinie, ul. Potulicka 16, 70-234 Szczecin, tel.: 91 4480021,
www.twp.szczecin.pl