

.....
(pieczęć wykonawcy)

OFERTA

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na:
Dostawę ciepłych obiadów jednodaniowych do szkół

Nasze dane:

Zarejestrowana nazwa

.....

.....

Zarejestrowany adres

.....

Numer telefonu.....

Poczta elektroniczna.....

NIP Regon

-
1. Zobowiązujemy się zrealizować przedmiot zamówienia w wymaganym terminie:
za kwotę :
Oferta za jeden obiad wynosi

Wartość netto (zł)	Podatek VAT 8%	Wartość brutto (zł)
.....

Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za realizację całego zamówienia wynosi:

7 210 obiadów x zł netto za 1 obiad = zł netto + podatek VAT 8%
..... zł = zł brutto.

2. Oświadczamy, że :

- 2.1. posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem zgodnie z przepisami wymagającymi takich uprawnień, posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 2.2. zapoznaliśmy się i akceptujemy bez zastrzeżeń proponowany przez zamawiającego wzór umowy,
- 2.3. zobowiązujemy się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
- 2.4. zdobyliśmy wszystkie konieczne informacje do przygotowania oferty.

3. Załączniki:

3.1. zatwierdzone menu miesięczne,

3.2. aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,

3.3. zatwierdzony projekt umowy

.....
(Podpis i pieczęć osoby upoważnionej)

MENU MIESIĘCZNEI tydzień

Poniedziałek	Zupa pomidorowa z makaronem.	
Wtorek	Kotlet z kurczaka panierowany, ziemniaki, surówka wiosenna. Kompot z jabłek.	
Środa	Zupa jarzynowa.	
Czwartek	Kotlet mielony, ziemniaki, surówka z marchwi. Napój owocowy.	
Piątek	Filet z ryby smażony, ziemniaki, surówka. Kompot z wiśni.	

II tydzień

Poniedziałek	Zupa ogórkowa z makaronem.	
Wtorek	Kotlet schabowy, ziemniaki, buraczki. Kompot z truskawek.	
Środa	Zupa fasolowa.	
Czwartek	Gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka z kapusty. Kompot z jabłek	
Piątek	Pierogi z serem kraszone masłem. Kompot ze śliwek.	

III tydzień

Poniedziałek	Kapuśniak z prażuszkami kraszonymi Kompot z owoców mieszanych.	
Wtorek	Pieczeń z karkówki w sosie własnym, pyzy, kapusta zasmażana. Kompot z wiśni.	
Środa	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem.	
Czwartek	Gołąbki z sosem pomidorowym, ziemniaki. Kompot z jabłek.	
Piątek	Filet z ryby smażony, ziemniaki, surówka z kapusty. Kompot z truskawek.	

IV tydzień

Poniedziałek	Zupa pomidorowa z makaronem.	
Wtorek	Kotlet z kurczaka panierowany, ziemniaki, surówka z porów, marchwi i jabłka. Napój malinowy.	
Środa	Zupa grochowa z ziemniakami.	
Czwartek	Schab wieprzowy duszony w sosie własnym, kopytka, surówka wiosenna. Kompot z jabłek.	
Piątek	Naleśniki z serem, kraszone masłem. Kompot z truskawek.	

Dla obiadów wymienionych powyżej stosuje się wymagania ilościowe określone odpowiednio:

Lp.	Rodzaj dania	Jednostka miary	Ilość
1.	Zupa z makaronem, warzywami itp.	ml.	300
2.	Ziemniaki, kluski, pyzy, pierogi, naleśniki.	g	150
3.	Mięso, ryby, drób.	g	100
4.	Surówki, przystawki	g	150
5.	Kompot / napój	ml	200

zawarta w dniu w Mycielinie pomiędzy Gminą Mycielin
62-831 Korzeniew reprezentowanym przez:

Wójta Gminy - Jerzego Matuszewskiego
przy kontrasygnacie Skarbnika - Barbary Dymkowskiej
zwaną w treści umowy „Odbiorcą”

a
reprezentowanym przez:

.....
zwanym w dalszej treści umowy „Dostawcą” o następującej treści:

§ 1

1. Dostawca zobowiązuje się dostarczać ciepłe obiady jednodaniowe do szkół:
 - 1) Zespół Szkolno Przedszkolny w Dzierzbiniu ,
 - 2) Szkoła Podstawowa w Mycielinie ,
 - 3) Zespół Szkolno Przedszkolny w Kościelcu ,
 - 4) Gimnazjum w Korzeniewie,
 - 5) Publiczne Przedszkole Samorządowe w Korzeniewie.
2. Odbiorca zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamawianych posiłków, w zależności od bieżących potrzeb Odbiorcy. Odbiorca nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie lub zwiększenie ilości obiadów. Rozliczenie będzie dokonywane na podstawie ceny jednego obiadu jednodaniowego.
2. Przedmiot umowy , o którym mowa w ust.1 zostanie dostarczony przez Dostawcę każdorazowo w miejscu i czasie wyznaczonym przez Odbiorcę.
3. Szczegółowy tygodniowy jadłospis ustala Dyrektor Szkoły zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy

§ 2

1. Dostawca odpowiada za jakość dostarczonych dań i zobowiązuje się w związku z ich dostawą do przestrzegania norm sanitarnych i ilościowych.
2. W razie niezachowania warunków określonych w ust.1 Odbiorca ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy.

§ 3

Umowa niniejsza będzie obowiązywała do dnia 20.06.2015 r.

§ 4

1. Ustala się cenę za jeden gorący obiad dwudaniowy wraz z przygotowaniem i dostawą wynikającą z oferty wyłonionej w kwocie zł netto + 8 % VAT zł = cena
..... zł brutto / słownie

§ 5

2. Łączne wynagrodzenie Dostawcy za realizację całego przedmiotu umowy wynosi;

7210 obiadów x zł netto = zł + VAT 8 % zł = zł
brutto słownie:

3. Należność z tytułu wykonywania umowy wypłacana będzie Dostawcy przez Odbiorcę za jednomiesięczny okres rozliczeniowy. Podstawę wypłaty stanowić będzie rachunek wystawiony przez Dostawcę potwierdzony przez Dyrektora Szkoły co do ilości dostarczanych obiadów.

4. Rachunek o którym mowa w ust. 1 Dostawca składa Odbiorcy do 05 następnego miesiąca, za który na zostać wypłacone wynagrodzenie na adres:
Gminny Ośrodek pomocy Społecznej Mycielin
62-831 Korzeniew NIP 968-00-18-221

5. Zapłata nastąpi przelewem na konto Dostawcy w ciągu 14 dni od dostarczenia rachunku Odbiorcy.

§ 6

Odbiorca zobowiązuje się na bieżąco do informowania o liczbie dzieci uprawnionych do dożywiania w szkołach.

§ 7

Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 8

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez właściwy rzeczowo Sąd Rejonowy w Kaliszu.

§ 10

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

ODBIORCA :

DOSTAWCA: