

Zarządzenie Nr 105.2020
Wójta Gminy Kozielice
z dnia 11 grudnia 2020 r.

w sprawie ustalenia treści zamówienia na usługi społeczne

Na podstawie art. 30 ustawy z dnia 8 marca 1990r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 713,1378) oraz art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. Z 2019 poz. 1843, z późn. zm.) Wójt Gminy w Kozielicach zarządza, co następuje:

§1

Ustalam treść ogłoszenia wraz z dokumentacją dotyczącą wyłonienia Wykonawcy na regularne dostawy posiłków - „Usługa cateringu- przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Kozielicach oraz Punktu Przedszkolnego w Kozielicach”. - załącznik Nr 1 do niniejszego zarządzenia.

§2

Wykonanie zarządzenia powierzam Komisji Przetargowej.

§3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

WÓJT
GMINY KOZIELICE
mgr Piotr Rybkowski



Nabywca: GMINA KOZIELICE

74-204 KOZIELICE 73

Odbiorca: SZKOŁA PODSTAWOWA W KOZIELICACH

KOZIELICE 73

74-204 KOZIELICE

Ogłasza wszczęcie postępowania dotyczącego udzielenia

ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art.138g ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

Prawo zamówień publicznych :

„Usługa cateringu- przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Kozielicach oraz Punktu Przedszkolnego w Kozielicach”.

Główny kod CPV

55.523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wytworzenie, dostawa i wydanie uczniom Szkoły Podstawowej w Kozielicach posiłku szkolnego pięć razy w tygodniu, w dni nauki szkolnej dla około 160 uczniów. Posiłek stanowi zupa (3 razy w tygodniu) i drugie danie (2 razy w tygodniu). Przyjmuje się, że w ciągu 2 lat po odliczeniu dni wolnych od nauki dzieci uczęszczają do szkoły przez 350 dni.
2. Nierozzerwalnym przedmiotem zamówienia jest również wytworzenie i dostawa (bez porcjowania) całodziennego wyżywienia dzieciom uczęszczającym do Punktu Przedszkolnego, ok. 23 porcje, pięć razy w tygodniu, obejmując również okres wakacji i ferii (za wyjątkiem przerw urlopowych). Całodziennie wyżywienie stanowi I śniadanie, II śniadanie, zupa, II danie oraz podwieczorek. Przyjmuje się, że przez okres 2 lat wykonywania zamówienia po odliczeniu dni wolnych świątecznych jest to około 400 dni.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków dla uczniów SP oraz dzieci z Punktu Przedszkolnego następująco:
 - a) w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem (regulowanie na podstawie informacji OPS Kozielice) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zakresie /+30%,-30%/.Zapotrzebowanie regulowane będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w okresach

tygodniowych. Informację odnośnie ilości żywionych dzieci Zamawiający przekazywać będzie drogą telefoniczną.

- b) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do regulowania ilości posiłków w zakresie liczby posiłków stałych oraz zmianie liczby posiłków w razie długotrwałych nieobecności dzieci. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać informacje z jednodniowym wyprzedzeniem, przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, drogą telefoniczną.

4. Szczegółowy opis zamówienia:

- a. Przez posiłek o którym mowa rozumie się porcję zupy (podawaną z chlebem) lub drugie danie, którego gramatura oraz wartość odżywcza jest zgodna z wytycznymi opracowanymi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
- b. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np. posiłek z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
- c. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

*zupa- temperatura 77 °C (+/- 2°C)

*II danie- temperatura 65° C (+/- 2°C)

*potrawy na zimno (surówki, desery) –temperatura 30° C (+/- 2°C)

- d. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów tygodniowych najpóźniej do poniedziałku poprzedniego tygodnia na następny tydzień . Każda zmiana w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego. Jadłospis powinien określać kaloryczność posiłku, informacje o zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów oraz występujących w posiłku alergenów. Jadłospis powinien również zawierać informację jakich produktów użyto do wytworzenia posiłku (np. gulasz warzywny; skład: mięso drobiowe+ rodzaj dodanego warzywa + użyte przyprawy itp). Jadłospis przygotowywany przez uprawnionego dietetyka.
- e. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- f. Posiłki dla dzieci i młodzieży szkolnej powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży.
- g. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi , tj. zmiany zarówno składu jaki i rodzaju posiłków przygotowywanych /dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych.

- h. Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności , na własny koszt w specjalistycznych termosach, termo boksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłku tj. Szkoła Podstawowa w Kozielicach, 74-204 Kozielice 73. Posiłki będą wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Utrzymanie w czystości naczyń (wyparzenie) po stronie Wykonawcy. Zamawiający informuje iż nie jest w posiadaniu sprzętu zapewniającego mycie i wyparzenie naczyń jednorazowych.
- i. Zobowiązuje się Wykonawcę do codziennego odbierania termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzenia.
- j. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania odpadów pokonsumpcyjnych.
- k. Zobowiązuje się Wykonawcę do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
- l. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
- ł. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP.
- m. Zobowiązuje się Wykonawcę do posiadania (okazania Zamawiającemu) opinii Właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych do produkcji posiłków.
- n. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem , w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
- o. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże , są w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. W konsekwencji Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.
- p. Porcjowaniem posiłków w Szkole Podstawowej w Kozielicach zajmie się Wykonawca, zatrudniając do tego celu pracownika z którym zawrze umowę o pracę (obowiązek nałożony na Zamawiającego wynikający z art. 29 ust.3 a Pzp, który obliguje Zamawiającego do egzekwowania względem Wykonawcy jego powinności).
- q. Porcjowaniem posiłków dla dzieci z Punktu Przedszkolnego zajmie się pomoc wspomagająca nauczyciela zatrudniana przez SP Kozielice, zgodnie z wewnętrznymi

procedurami dopuszczonymi do stosowania przez Powiatową Inspekcję Sanitarną w Pырzycach.

- r. Dostawa posiłków do godz. 9.00 każdego dnia, z zastrzeżeniem prawa do zmiany godzin dowozu posiłków.
- s. Szczegółowe wykazy posiłków dla Szkoły Podstawowej i dla Punktu Przedszkolnego stanowi załącznik nr 1 który określa poglądowy zarys posiłków. Załącznik nr 1 stanowi również Ofertę wykonawcy.
- t. Z tytułu wykonywania Umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za rzeczywistą ilość przygotowanych posiłków.
- u. Zastrzega się, że w przypadku, gdy działalność szkoły będzie zawieszona lub szkoła nie będzie prowadziła działalności (uczniowie nie będą mieli możliwości przebywania w szkołach), Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę o tym fakcie. W momencie wystąpienia takiego przypadku Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie jedynie za przygotowane i dostarczone porcje. W takim przypadku Zamawiający może wypowiedzieć umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
- v. Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia wobec Zamawiającego w przypadku, gdy działalność szkoły będzie zawieszona lub szkoła nie będzie prowadziła albo zaprzestanie prowadzić działalność w szczególności gdy uczniowie nie będą mieli możliwości przebywania w szkole.

5. Dokumenty wymagane od Zamawiającego :

- dokument potwierdzający prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia
- Oświadczenie wykonawcy potwierdzającego spełnienie wszystkich warunków określonych w art. 22 ustawy Pzp oraz o niepodleganiu z wykluczenia na podstawie art. 24 Ustawy Pzp-załącznik 2
- oświadczenie z ZUS i Urzędu o niezaleganiu w opłatach, ratalnym rozłożeniu opłat lub umorzeniach z tego tytułu; przed podpisaniem umowy Wykonawca złoży zaświadczenie z instytucji ZUS oraz Urząd Skarbowy.
- referencje 1 firmy polecającej współpracę z danym Wykonawcą w zakresie podobnych zamówień cateringowych, zrealizowane w ostatnich 2 latach, a jeżeli okres prowadzenia usług jest krótszy to w okresie prowadzenia działalności na usługi cateringowe
- Wypełniona kompletna oferta (tj. załącznik nr 1)
- Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia polisy OC na kwotę 100 000 zł w zakresie prowadzonej usługi przed rozpoczęciem wykonywania zamówienia.

6. Wadium przetargowe

1. POBRANIE WADIUM

Przewiduje się pobranie wadium w wysokości 3 000,00 zł (słownie: trzy tysiące zł 00/100), które należy wpłacić przed upływem terminu składania ofert **tj. do 21.12.2020 godz. 12.00** na konto Urzędu Gminy Kozielice nr 61 9387 0003 0000 1078 2000 0030 . Liczy się data zaksięgowania na koncie Zamawiającego.

2. ZWROT WADIUM

- Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
- Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

3. ZATRZYMANIE WADIUM

Zamawiający zatrzymuje wadium, jeżeli:

- Wykonawca, którego oferta została wybrana odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
- Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

4. NALEŻYTE ZABEZPIECZENIE UMOWY

Zamawiający wymaga wniesienia należytego zabezpieczenia umowy w wysokości 3 000,00 (trzy tysiące zł 00/100) najpóźniej w dniu podpisania umowy. Za zgodą Wykonawcy wadium wniesione w pieniądzu pozostanie na koncie Zamawiającego i zostanie przekwalifikowane jako forma należytego zabezpieczenia umowy.

7. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie wyborem sumy kryterium ceny i kryterium jakości.

a) Kryterium cena będzie obliczana wg następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 60$$

Cenę należy obliczyć dla jednego posiłku w złotych polskich jako cenę netto i cenę brutto. Cena końcowa stanowi wartość uśrednioną podanych zestawów. Cena oferty uwzględniać winna wszystkie zobowiązania i obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia (transport+ uśredniona cena obiadów + zatrudniona osoba do wydawania posiłków, która jednocześnie sprząta salę po zakończonym dniu dożywiania + odbiór termosów ich mycie i wyparzenie). Cena może być tylko jedna. Cenę końcową wykonawca wpisuje w „Podsumowanie załącznika nr 1”

b) W celu pozyskania produktu wysokiej jakości Zamawiający wprowadza kryterium jakości.

Wykonawca otrzyma dodatkowe punkty za:

* oświadczy, że w procesie produkcji żywności będzie używał mięsa, które pochodzi od dostawców spełniających najwyższe normy krajowe, europejskie, potwierdzone certyfikatem ISO 22000 lub równoważnym dokumentem- za wykazanie spełnienia tego warunku Wykonawca otrzyma 15 punktów

* oświadczy, że w procesie produkcji żywności będzie używał warzyw pochodzących od dostawców spełniających najwyższe normy krajowe, europejskie, potwierdzone certyfikatem ISO 22000 lub równoważnym dokumentem- za wykazanie spełnienia tego warunku Wykonawca otrzyma 15 punktów

*oświadczy, że w procesie produkcji żywności będzie używał nabiału pochodzącego od dostawców spełniających najwyższe normy krajowe, europejskie, potwierdzone certyfikatem ISO 22000 lub równoważnym dokumentem- za wykazanie spełnienia tego warunku Wykonawca otrzyma 10 punktów

Wybranego Wykonawcę zobowiązuje się do dostarczenia wszelkiej dokumentacji potwierdzającej zapewnienie używania produktów jak w złożonym oświadczeniu.

LICZBA PUNKTÓW =PUNKTY KRYTERIUM CENA+ PUNKTY KRYTERIUM JAKOŚĆ

8. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

- a) Ofertę należy złożyć w komplecie (Ofertę stanowi załącznik nr 1 oraz podsumowanie do załącznika nr 1) w formie papierowej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.
- b) Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- c) W przypadku unieważnienia postępowania oferty złożone przez Wykonawców pozostaną w dokumentacji Zamawiającego.
- d) Ofertę należy złożyć zapakowaną w kopertę opisaną następująco:
„Oferta na usługę cateringu- wytworzenie, dostawa i wydanie uczniom Szkoły Podstawowej w Kozielicach posiłku szkolnego. Nie otwierać przed 22.12.2020 godz. 12.00”

Koperta zaadresowana na: Gmina Kozielice, 74-204 Kozielice 73

9. Dodatkowe informacje

- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania.
- b) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- c) Wykonawca związany jest ofertą przez 30 dni od terminu składania ofert.

10. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- a) Strony przewidują możliwość zmiany umowy w następujących sytuacjach:

-uleganie zmianie stan prawny w zakresie dotyczącym realizowanej Umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonywania przedmiotu Umowy przez Wykonawcę;

-Zmiana Umowy na skutek zmiany stawki podatku od towarów i usług dopuszczalna jest tylko wówczas gdy konieczność taka powstanie w następstwie okoliczności których nie można było przewidzieć (w tym zmian w przepisach prawa); W takim przypadku umowa ulegnie zmianie w zakresie wysokości ceny brutto.

- Niezależnie od powyższego, Strony dopuszczają możliwość zmian redakcyjnych Umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności usprawniających realizację zamówienia. W takiej sytuacji, Strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany weryfikujące redakcyjne dotychczasowe brzmienie umowy albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.

-W razie wątpliwości, przyjmuje się, że nie stanowią zmiany Umowy następujące zmiany: a) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy, b) danych teleadresowych, c) danych rejestrowych.

b) Zamawiający określa termin realizacji zadania na okres od 01.02.2021 do 31.12.2022r.
Czas realizacji i obowiązywania umowy upływa dnia 31.12.2022r.

Sporządziła: Agnieszka Ochrońska

Kozielice, 10.12.2020r.


WOJCI
GMINY KOZIELICE
mgr Piotr Rybkowski

FORMULARZ OFERTOWY

w sprawie: ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art.138g ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

Prawo zamówień publicznych : „Usługa cateringu- przygotowanie i dowóz posiłków do Szkoły Podstawowej w Kozielicach oraz Punktu Przedszkolnego w Kozielicach .”

Nazwa i siedziba oferenta:

.....

Osoba upoważniona przez oferenta do złożenia oferty i podpisania umowy:

.....

I . Zestaw dla Szkoły Podstawowej:

Lp.	Zestawy	Cena
1.	Zestaw nr 1- zupa ogórkowa + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
2.	Zestaw nr 2- zupa pomidorowa z makaronem 450 ml	Netto: Brutto:
3.	Zestaw nr 3- zupa warzywna (składniki: ziemniaki, marchew, kalafior, por, fasola szparagowa)	Netto: Brutto:
4.	Zestaw nr 4- zupa „barszcz biały” (z ziemniakami i wkładką tj. wyporcjowana odpowiednio do ilości posiłków nieduża kiełbaska ok. 50 g + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
5.	Zestaw nr 5- zupa grochowa z ziemniakami i pokrojoną w kostkę podsmażoną kiełbaską + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
6.	Zestaw nr 6- zupa „barszcz	

	czerwony" + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
7.	Zestaw nr 7- Rosół z makaronem + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
8.	Zestaw nr 8- krupnik + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
9.	Zestaw nr 9- fasolka po bretońsku + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
10.	Drugie danie- bigos (skład: kapusta słodka i kiszona w częściach ½) + 2 kromki chleba 450 ml	Netto: Brutto:
11.	Drugie danie- gulasz wieprzowy + ziemniaki + surówka	Netto: Brutto:
12.	Drugie danie- gulasz drobiowo- warzywny (skład: mięso drobiowe typu filet kurczaka, marchew, pieczarki, papryka świeża, kukurydza konserwowa, fasolka czerwona + ziemniaki +surówka	Netto: Brutto:
13.	Drugie danie- Spagetti z sosem bolognese	Netto: Brutto:
14.	Pierogi ruskie 300g	Netto: Brutto:
15.	Kopytka okraszone tłuszczem z cebulką + surówka	Netto: Brutto:
16.	Kotlet mielony + ziemniaki + surówka	Netto: Brutto:
17.	Makaron z jogurtem owocowym	Netto:

		Brutto:
18.	Sztuka mięsa wieprzowego w sosie + ziemniaki	Netto: Brutto:

*Do drugiego dania podajemy ziemniaki, kaszę, ryż, makaron z naprzemienną częstotliwością (200 g). Raz w miesiącu jako drugie danie podajemy danie mączne typu pierogi, kopytka, pyzy itp.

**Do drugiego dania podajemy surówki (100 g) Przez surówkę rozumiemy dodatek do drugiego dania złożony z poszatkowanych świeżych warzyw dostępnych w okresie wiosna, lato, jesień oraz ewentualnych kiszonych, konserwowych warzyw dostępnych w okresach zimowych.

***Powyższy jadłospis został utworzony w celu wykazania przez Oferentów rzetelnej ujednoczonej ceny za posiłek.

Informujemy, że na powyższym jadłospisie będziemy bazować, jednak wykonawca ma obowiązek współpracy z dietetykiem odnośnie układania całotygodniowych zestawów żywienia całodobowego dla dzieci w wieku szkolnym.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Wykonawca zapewni:

Ilość posiłków: 160 zestawów pięć razy w tygodniu we wszystkie dni nauki szkolnej okresu zamówienia tj. w okresie dwóch lat od podpisania umowy.

Transport do miejsca wydawania posiłków tj. do Szkoły Podstawowej w Kozielicach.

II. Zestaw dla dzieci z Punktu Przedszkolnego.

Lp.	Zestawy	Cena
1.	Śniadania: Do picia w każdy dzień naprzemiennie: -kawa inka, herbata owocowa, kakao, świeży sok owocowy (1 raz w tygodniu) 1-2 razy w tygodniu do śniadania	Netto: Brutto:

	<p>podajemy płatki na mleku lub inne danie mleczne</p> <p><u>Zestawy śniadaniowe: (zamiennie)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagietka, masło, wędlina, ogórek świeży 2. Chleb z masłem, serem żółtym, pomidorem i szczypiorkiem 3. Rogalik z masłem i dżemem 4. Chleb z masłem i pasztecikiem drobiowym 5. Bułka z masłem, wędlina i ogórkiem świeżym 6. Chleb z pastą twarogową i rzodkiewką 7. Chleb z pastą jajeczną 	
2.	<p>Zupy: (zamiennie)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wielowarzywna (por, ziemniak, marchew, groszek, brokuł, kalafior) 2. Żurek (jajko, kielbaska pokrojona w kostkę, ziemniak) 3. Zupa grochowa 4. Krupnik jęczmienny 5. Zupa pomidorowa z ryżem 6. Rosółek z makaronem 7. Zupa ogórkowa z natką pietruszki zabieleną 8. Barszcz czerwony 9. Rosół z makaronem 	<p>Netto:</p> <p>Brutto:</p>
3.	<p>II danie: (zamiennie)</p> <p>Codziennie do obiadu podajemy kompot.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Porcja filetu drobiowego w sosie z ziemniakami i ogórkiem konserwowym 2. Kotlet mielony z ziemniakami i surówką ze świeżej kapusty 3. Makaron z sosem śmietanowo-owocowym 4. Klopsiki w sosie koperkowym z ziemniakami 	<p>Netto:</p> <p>Brutto:</p>

	i surówką z sałaty lodowej/ masłowej 5. Spagetti 6. Filet drobiowy panierowany z ziemniakami i sałatą w śmietanie 7. Kopytka/pierogi ruskie 8. Kurczak z ziemniakami i surówką 9. Filety rybne z ziemniakami i surówką	
4	Podwieczorek: (zamiennie) 1.Świeże warzywa krojone 2.owoc 3.kisiel 4.galaretka 5.jogurt	Netto: Brutto:

- Do drugiego dania podajemy naprzemiennie ziemniaki, kaszę ,ryż.
- Dopuszcza się możliwość dostarczania śniadania w postaci półproduktów np. chleb, kostka masła, wędlina w plastrach, świeży ogórek. Obiad i podwieczorek muszą być produktami gotowymi.
- Powyższy jadłospis został utworzony w celu wykazania przez Oferentów rzetelnej, ujednoczonej ceny za posiłek.
- Informujemy, że na powyższym jadłospisie będziemy bazować, jednak wykonawca ma obowiązek współpracy z dietetykiem odnośnie układania całotygodniowych zestawów żywienia całodobowego dla dzieci.
- Około 23 pełne posiłki (I śniadanie, II śniadanie , zupa, II danie , podwieczorek).
- Transport do miejsca wydawania posiłków tj. do Szkoły Podstawowej w Kozielicach.

Niniejsza oferta kształtuje się następująco:

1. Uśredniona cena za 1 posiłek w szkole podstawowej¹:

..... Netto

..... Brutto

2. Uśredniona cena za 1 posiłek w punkcie przedszkolnym²:

..... Netto

..... Brutto

3. W tym miesięczny koszt transportu realizowanej usługi³:

..... Netto

..... Brutto

¹Należy podać uśrednioną cenę netto i cenę brutto za wyprodukowanie 1 posiłku. Proponowany wzór obliczeń:

$$C = C \text{ Wyk} \times 160 \times 350$$

C-cena

C Wyk- cena zaproponowana przez Wykonawcę

160- liczba uczniów

350- liczba dni roboczych trwania umowy

²Należy podać cenę netto i brutto za wyprodukowanie 1 posiłku. Proponowany wzór obliczeń:

$$C = C \text{ Wyk} \times 23 \times 400$$

C-cena

C Wyk- cena zaproponowana przez Wykonawcę

23- liczba dzieci PP

400- liczba dni roboczych trwania umowy

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że spełniam warunki określone w art. 22 Ustawy Prawo zamówień publicznych m.in.

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 Ustawy Pzp.
5. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

.....

(podpis osoby upoważnionej)