

**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 CATERINGOWE**  
poniżej kwoty 130 000 zł do których nie mają zastosowania przepisy Ustawy Pzp

**„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 140 uczniów. Posiłek stanowi zupa (3 razy w tygodniu) i drugie danie (2 razy w tygodniu).
2. Nerozerwalnym przedmiotem zamówienia jest również wytworzenie i dostawa (bez porcjowania) całodziennego wyżywienia dzieciom uczęszczającym do Punktu Przedszkolnego, ok. 20 porcji, pięć razy w tygodniu, obejmując również okres wakacji i ferii (za wyjątkiem przerw urlopowych). Całodziennie wyżywienie stanowi śniadanie, zupa, II danie oraz podwieczerek.
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%/ w SP oraz /+70%,-70%/ w Punkcie Przedszkolnym. Zapotrzebowanie regulowane będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w okresach jednodniowego wyprzedzenia. 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 (wyparzanie) po stronie Wykonawcy. Zamawiający informuje iż nie jest w posiadaniu sprzętu zapewniającego mycie i wyparzanie naczyń wielokrotnego użytku.
- i. Zobowiązuje się Wykonawcę do codziennego odbierania termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.
- 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 Powiatowa Inspekcję Sanitarną w Pyrzycach.
- 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
- 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 min 50 000,00 zł w zakresie prowadzonej usługi przed rozpoczęciem wykonywania zamówienia.

6. Wadium przetargowe

Nie przewiduje się pobrania wadium

1. NALEŻYTE ZABEZPIECZENIE UMOWY

Zamawiający wymaga wniesienia należytego zabezpieczenia umowy w wysokości 2 % wartości złożonej oferty najpóźniej w dniu podpisania umowy. Wpłata przelewem na wskazane konto Zamawiającego.

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 elektronicznej korzystając z platformy **MARKET PLANET**; link do logowania: [kozielice.ezamawiajacy.pl](http://kozielice.ezamawiajacy.pl) (potrzebna wcześniejsza rejestracja na platformie) lub w formie papierowej na adres: Urząd Gminy Kozielice 74-204 Kozielice 73 z dopiskiem: „Usługa Cateringowa dla Szkoły Podstawowej oraz Punktu Przedszkolnego w Kozielicach”.
- b) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.
- c) Oferty złożone po terminie nie biorą udziału w niniejszym postępowaniu.
- d) W przypadku unieważnienia postępowania oferty złożone przez Wykonawców pozostaną w dokumentacji Zamawiającego.

#### **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 10 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.

11. Terminy wykonania usługi:

Zamawiający określa termin realizacji zadania na okres **od 01.02.2023r. do 30.06.2023r.** -dla Szkoły Podstawowej.

Zamawiający określa termin realizacji zadania na okres **od 01.02.2023r. do 31.08.2023r.**- dla Punktu Przedszkolnego.

Sporządziła: Agnieszka Ochrońska

Kozielice, 16.12.2022r.

## FORMULARZ OFERTOWY

w sprawie: ZAMÓWIENIA NA USŁUGI CATERINGU  
o wartości mniejszej niż 130000,00 do której nie mają zastosowania Przepisy Ustawy Pzp:  
„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	Netto: .....

	450 ml	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-warzwy (skład: mięso drobiowe typu filet kurczaka, marchew, pieczarki, papryka świeża, kukurydza konserwowa, fasolka czerwona + ziemniaki +surówka	Netto: ..... Brutto: .....
13.	Drugie danie- Spaghetti 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 ujednocionej 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: ok 140 zestawów pięć razy w tygodniu we wszystkie dni nauki szkolnej okresu zamówienia tj. w okresie od lutego do czerwiec 2023r.**

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

## **II. Zestaw dla dzieci z Punktu Przedszkolnego.**

Lp.	Zestawy	Cena
1.	<p>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 podajemy płatki na mleku lub inne danie mleczne</p> <p><u>Zestawy śniadaniowe: (zamiennie)</u></p> <p><u>1.</u> Bagietka, masło, wędlina, ogórek świeży</p> <p><u>2.</u> Chleb z masłem, serem żółtym, pomidorem i szczypiorkiem</p> <p><u>3.</u> Rogalik z masłem i dżemem</p> <p><u>4.</u> Chleb z masłem i pasztecikiem drobiowym</p> <p><u>5.</u> Bułka z masłem, wędlina i ogórkiem świeżym</p> <p><u>6.</u> Chleb z pastą twarogową i rzodkiewką</p> <p><u>7.</u> Chleb z pastą jajeczną</p>	<p>Netto: .....</p> <p>Brutto: .....</p>

2.	<p>Zupy: (zamiennie)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wielowarzywna (por, ziemniak, marchew, groszek, brokuł, kalafior</li> <li>2. Żurek (jajko, kielbaska pokrojona w kostkę, ziemniak)</li> <li>3. Zupa grochowa</li> <li>4. Krupnik jęczmienny</li> <li>5. Zupa pomidorowa z ryżem</li> <li>6. Rosółek z makaronem</li> <li>7. Zupa ogórkowa z natką pietruszki zabieleną</li> <li>8. Barszcz czerwony</li> <li>9. Rosół z makaronem</li> </ol>	<p>Netto: .....</p> <p>Brutto: .....</p>
3.	<p>II danie: (zamiennie) Codziennie do obiadu podajemy kompot.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Porcja filetu drobiowego w sosie z ziemniakami i ogórkiem konserwowym</li> <li>2. Kotlet mielony z ziemniakami i surówką ze świeżej kapusty</li> <li>3. Makaron z sosem śmietanowo-owocowym</li> <li>4. Klopsiki w sosie koperkowym z ziemniakami i surówką z sałaty lodowej/masłowej</li> <li>5. Spagetti</li> <li>6. Filet drobiowy panierowany z ziemniakami i sałatą w śmietanie</li> <li>7. Kopytka/pierogi ruskie</li> <li>8. Kurczak z ziemniakami i surówką</li> <li>9. Filety rybne z ziemniakami i surówką</li> </ol>	<p>Netto: .....</p> <p>Brutto: .....</p>
4	<p>Podwieczorek: (zamiennie)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Świeże warzywa krojone</li> <li>2. owoc</li> <li>3. kisiel</li> <li>4. galaretką</li> <li>5. jogurt</li> </ol>	<p>Netto: .....</p> <p>Brutto: .....</p>

- 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, ujednoliconej 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 20 pełnych posiłków (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 podstawowej :**

..... Netto  
..... Brutto

**2. Uśredniona cena za 1 posiłek w punkcie przedszkolnym :**

..... Netto  
..... Brutto

**3. W tym miesięczny koszt transportu realizowanej usługi :**

..... Netto  
..... Brutto

**Informacje do obliczeń dla Zamawiającego w celu prawidłowego wyłonienia Wykonawcy.**

**1 Oferent podaje uśrednioną cenę netto i brutto 1 posiłku. Proponowany wzór obliczeń:**

**SP Kozielice:**

$$C = C_{\text{Wyk}} \times 140 \times 100$$

C-cena

C Wyk- cena zaproponowana przez Wykonawcę

140- liczba uczniów

100- liczba dni roboczych trwania umowy

**2 Oferent podaje uśrednioną cenę netto i brutto 1 posiłku. Proponowany wzór obliczeń:**

**Punkt Przedszkolny**

$$C = C_{\text{Wyk}} \times 20 \times 120$$

C-cena

C Wyk- cena zaproponowana przez Wykonawcę

20- liczba dzieci PP

120- liczba dni roboczych trwania umowy

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że :

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 wykluczeniom jako nierzetelny Wykonawca dla wykonywanej usługi.
5. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

.....  
(podpis osoby upoważnionej)