

Szkoła Podstawowa nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie

Zaproszenie do składania ofert

Na świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie w okresie 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

postępowanie jest realizowane
na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 - 4 ustawy
z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity z 11 września 2019 r. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)

1. Ustalenia ogólne:

- 1.1. **Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy** z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 11 września 2019 r. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843). Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. „Usługi, o których mowa w art. 74” do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.
- 1.2. Pozostałe podstawy prawne mające zastosowanie przy opracowaniu zaproszenia:
 - a) ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (tekst jednolity z 16 maja 2019 roku Dz.U. z 2019 poz. 1145 ze zmianami);
 - b) przepisy szczegółowe odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia wskazane w dokumentacji opisującej przedmiot zamówienia publicznego.

2. Dane Zamawiającego, sposób komunikacji z Zamawiającym:

2.1. Zamawiającym jest:

Nazwa: Szkoła Podstawowa nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie,
Adres Zamawiającego: ul. Szkolna 15, 62-002 Suchy Las,
Numer telefonu: 61 8125-191,
Adres BIP i strony internetowej: <http://bip.sp.suchylas.pl/>, <https://sp1.suchylas.pl/>,
Adres mailowy: sekretariat@spsuchylas.edu.pl,
Godziny urzędowania Sekretariatu 7.30 - 14.30;

2.2. Zasady i formy komunikacji:

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z powyżej podanymi informacjami.

2.3. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami:

Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest Maria Antas – Dyrektor Szkoły – od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 9.00 a 14.00.

W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Sekretariatu Zamawiającego.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostawy gotowych posiłków (obiadów) dla średnio 220 dzieci w wieku 7 - 15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 1 w Suchym Lesie, w okresie od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

3.2. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności: przygotowanie posiłków albo dowóz posiłków albo przygotowanie jadłospisów w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. – Kodeks pracy: Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem.

3.3. Uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań, o których mowa w pkt. 3.2 oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań:

Wykonawca w terminie do 10 dni licząc od dnia podpisania umowy będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie osób wykonujących czynności określone w ppkt. 3.2, tj. pisemnego oświadczenia Wykonawcy i/lub pisemnych oświadczeń pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę potwierdzających, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wykonujących wskazane czynności przez cały okres realizacji wykonywanych przez niego czynności, w szczególności poprzez wezwanie do złożenia oświadczeń poświadczających zatrudnienia lub wszczęcia procedury kontroli legalności zatrudnienia przez właściwego inspektora pracy. Kontrola może być przeprowadzona bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy.

3.4. Sankcje z tytułu niespełnienia wymagań w zakresie zatrudnienia.

Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów o których mowa w ppkt. 3.2 oraz 3.3 w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę oraz będzie skutkować naliczeniem kary umownej w wysokości 5.000 PLN, a także zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną. W przypadku dwukrotnego nie wywiązania się z obowiązku wskazanego w ppkt. 3.2 oraz 3.3 Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy i naliczyć Wykonawcy dodatkowo karę umowną za odstąpienie od umowy w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego brutto.

3.5. Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców.

3.5.1. W przypadku, o którym mowa w pkt. 3.5, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie zakresu zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy.

3.5.2. Jeżeli Wykonawca planuje wykonywanie określonych części zamówienia przy pomocy podwykonawców, zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz zobowiązany jest do podania nazw (firm) wraz z potwierdzeniem uprawnienia do prowadzenia określonego rodzaju działalności.

3.5.3. W przypadku nie wskazania części zamówienia, które ma być zrealizowane przez podwykonawcę, Zamawiający uzna, że całość zamówienia będzie wykonana przez Wykonawcę samodzielnie.

3.5.4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę (w tym również podwykonawców) podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

- 3.5.5. Powierzenie wykonania części zakresu zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
- 3.5.6. Po podpisaniu umowy, jednakże przed rozpoczęciem wykonywania usługi niezbędne będzie dostarczenie umów zawartych z podwykonawcami, przy czym ich zakres powinien być tożsamy z tym określonym w dokumentach dołączanych do oferty.

3.6. Wymogi szczególne:

- 3.1.1. Zgodnie z art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 6 czerwca 2019 Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252) w jednostkach systemu oświaty:
 - a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1 ww. ustawy;
 - b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.;
 - c) zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.
- 3.1.2. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. 2016 Poz. 1154).
- 3.1.3. Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2020/2021, ferii letnich, dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane COVID-19.
- 3.1.4. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, ze zmianami).
- 3.1.5. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 3.1.6. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji) - ilość racji żywieniowych tj. 184 dni. Przy czym w roku szkolnym 2020/2021 do szkoły uczęszczać będzie ok. 600 dzieci. Jednocześnie ilość racji żywieniowych może ulegać zmianie w czasie roku szkolnego 2020/2021.
- 3.1.7. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Zamawiający zastrzega, iż przedmiot zamówienia realizowany jest w układzie prawa opcji, tym samym planowana liczba wydawanych posiłków będzie ustalona dla każdego z okresów rozliczeniowych na początku danego miesiąca. Dodatkowo może być ona zmieniana poprzez indywidualne zamówienia rodziców składane poprzez portal/aplikację zamówieniową. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w niniejszym punkcie.
- 3.1.8. Zamawiający zakłada średniorocznie około 180 dni, jednakże nie więcej niż 184 dni żywieniowych.
- 3.1.9. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość dzieci 300. Zamawiający prześle Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej

w Suchym Lesie (dalej OPS) do otrzymania dofinansowanych obiadów. Koszty te obciążą OPS, na podstawie odrębnie podpisanej umowy między Wykonawcą i OPS, na co Wykonawca wyraża zgodę.

- 3.1.10. Próbkę posiłków Wykonawca / Podwykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy / Podwykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 3.1.11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 3.1.12. Wykonawca / Podwykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
- 3.1.13. Wykonawca będzie ponosił także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
- 3.1.14. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując obowiązujące wymagania sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 3.1.15. Środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: tj. z 2019 Dz. U. z 2019 poz. 1252 z późn. zm.).
- 3.1.16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: a) zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C),
b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
- 3.1.17. Za ułożenie Jadłospisu odpowiedzialny jest Wykonawca. Jadłospis będzie układany lub zatwierdzany przez dietetyka. Jadłospis będzie uwzględniał różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Wszelkie zmiany w jadłospisie – zgodne z obowiązującymi przepisami prawa i normami żywieniowymi – sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 3.1.18. Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot, sok, napar), przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.
- 3.1.19. Obiad:
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
 - b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
 - c) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim danie mięsny lub rybny wraz z surówką; / co najmniej trzy razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka/ Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).
 - d) drugie danie:
 - i. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 150-200 gram
 - ii. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 80-100 gram
 - iii. potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min.150 gram
 - iv. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100 gramów
 - v. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min 200 gramów.
- 3.1.20. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie

z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.

- 3.1.21. Urozmaicenie jest jedną z najważniejszych zasad planowania prawidłowych jadłospisów. Urozmaicenie diety to nie tylko spożywanie różnorodnych produktów i przyrządzanie niemonotonnych posiłków. To także nauka nowych smaków. Mniej popularne, mało znane warzywa i owoce można wprowadzać do jadłospisu w postaci łatwej do zjedzenia, np. drobno starte, jako soki, przeciery czy musy. Warto pamiętać o nasionach i orzechach, które wzbogacają smak i wartość odżywczą potraw. Niezwykle ważne jest również urozmaicenie jadłospisu pod względem smaku, zapachu, barwy, konsystencji oraz stosowanych technik kulinarnych. Dlatego też nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych. Ważne jest również estetyczne podanie przygotowanych posiłków.
- 3.1.22. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny; ważna jest estetyka potraw i posiłków; wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.
- 3.1.23. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.
- 3.1.24. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 3.1.25. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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)*.
- 3.1.26. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie posiłków uwzględniających diety eliminacyjne za dodatkową opłatą nie przewyższającą kwoty 1,50 zł za zestaw dla chętnych dzieci (niestanowiących przedmiotu zamówienia). Przez dietę eliminacyjną rozumie się następujące diety: bezmleczną, bezglutenową, bezmleczną i bezglutenową, wegetariańską. Posiłki uwzględniające diety eliminacyjne będą zamawiane indywidualnie przez portal zamówieniowy/aplikację zamówieniową.
- 3.1.27. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie podwieczorków dla chętnych dzieci (niestanowiących przedmiotu zamówienia). Podwieczorki będą zamawiane indywidualnie przez portal zamówieniowy/aplikację zamówieniową.
- 3.1.28. Podwieczorki - wszystkie kanapki, desery muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.
- 3.1.29. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone w niniejszej specyfikacji.
- 3.1.30. obiady, będą dostarczane w godzinach 09:30-11:00.

- 3.1.31. Podwieczorki mogą być dostarczane w godzinach 09:30-11:00
- 3.1.32. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
 - a) dostarczanie jadłospisu Zamawiającemu na podany adres poczty elektronicznej oraz publikacja w portalu zamówieniowym/aplikacji zamówieniowej z minimum trzydniowym wyprzedzeniem na minimum kolejne 10 dni ,
 - b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków,
- 3.1.33. Do każdego gorącego posiłku wymaga się dołączenia serwetki lub chusteczki w ilości min. jednej do każdego jednego posiłku.
- 3.1.34. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia - PORTFOLIO, zgodnie z wymogami określonymi w pkt. 5.3.6 niniejszej Specyfikacji.
- 3.1.35. Wykonawca przekazuje Dyrektorowi lub osobie wskazanej przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie listę dzieci uprawnionych w danym dniu do otrzymania obiadu, celem weryfikacji obecności dzieci na obiedzie.
- 3.1.36. Reklamacje składane przez Zamawiającego załatwiane będą w terminie 2 godzin.
- 3.1.37. Wykonawca zapewnia możliwość rozliczenia z rodzicami (tj.: zamawiania, zmiany zamówień i odwoływania zamówień) w formie elektronicznej (przykładowo indywidualna platforma, strona www, dedykowana aplikacja). Wykonawca zapewni możliwość odwoływania/przenoszenia posiłków /wyboru dania najpóźniej do godziny 8:30 tego samego dnia. W ramach rozliczeń z rodzicami Wykonawca zapewni zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc.
- 3.1.38. Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych każdemu z rodziców z osobna. Kwota na fakturze częściowej będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie zamówionych posiłków danego typu. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych.

3.7. Kalkulacja cen

- 3.7.1. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie, dla każdego z zadań osobno w układzie:
 - a) Zupa,
 - b) Zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój),
 - c) Obiad (drugie danie, napój).
oraz dodatkowo
 - a) Podwieczorek,
 - b) Zestaw obiadowy - danie bezmleczne,
 - c) Zestaw obiadowy - danie bezglutenowe,
 - d) Zestaw obiadowy - danie bezmleczne i bezglutenowe,
 - e) Zestaw obiadowy - danie wegetariańskie.
- 3.7.2. Wykonawca określi cenę posiłków dla wszystkich zadań w układzie:
 - a) Cena jednostkowa – zupa,
 - b) Cena jednostkowa – Zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój),
 - c) Cena jednostkowa – obiad (drugie danie, napój), oraz dodatkowo
 - a) Cena jednostkowa – Podwieczorek,
 - b) Cena jednostkowa – Zestaw obiadowy - danie bezmleczne,
 - c) Cena jednostkowa – Zestaw obiadowy - danie bezglutenowe,
 - d) Cena jednostkowa – Zestaw obiadowy - danie bezmleczne i bezglutenowe,
 - e) Cena jednostkowa – Zestaw obiadowy - danie wegetariańskie.

3.8. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

- 3.8.1. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.

- 3.8.2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
- 3.8.3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- 3.8.4. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
- 3.8.5. W sprawach dot. organizacji wykonania zamówienia określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faks oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

4. Termin wykonania zamówienia

- 4.1. Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r., z wyłączeniem dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2020/2021, wakacji, dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno– opiekuńczych) oraz dni, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane COVID-19.
- 4.2. Zamawiający przewiduje w ramach prawa opcji możliwość wydłużenia realizacji usługi na kolejny rok, (tj. 2022). Wykonawca zostanie zawiadomiony o skorzystaniu z prawa opcji nie później niż do 31 października 2021.

5. Opis sposobu przygotowania ofert.

- 5.1. Wymagania ogólne
 - 5.1.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
 - 5.1.2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
 - 5.1.3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
 - 5.1.4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
 - 5.1.5. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
 - 5.1.6. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
 - 5.1.7. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
 - 5.1.8. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.
 - 5.1.9. Wskazany jest by pierwsza strona oferty zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu. Strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
- 5.2. Warunki udziału:
 - 5.2.1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
 - 5.2.2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
 - a) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, dla wszystkich zadań:

Działalność zawodowa prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia - **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

b) zdolności technicznej lub zawodowej:

Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu, co najmniej 3 usług odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 150 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 120 000 złotych brutto każda) dla szkół podstawowych, ponadpodstawowych, przedszkoli, żłobków.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie wyznacza warunku szczegółowego.

5.3. Wykonawca składa:

5.3.1. **Formularz ofertowy** – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 1.

5.3.2. **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, wraz z dokumentami rejestrowymi na podstawie udzielono pełnomocnictwa.

oraz dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne:

5.3.3. **Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego** lub z **Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5.3.4. **Wykazu wykonanych usług**, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem referencji potwierdzających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wg wzoru dla usług stanowiącego załącznik nr 2.

W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 150 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 100 000 złotych brutto każda) dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli, żłobków.

5.3.5. **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, dla każdego z zadań**, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym). W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają określonym przez Zamawiającego, dla każdego z zadań.

W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, dla każdego z zadań, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

5.3.6. **PORTFOLIO**, w formie arkusza o formacie od A4 do A2, połączonych ze sobą w sposób trwały. Portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm (9 sztuk, wydruk + forma elektroniczna – CD lub pendrive) w kategoriach:

- a) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa,
- b) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie mięsne,
- c) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie jarskie, Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- a) rodzaju posiłków (np., obiad, zupa, itp),
- b) rodzaju potraw serwowanych w ramach danego posiłku wraz z szczegółowym opisem proponowanego menu uwidocznionego na zdjęciu, uszczegółowieniem produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona.

W portfolio należy również przedstawić proponowane menu w układzie minimum 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy. Menu należy podać dla każdego z zadań osobno.

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

5.3.7. Wykonawca w treści oferty wskazuje warunki dodatkowe wykonywania zamówienia.

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty winny być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

6. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

7. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzywej, zamkniętej kopercie / opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 2 Zaproszenia, pokój - Sekretariat i złożone do dnia 15 grudnia 2020 roku do godz. 09.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:

„Świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie”

Otwarcie ofert nastąpi dnia 15 grudnia 2020 roku o godz. 10.00 w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z pkt. 2 Zaproszenia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

8. Opis sposobu obliczenia ceny

- 8.1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w Zaproszeniu. **Cena oferty, stała w okresie roku**, ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (tj. z 2017 Dz.U. 2017 poz. 1830 z p.zm.)
- 8.2. Cena ma być wyliczona **jako cena netto i brutto za jeden zestaw obiadowy, o którym mowa w pkt. 3.6.19 (przy uwzględnieniu warunków opisanych w pkt. 3.6.20 do 3.6.28)** oraz za całość planowanych przez Zamawiającego dostaw obiadów
- 8.3. Zamawiający informuje, że faktyczne wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów.
- 8.4. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.
- 8.5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole, itp.), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.
- 8.6. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.
- 8.7. Cena oferty, stała w okresie roku, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą Kodeks cywilny.
- 8.8. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

Zamawiający dokona obliczeń kryterium wg powyżej wskazanych kryteriów.

9. Kryteria i ich znaczenie

Kryteria oceny ofert dla wszystkich zadań – cena 50 %, urozmaicenie jadłospisu – 36 %, wiedza i doświadczenia Wykonawcy 10%, warunki wykonywania zamówienia – 4 %

KRYTERIUM CENA OFERTY 50 % - obliczona według wzoru:

$C_n / C_b \times 100 \times 50\% = \text{ilość punktów}$

gdzie:

C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

50% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 50. Pozostałe zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = **50 %**. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

KRYTERIUM UROZMAICENIE JADŁOSPISU - 36%, obliczona wg wzoru

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty PORTFOLIO przykładowego jadłospisu (w układzie 1 i 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaprośzenia, w szczególności:

a) dobór składników do rodzaju posiłku (np. obiad, zupa, itp.), w tym zastosowanie produktów określonych w pkt. 3. - **maksymalnie 6 pkt.**,

b) rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień, uwidocznionego na zdjęciu (zupa, drugie danie, surówka) - **maksymalnie 10 pkt.** - , w tym: 1.dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, 2.dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,

3.różnorodność proponowanych potraw w układzie 1 dniowym,

4.stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty itp.), 5.dobór produktów dla proponowanej grupy wiekowej – dzieci szkolnych,

c) szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10 dniowym - **maksymalnie 10 pkt.** - w tym: 1.kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy),

2.nie powtarzalność stosowanych składników,

3.różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie; zawartość menu, różnorodność pozycji w menu),

4.szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., jak opisany został sposób serwowania),

5.dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników),

d) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (opis tzw. wsadu do kotła) - **maksymalnie 5 pkt.**

1.kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy),

2.nie powtarzalność stosowanych składników,

3.różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie; zawartość menu, różnorodność pozycji w menu),

4.szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., jak opisany został sposób serwowania),

5.dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników),

e) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (opis tzw. wsadu do kotła) **maksymalnie 5 pkt.**

$J_B / J_N \times 100 \times 36\% = \text{ilość punktów}$ gdzie:

Świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie
w okresie od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty JN –
najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej 100 – wskaźnik
stały

36% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 36 pkt.

KRYTERIUM WIEDZA I DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY– 10 % obliczona według wytycznych: Punktowaniu
podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 10 usług realizowanych na rzecz
szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli (sporządzonego według wzoru stanowiącego Załącznik
nr 3).

Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 10 i więcej usług
otrzymają maksymalną liczbę punktów – 10.

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

$DB / DN \times 100 \times 10\% = \text{ilość punktów}$ gdzie:

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 10)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę
usług

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

KRYTERIUM WARUNKI WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA – 4 % obliczona według wytycznych:

Punktowaniu podlegają warunki wykonywania zamówienia wykazane w ofercie Wykonawcy w układzie:

- zastosowanie ulg finansowych w przypadku rodzeństwa poczynając od 2 dzieci rodzinie – 1 pkt,
- cena zupy jako samodzielnie wybranego posiłku nie może przekroczyć 30% ceny pełnego zestawu
obiadowego – 0,5 pkt
- możliwość wymiany dania II na danie I (przy wydawaniu posiłku, w przypadku kiedy uczeń ma opłacone tylko
drugie danie) – 0,5 pkt.
- Nielimitowana zupa – 0,5 pkt
- Pomoc przy wydawaniu posiłków – 0,5 pkt
- Własne naczynia – 0,5 pkt
- Bezpłatne korzystanie z portalu zamówień – 0,5 pkt

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „warunki wykonywania zamówienia” na podstawie deklaracji gdzie
Wykonawca otrzymuje przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 4 pkt."

**Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych
w każdym z kryteriów, według powyższego wzoru.** Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty
w kryterium cena oferty.

Wobliczana = Wcena + Wj + Wwd +Wk gdzie:

Wobliczana – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

Wcena – liczba punktów przyznana w kryterium cena

Wj – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

Wwd – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy

Wk - - liczba punktów przyznana w kryterium warunki wykonania zamówienia

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

9. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając
w „Informacji o wyniku postępowania”.

10. PRZYSTĄPIENIE DO PODPISANIA UMOWY - umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, o miejscu i terminie
podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

11. Załączniki do Specyfikacji: Załącznik Nr 1. Formularz ofertowy Załącznik Nr 2. Wykaz usług.

Załącznik Nr 3. Wzór umowy

ZATWIERDZAM

Maria Antas

Suchy Las, dnia 27 listopada 2020 r.

FORMULARZ OFERTOWY

Oferta na wykonanie zamówienia publicznego pn.: Świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie w okresie od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

.....

Adres poczty elektronicznej

Numer telefonu.....

Numer faksu.....

Numer NIP / REGON

2. Wynagrodzenie - nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Zaproszenia za cenę:

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w odrębnym formularzu cenowym.

3. Ustanowionymi osobami do reprezentacji Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy są:

stanowisko

imię i nazwisko

tel.....

fax.....

zakres

4. Deklaracja Wykonawcy: niniejszym oświadczamy, co następuje:

4.1. Zapoznaliśmy się i w pełni akceptujemy treści zawarte w Zaproszeniu.

4.2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

.....

.....

.....

.....

5. ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami*/przy udziale podwykonawców* (wykaz podwykonawców należy przedstawić w części zamówienia, które Wykonawca zamierza zlecić podwykonawcom:

.....

.....

.....

.....

.....

6. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminie określonym w ogłoszeniu.

7. JESTEŚMY związani ofertą przez czas wskazany w ogłoszeniu i instrukcji.

8. INFORMUJĘ, że wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego / będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego *, w zakresie: towaru lub usługi:

nazwa (rodzaj), towaru, usługi których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego,
o wartości bez podatku wynoszącej _____

9. WYKONAWCA przedstawił * / nie przedstawił * portfolio wraz z opisem oferowanej usługi jako załącznik do Formularza Oferty.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię i nazwisko:

Adres:

tel. _____ fax _____ e-mail: _____

11. OFERTĘ składamy na ____ stronach.

12. ZAŁĄCZNIKAMI do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

13. WRAZ Z OFERTĄ składamy następujące oświadczenia i dokumenty na __ stronach:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

_____ dnia _____ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

*** niepotrzebne skreślić**

Załącznik nr 1A

Świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie
w okresie od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

FORMULARZ CENOWY

załącznik do formularza ofertowego na wykonanie zamówienia publicznego pn.:

Świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 1 im. Wojciecha Bogusławskiego w Suchym Lesie
w okresie od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

Wykonawca przedstawia wyceny jednostkowe (cena obejmuje 1 sztukę)

LP.	Nazwa	Cena jednostkowa (1 sztuka) netto	Cena jednostkowa (1 sztuka) brutto
1.	zupa		
2.	Zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój)		
3.	obiad (drugie danie, napój)		
4.	Obiad – dieta eliminacyjna		
5.	Podwieczorek		
6.	Zestaw obiadowy - danie bezmleczne,		
7.	Zestaw obiadowy - danie bezglutenowe,		
8.	Zestaw obiadowy - danie bezmleczne i bezglutenowe		
9.	Zestaw obiadowy - danie wegetariańskie.		

Wykaz wykonanych usług

Ja/my niżej podpisan(y/i) reprezentując
firmę

w imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam/my, że w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem
terminu skalania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonaliśmy
następujące zamówienia:

LP	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość w złotych	Data wykonania/ wykon wykony		Odbiorca
				Rozpoczęcia	Zakończenia	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

Podpis/podpisy osób upoważnionych
do podpisania oferty