

.....
(pieczęć Wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ NIE PRZEKRACZAJĄCEJ
KWOTY OKREŚLONEJ W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE
ART. 11 UST. 8 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH.**

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu na „**Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2016/2017**” w postępowaniu prowadzonym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie niniejszym składam ofertę:

Dane dotyczące wykonawcy:

Nazwa

Adres

NIP

REGON

1. Oferuję wykonanie usługi polegającej na:

- Przygotowaniu i dostarczaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie:
jedno danie gorące

- dwa razy w tygodniu - zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser

Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycje mączną taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.

- trzy razy w tygodniu - drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.

- Przygotowaniu i dostarczaniu dla około 40 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.

2. Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:

- danie gorące – zupa z wkładką
 - zupa 350 ml
 - wkładka 100 gram, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba)
 - (zamiennie) porcja mączna – 150 gram
 - prosty deser – 50 gram
- danie gorące - drugie danie
 - sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
 - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu (zamiennie)
 - surówka 100 gram
 - potrawa półmięsna 350 gram
 - napój lub kompot 200 ml,

Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców będzie różnorodny. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kiełbasa, wątróbka, kapusta. Wkładką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kal.

- kanapki
 - bułka „dzielona” z masłem
 - wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram

- warzywa: sałata, pomidor, ogórek,
- napój (w kartoniku lub butelce) 200 ml lub owoc.

Kanapki nie będą z wyrobami garmażeryjnymi, paprykarzem, dżemem, topionym serem, wędliną typu mortadela.

3. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać będą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki będą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i będą sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
4. Posiłki będą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i będą sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r 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.
5. **Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Nie będą serwowane posiłki przygotowane na bazie fastfood. W procesie żywienia nie będą stosowane następujące produkty: konserwy, produkty z glutaminianem sodu. Zupy będą gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, oraz nie będą przygotowane na bazie proszku.
6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku będą świeże lub mrożone.
7. Potrawy będą lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. Owoce podawane będą dzieciom w całości.
9. Jadłospis będzie urozmaicony, rodzaj potrawy nie będzie powtarzać się w okresie dwóch tygodni,
10. **Zamawiający będzie mógł dokonywać badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
11. Dostawa posiłków będzie odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu zapobiegać będzie deformowaniu, sklejeniu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.

12. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,
13. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis będzie miał charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis będzie urozmaicony, rodzaj potrawy nie będzie powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
15. Wykonawca zobowiązuje się codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
16. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki
17. Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki poczynając od 12 września 2016r do 28 czerwca 2017r. w godzinach od 9³⁰ do 11³⁰.
18. Posiłki będą przygotowywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz właściwą bazę kuchenną.
19. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki dostarczane będą we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Ponosimy koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
20. Posiłki dostarczane będą we wskazane miejsca w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji. Wykonawca weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
21. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
 - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),

- Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),
- Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek + kanapki),
- Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),

22. Ilość zamawianych posiłków przekazywana będzie przez dyrektorów szkół. Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy najpóźniej do godziny 12⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.

Zobowiązania wykonawcy

Zobowiązuje się dostarczyć wyżej opisany przedmiot zamówienia za cenę jednostkową:

Cena 1 gorącego posiłku netto zł

(słownie: zł)

podatek VAT zł

cena brutto zł

słownie zł

Cena 1 kanapki z napojem(owocem) netto zł

(słownie: zł)

podatek VAT zł

cena brutto zł

słownie zł

W wyżej wymienionych cenach zostały ujęte wszelkie koszty związane z zamawianą usługą.

Oświadczam, że akceptuję proponowany przez zamawiającego wzór umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni .

Oświadczam, że zapoznałem się z ogólnymi warunkami zamówienia i nie wnosimy do nich zastrzeżeń .

Korespondencję w sprawie przedmiotowego zamówienia proszę kierować na adres:

.....

.....

(podać adres)

osoba do kontaktu

tel.:

faks:

Nazwisko i imię:

Upoważniony do podpisania niniejszej oferty przetargowej w imieniu:

.....

Miejscowość i data:

.....
(pieczęć Wykonawcy i podpis osoby uprawnionej)