Załącznik nr 1 do SIWZ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Formularz cenowy do wyceny** | | | | | | | | |
| ***Lp.*** | ***Miesiące*** | ***Ilość dni*** | ***ilość dzieci przy obłożeniu średnim 70%*** | ***Cena jedn. brutto śniadanie*** | ***Cena jedn. brutto obiad*** | ***cena jedn. brutto podwieczorek*** | ***Łączna cena brutto za śniadanie, obiad i podwieczorek*** | ***Cena oferty brutto*** |
| 1 | I-VII | 147 | 53 |  |  |  |  |  |
| 2 | IX-XII | 83 | 53 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **Razem** |  |  |

# Przedmiotowy środek dowodowy, który należy wypełnić i przedłożyć do oferty - jadłospis

# JADŁOSPIS (wzór do wypełnienia przez wykonawców)

# Poniedziałek/ wtorek/ środa/ czwartek/ piątek

# (wraz z ofertą złożyć jadłospis na każdy z 5 dni oddzielnie wraz z alergenami, pod rygorem odrzucenia oferty)

# (Uwaga: powtarzalność produktów nie wyższa niż 40% w stosunku do wymagań określonych w opisie przedmiotu zamówienia-przykładowym tygodniowym jadłospisie)

**Dzień nr ……**

**Alergeny\***

# Śniadanie

…. (…. g), …. (…. g), ….. (… g), **…**

…. (…… g) : …. (….. ml)

# Obiad ….. (… ml),

[skład recepturowy: …., **….**

……]

# …… (200 g),

[skład recepturowy: …., **…..**

…]

# Kompot …. (… ml)

[skład recepturowy:……-nie więcej niż … g/… ml]

# Podwieczorek

….. (…..g) **…**

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | … | … | … | …. | …. | … |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | … | …. | … | … | … |
| Białko ogółem [g] | … | … | …. | …. | … | … |
| Tłuszcz [g] | … | … | … | … | ... | … |
| Węglowodany ogółem [g] | … | … | … | … | … | …. |
| w tym cukry [g] | .. |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | .. | … | …. | … | … | … |
| Kwasy tłuszczowe: ogółem nasycone [g] | … | …. | … | …. | … | .. |
| Sól [g] | … |  |  |  |  |  |

# ZAŁĄCZNIK DO JADŁOSPISU

Lista alergenów wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywności

1. ….
2. …
3. …

# Wytyczne do sporządzenia jadłospisu (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia)

# JADŁOSPIS

**Poniedziałek**

**Alergeny\***

# Śniadanie

Chleb razowy (50 g), masło (5 g), pasztet drobiowy (30 g), **1, 7**

warzywa (30 g) : sałata, pomidor, ogórek , herbatka (200 ml)

# Obiad Zupa pieczarkowa z ryżem i zieleniną (250 ml),

[skład recepturowy: wywar drobiowo-warzywny, ryż, pieczarki, **7, 9**

marchew, pietruszka, seler, śmietana, przyprawy, zielenina]

# Spaghetti z sosem bolońskim i mięsem mielonym (200 g),

[skład recepturowy: makaron jajeczny, sos ze świeżych pomidorów lub przecieru, **1, 3, 9**

mięso wieprzowe mielone, mąka pszenna, przyprawy]

# Kompot owocowy (200 ml)

[skład recepturowy:woda, świeże lub mrożone owoce, cukier -nie więcej niż 10 g/250 ml]

# Podwieczorek

Mus owocowy z jogurtem (150 g) **7**

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | 926,3705 | 242,3414 | 0,0000 | 497,4037 | 186,6254 | 0,0000 |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | 26,16 | 0,00 | 53,69 | 20,15 | 0,00 |
| Białko ogółem [g] | 37,1092 | 8,7777 | 0,0000 | 22,4644 | 5,8671 | 0,0000 |
| Tłuszcz [g] | 33,2650 | 9,3197 | 0,0000 | 22,2427 | 1,7026 | 0,0000 |
| Węglowodany ogółem [g] | 124,9295 | 32,5772 | 0,0000 | 54,8747 | 37,4776 | 0,0000 |
| w tym cukry [g] | 15,00 |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | 11,6280 | 3,6318 | 0,0000 | 6,7670 | 1,2292 | 0,0000 |
| Kwasy tłuszczowe: ogółem nasycone [g] | 8,7055 | 4,2567 | 0,0000 | 3,5222 | 0,9266 | 0,0000 |
| Sól [g] | 0,15 |  |  |  |  |  |

**Wtorek**

**Śniadanie**

**Alergeny\***

Chleb pszenny (50 g), masło (5 g), parówka (40 g), ketchup (5 g) **1, 7**

warzywa (30 g) : sałata, pomidor, ogórek , herbatka (200 ml)

# Obiad

**Zupa krupnik zabielany z ziemniakami i zieleniną (250 ml)**

[skład recepturowy: wywar drobiowo-warzywny, kasza jęczmienna, **1, 7, 9**

ziemniak, marchew, pietruszka, seler,śmietana, przyprawy,zielenina]

# Ziemniaki (100 g), pulpety drobiowe (50 g), marchew z jabłkiem (50 g),

[skład recepturowy: ziemniaki, zielenina, mięso drobiowe, jajko, **1, 3**

mąka pszenna, olej roślinny, przyprawy, marchew, jabłko, cukier)

# Kompot owocowy (200 ml)

[skład recepturowy:woda, świeże lub mrożone owoce, cukier -nie więcej niż 10 g/250 ml]

# Podwieczorek

Chleb pszenny (50 g), masło (5 g), ser żółty (20 g) **1, 7**

warzywa (30 g): rzodkiewka, sałata , herbatka (200 ml)

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | 1031,8546 | 294,1340 | 0,0000 | 492,3486 | 245,3720 | 0,0000 |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | 28,51 | 0,00 | 47,71 | 23,78 | 0,00 |
| Białko ogółem [g] | 36,5972 | 8,7778 | 0,0000 | 17,7654 | 10,0540 | 0,0000 |
| Tłuszcz [g] | 36,2971 | 13,6634 | 0,0000 | 13,1909 | 9,4428 | 0,0000 |
| Węglowodany ogółem [g] | 146,1820 | 35,0022 | 0,0000 | 80,1492 | 31,0306 | 0,0000 |
| w tym cukry [g] | 18,00 |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | 12,9521 | 1,7348 | 0,0000 | 9,3948 | 1,8225 | 0,0000 |
| Sól [g] | 0,15 |  |  |  |  |  |

•

**Środa**

**Śniadanie**

**Alergeny\***

Chleb kukurydziany (50 g), masło (5 g), szynka drobiowa (20 g) **1, 7,**

warzywa (30 g) : sałata, pomidor, ogórek , herbatka (200 ml)

# Obiad

**Zupa jarzynowa z ziemniakami i zieleniną (250 ml),**

[skład recepturowy: wywar drobiowo-warzywny, **7, 9**

ziemniak, marchew, pietruszka, seler, śmietana, przyprawy,zielenina]

# Gołąbki z sosem pomidorowym (200 g),

[skład recepturowy: kasza jęczmienna, ryż, mięso drobiowe, **1, 9**

mięso wieprzowe, przyprawy, sos ze świeżych pomidorów]

# Kompot owocowy (200 ml)

[skład recepturowy:woda, świeże lub mrożone owoce, cukier -nie więcej niż 10 g/250 ml]

# Podwieczorek

Jogurt pitny z owocami (180 g) **7**

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | 908,2610 | 195,4880 | 0,0000 | 586,7730 | 126,0000 | 0,0000 |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | 21,52 | 0,00 | 64,60 | 13,87 | 0,00 |
| Białko ogółem [g] | 35,9956 | 8,0386 | 0,0000 | 20,5570 | 7,4000 | 0,0000 |
| Tłuszcz [g] | 32,9743 | 5,9578 | 0,0000 | 24,0165 | 3,0000 | 0,0000 |
| Węglowodany ogółem [g] | 122,9514 | 28,3658 | 0,0000 | 76,9856 | 17,6000 | 0,0000 |
| w tym cukry [g] | 19,00 |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | 12,3625 | 1,6956 | 0,0000 | 9,8669 | 0,8000 | 0,0000 |
| Kwasy tłuszczowe: ogółem nasycone [g] | 8,2934 | 3,2038 | 0,0000 | 3,2696 | 1,8200 | 0,0000 |
| Sól [g] | 0,17 |  |  |  |  |  |

**Czwartek**

**Śniadanie**

**Alergeny\***

Chleb pszenny (50 g), masło (5 g), dżem truskawkowy (20 g), **1, 7**

Płatki kukurydziane (15 g) z mlekiem (150 ml), herbatka (200 ml)

# Obiad Zupa tarte ciaso na rosole z zieleniną (250 ml),

[skład recepturowy: wywar drobiowo-wołowy z warzywami, **1, 3, 9**

marchew, pietruszka, seler, przyprawy,zielenina; tarte ciasto: jajko, mąka pszenna]

# Ziemniaki (100 g), kotlet schabowy (50 g), buraczki czerwone (50 g),

[skład recepturowy: ziemniaki, zielenina, schab, bułka tarta z mąki pszennej, **1, 3**

jajko, olej roślinny, przyprawy , buraczki czerwone, ocet, cukier]

# Kompot owocowy (200 ml)

[skład recepturowy:woda, świeże lub mrożone owoce, cukier -nie więcej niż 10 g/250 ml]

# Podwieczorek

Ciasto drożdżowe z serem (40 g), sok owocowy (150 ml) **1, 3, 7**

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | 947,6819 | 311,7650 | 0,0000 | 452,4369 | 183,4800 | 0,0000 |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | 32,90 | 0,00 | 47,74 | 19,36 | 0,00 |
| Białko ogółem [g] | 36,1866 | 10,5330 | 0,0000 | 21,6376 | 4,0160 | 0,0000 |
| Tłuszcz [g] | 22,0404 | 7,7075 | 0,0000 | 10,9769 | 3,3560 | 0,0000 |
| Węglowodany ogółem [g] | 156,1570 | 52,2100 | 0,0000 | 69,4230 | 34,5240 | 0,0000 |
| w tym cukry [g] | 18,00 |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | 10,7916 | 4,3500 | 0,0000 | 5,6856 | 0,7560 | 0,0000 |
| Kwasy tłuszczowe: ogółem nasycone [g] | 7,7198 | 4,4672 | 0,0000 | 1,8134 | 1,4392 | 0,0000 |
| Sól [g] | 0,15 |  |  |  |  |  |

**Piątek**

**Śniadanie**

**Alergeny\***

Chleb razowy (50 g), masło (5 g), makrela w pomidorach (50 g), **1, 4, 7,**

szczypiorek, herbatka (200 ml)

# Obiad

**Zupa barszcz biały z ziemniakami i zieleniną (250 ml)**

[skład recepturowy: wywar drobiowo-warzywny, zakwas, **1, 7, 9**

ziemniak, marchew, pietruszka, seler,śmietana, przyprawy, zielenina]

# Kluseczki leniwe z serem (200 g),

[skład recepturowy: mąka pszenna, ziemniaki, ser twarogowy, jajko, masło, cukier] **1, 3, 7 Kompot owocowy (200 ml)**

[skład recepturowy:woda, świeże lub mrożone owoce, cukier -nie więcej niż 10 g/250 ml]

# Podwieczorek

Jabłko (200 g), chrupki kukurydziane (30 g)

Podsumowanie wartości odżywczych jadłospisu:

Składnik odżywczy z 24 godzin I śniad. II śniad. Obiad Podwiecz. Kolacja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Energia [kcal] | 931,2541 | 204,9490 | 0,0000 | 544,4051 | 181,9000 | 0,0000 |
| Energia % z posiłku (bez pojadania) |  | 22,01 | 0,00 | 58,46 | 19,53 | 0,00 |
| Białko ogółem [g] | 23,0428 | 8,8021 | 0,0000 | 10,9867 | 3,2540 | 0,0000 |
| Tłuszcz [g] | 22,9305 | 8,2553 | 0,0000 | 13,1912 | 1,4840 | 0,0000 |
| Węglowodany ogółem [g] | 164,9081 | 25,6406 | 0,0000 | 97,9315 | 41,3360 | 0,0000 |
| w tym cukry [g] | 20,00 |  |  |  |  |  |
| Błonnik pokarmowy [g] | 14,2059 | 3,5901 | 0,0000 | 5,4158 | 5,2000 | 0,0000 |
| Kwasy tłuszczowe: ogółem nasycone [g] | 11,8918 | 3,7206 | 0,0000 | 8,0048 | 0,1664 | 0,0000 |
| Sól [g] | 0,12 |  |  |  |  |  |

Załącznik nr 2 do SIWZ

*(Nazwa i adres Wykonawcy)*

NR NIP / KRS: ……………………………..

REGON: ………………………………..…..

Telefon / Fax: ………………………………

adres e-mail: ………………………….….

**FORMULARZ OFERTY**

dla zamówienia publicznego

**nr 2/TP/23**

**Usługi cateringowe na rzecz Szkoły Podstawowej w im. Kornela Makuszyńskiego  
w Gorzkowie**

Zamówienie wykonamy za cenę:

netto: ............................................................................... zł.

słownie netto ........................................................................................................................ zł.

plus podatek VAT……% w kwocie……………………………………………………………………………………….zł

słownie podatek w kwocie…………………………………………………………………………………………………zł

tj. razem brutto ..................................................................................................................... zł.

słownie brutto ....................................................................................................................... zł.

**Oświadczamy, co następuje:**

1. Oświadczamy[[1]](#footnote-2), że **nie jesteśmy** /**jesteśmy\*** : mikroprzedsiębiorstwem /małym przedsiębiorstwem / średnim przedsiębiorstwem\*.

\*Niepotrzebne skreślić

1. Oświadczamy, iż zaakceptowaliśmy termin realizacji przedmiotu umowy wskazany   
   w SWZ oraz w projektowanych postanowieniach umowy.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Oświadczamy, że zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia w projektowane postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, iż zamierzamy zlecić podwykonawcy następujące części zamówienia

(wypełnić tylko w przypadku realizacji zamówienia przy udziale podwykonawców)

część ………………………………… nazwa podwykonawcy ………………..

1. Integralną część niniejszej oferty stanowią dokumenty wymagane treścią SWZ tj.:

………………

……………..

9. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[2]](#footnote-3) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[3]](#footnote-4)

***Dokument musi zostać opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym***

Załącznik nr 3 do SWZ

**Wykonawca:**

……………………………….………

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności*

*od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

......................, ......................

miejsce dnia

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA **O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu

Oświadczam, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1-6 Ustawy PZP;

- art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania, ze względu na sankcje wynikające z innych przepisów, wskazanych w niniejszej ustawie, w tym przepisów europejskich,

**(JEŻELI DOTYCZY** **NALEŻY WSKAZAĆ KONKRETNY PUNKT USTAWY PZP)**

Informacja na temat podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby (JEŻELI DOTYCZY)

Informuję, że podwykonawca niebędący podmiotem udostępniającym zasoby nie podlega wykluczeniu na podstawie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1-6 Ustawy PZP;

- art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania, ze względu na sankcje wynikające z innych przepisów, wskazanych w niniejszej ustawie, w tym przepisów europejskich,

**(JEŻELI DOTYCZY NALEŻY WSKAZAĆ KONKRETNY PUNKT USTAWY)**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Informacja na temat podmiotów, na których zasoby Wykonawca się powołuje

(JEŻELI DOTYCZY)

Oświadczenie o spełnianiu warunków

Oświadczam, że w zakresie w jakim udostępniam zasoby, spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w pkt ....... SWZ.

**(NALEŻY WSKAZAĆ KONKRETNY PUNKT SWZ)**

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu

Informuję, że jako podmiot udostępniający zasoby nie podlegam wykluczeniu na podstawie:

- art. 108 ust. 1 pkt 1-6 Ustawy PZP;

- art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania, ze względu na sankcje wynikające z innych przepisów, wskazanych w niniejszej ustawie, w tym przepisów europejskich,

**(JEŻELI DOTYCZY NALEŻY WSKAZAĆ KONKRETNY PUNKT USTAWY PZP)**

Pouczenie o odpowiedzialności karnej Art. 297 § 1 Kodeksu karnego (Dz. U. Nr 88 poz. 553 z późn. zm.):

„Kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.”

***Dokument musi zostać opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym***

1. Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych. Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR. Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR. Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwamii które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR. [↑](#footnote-ref-2)
2. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). [↑](#footnote-ref-3)
3. W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-4)