



Ognisko Pracy Pozaszkolnej  
„Ogród Jordanowski”  
ul. Jana Kochanowskiego 1  
26-900 Kozienice  
Tel. (48) 614-25-56

Kozienice 03.06.2022 r.

### **Zaproszenie do składania ofert w trybie *zapytanie o cenę***

zapraszam do złożenia oferty w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę na:

**Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i wydaniu w siedzibie wykonawcy lub dostarczeniu do placówki wypoczynku i wydaniu na miejscu gorącego posiłku: dania obiadowego - uczestnikom półkolonii.**

#### **I. Przygotowanie oferty**

1. Cenę oferty w postaci łącznej ceny za realizację przedmiotu zamówienia należy wskazać na formularzu oferty (załącznik nr 2).
2. Cena oferty, zawierająca wszelkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia, ma być wyrażona w PLN jako cena brutto oferty.
3. Cenę oferty należy wyliczyć wg. kalkulacji własnej uwzględniając podane jednostki.

#### **II. Warunki umowy**

1. Oferta winna być złożona zgodnie z założeniami zawartymi w specyfikacji (załącznik nr 1) do dnia 10.06.2022 r. do godz. 12<sup>00</sup>. w siedzibie zamawiającego: Ognisko Pracy Pozaszkolnej „Ogród Jordanowski” w Kozienicach lub przesłana drogą elektroniczną: [ogrodjordanowski@wp.pl](mailto:ogrodjordanowski@wp.pl);
2. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się po wykonaniu zamówienia na podstawie przedstawionych faktur przelewowych.

#### **III. Inne postanowienia**

1. W toku rozpatrywania ofert zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz prowadzić dodatkowe negocjacje z wykonawcami, którzy złożyli oferty.
2. Zamawiający informuje jednocześnie, że Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić po złożeniu oferty z zastrzeżeniem art. 91 ust 5 i 6. Negocjacje ceny nie będą prowadzone.
3. Zamawiający nie wyklucza dokonania zamówień uzupełniających.
4. Oferty wariantowe:  
Zamawiający dopuszcza składanie ofert wariantowych na zasadzie propozycji do wyboru dania gorącego.



#### **IV. Dane zamawiającego**

Ognisko Pracy Pozaszkolnej „Ogród Jordanowski” (OPP „OJ”) w Koźienicach  
26-900 Koźienice, ul. Jana Kochanowskiego 1  
NIP 812 179 52 67  
ogrodjordanowski@wp.pl;

#### **Dane do faktury:**

##### **Nabywca:**

*Gmina Koźienice  
ul. Parkowa 5  
26 – 900 Koźienice  
**NIP 812 – 182 – 82 – 16***

##### **Odbiorca:**

***Ognisko Pracy Pozaszkolnej „Ogród  
Jordanowski” ul. Jana Kochanowskiego 1  
26 – 900 Koźienice***

#### **Osoba odpowiedzialna za kontakt z oferentami:**

**Urszula Strzelczyk**  
500 051 307

Urszula Strzelczyk



## Załącznik nr 1

### Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i wydaniu w siedzibie wykonawcy lub dostarczeniu do placówki wypoczynku i wydaniu na miejscu gorącego posiłku: dania obiadowego z kompotem - uczestnikom półkolonii.

#### Założenia i zastrzeżenia zamawiającego:

1. Dziennie należy przygotować 60 obiadów.
2. Dostawa obiadów będzie odbywać się dla 2 turnusów w dni robocze od poniedziałku do piątku o godz. ok. 13.00
  - I turnus od dnia 27 czerwca 2022 r.- 08 lipca 2022 razem 10 dni
  - II turnus od dnia 11 lipca 2022 r.- 22 lipca 2021 razem 10 dni
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy półkolonii lub wycieczki dostawa obiadu może odbywać się w innej formie np. prowiantu lub o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca może zaproponować wydanie obiadów w miejscu innym niż stołówka OPP „OJ” po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
5. Danie obiadowe powinno się składać z:  
zupy wraz z dodatkiem lub drugiego dania
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
  - **zupa**: gramatura nie mniej niż 400 ml/450ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, uzupełniona dodatkiem np.: pierogami, naleśnikami, plackami ziemniaczanymi, kopytkami lub inne - gramatura nie mniej niż 250 g/300g,
  - **drugie danie**: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, ma być posiłkiem mięsnym co najmniej trzy razy w tygodniu.
  - Jedna porcja : mięso lub ryba nie mniej niż 100 g, surówka (zamiennie gotowane jarzyny) nie mniej niż 175 g oraz ziemniaki (zamiennie ryż lub kasza lub makaron) nie mniej niż 200 g. krokiety, makaron z sosem nie mniej niż 250g/300g.
  - **kompot**: gramatura nie mniej niż 200 ml.
7. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis powinien być zróżnicowany / urozmaicony; 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 rybny 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 sporządzane na wywarze warzywno-mięsny.
- ważna jest estetyka potraw i posiłków oraz estetyka podania.

#### **Zobowiązania wykonawcy:**

1. Dostarczenie wraz z ofertą zaproponowanego jadłospisu.
2. Zachowanie jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
3. Przygotowanie posiłków w dniu wydania - zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa; przestrzegając zasad określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr171 poz. 1225 z późn. zm. - tekst jedn.: Dz.U. z 2020 r., poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Przestrzeganie norm na składników pokarmowych i produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Przygotowywanie i dostarczanie oraz wydanie posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Przygotowanie posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
7. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji OPP „OJ” przez Wykonawcę na jego koszt.
8. Transportowanie posiłków w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności pozwalającymi na utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków i posiadających odpowiednie atesty, certyfikaty dopuszczające wykorzystanie ich w żywieniu ludzi.
9. W razie potrzeby, wyposażenie zaplecza kuchennego OPP „OJ” w naczynia i specjalne bębny nastawne w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
10. Wydanie potraw z zachowaniem należytej estetyki.
11. Mycie i wyparzenie naczyń kuchennych oraz naczyń do serwowania potraw bądź zastosowanie i utylizacja naczyń jednorazowych w tym opakowań zamykanych hermetycznie.

#### **Zobowiązania zamawiającego:**

1. Przyjęcie na siebie wszelkich spraw organizacyjno - opiekuńczych związanych z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia.



## Załącznik nr 2

.....  
/Miejscowość i data/

### OFERTA CENOWA o wartości do 30 000 euro

Nazwa i adres zamawiającego:

Ognisko Pracy Pozaszkolnej „Ogród Jordanowski” w Kozienicach  
26-900 Kozienice  
ul. Jana Kochanowskiego 1

Ofertę cenową składa:

Nazwa Firmy / Nazwisko i imię wykonawcy:

.....  
.....

Ja niżej podpisany/a składam ofertę na

świadczenie usług polegających na przygotowaniu i wydaniu  
w siedzibie wykonawcy lub dostarczeniu do placówki wypoczynku i wydaniu na miejscu  
gorącego posiłku: dania obiadowego z kompotem - uczestnikom półkolonii.

za cenę ofertową brutto:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Stawka za jeden posiłek	ilość	Oferowana całkowita kwota brutto 1 turnus (27.06-08.07.2022)	Oferowana całkowita kwota brutto 2 turnus (11.07-22.07.2022)
1	Przygotowanie i wydanie - gorącego posiłku: dania obiadowego		X 60 dań		
<i>razem</i>					

PLN, słownie: .....

2. Oświadczam, że powyższa cena zawiera wszystkie koszty, jakie ponosi zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.



3. Oświadczam, że zapoznałem/am się z otrzymanymi dokumentami, w pełni je akceptuję i nie wnoszę do nich zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nich zawarte.
4. Posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania przedmiotowego zamówienia.
5. Dysponuję niezbędną wiedzą i doświadczeniem, a także potencjałem ekonomicznym i technicznym oraz pracownikami zdolnymi do wykonania danego zamówienia;
6. Znajduję się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
7. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowaniu w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawa zamówień publicznych.
8. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawa zamówień publicznych.
9. Znam i akceptuję wszystkie postanowienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
10. Wykonawca oświadcza, że do wykonania wskazanej powyżej usługi nie zleci podwykonawcom bez zgody zamawiającego.
11. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty :
  1. Załącznik 1 specyfikacja istotnych warunków zamówienia
  2. Załącznik 2 formularz ofertowy
  3. Załącznik 3 Jadłospis
  4. Informacje o alergenach

tel./fax. Wykonawcy.....

.....  
/podpis oferenta /



### Załącznik nr 3

Data	Dzień tygodnia	Plan wstępny	Jadłospis (propozycja)	alergeny
	poniedz.			
	wtorek			
	środa	basen		
	czwartek			
	piątek			
	poniedz.			
	wtorek			
	Środa	basen		
	Czwartek			
	piątek			