

Wiśniewo, 03.12.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: Świadczenia usług cateringowych

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Wiśniewie zaprasza do składania ofert na: świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie na potrzeby szkoły około 60 dziennie gorących posiłków: obiad – drugie danie z napojem.

I. Zamawiający

Gmina Zambrów – Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10
18 – 300 Zambrów
NIP Gminy Zambrów: 7231547297
Tel.: 86 2705274
e-mail: sp.wisniewo@ugzambrow.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego, zgodnie z trybem przeznaczonym dla postępowań, których wartość nie przekracza netto 130 000 zł, z zachowaniem zasad przejrzystości i uczciwej konkurencji.
2. Niniejsze *Zapytanie* nie stanowi zobowiązania szkoły do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w oparciu o ustawę Prawo zamówień publicznych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby szkoły około 60 gorących posiłków: obiad – drugie danie z napojem do Szkoły Podstawowej w Wiśniewie.

Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci/uczniów w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenie finansowe usługi Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednego posiłku. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci/uczniów przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy.

- Posiłki mają być wydawane na talerzach plastikowych ze sztućcami, talerze powinny być codziennie odbierane, myte i wyparzane.
- Zleceniodawca będzie potwierdzał ilość posiłków w danym dniu do godziny 9⁰⁰.
- Zleceniobiorca przechowuje próbki dostarczanej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

IV. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Rok szkolny 2025/2026: od **02.01.2026 r. do 25.06.2026 r.**, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych, przerw świątecznych i ferii szkolnych oraz dni wolnych do dyspozycji dyrektora.

V. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadanie wiedzy i doświadczenia potwierdzonego referencjami, rekomendacjami w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach. **Doświadczenie oferenta w tym zakresie stanowi kryterium oceny ofert.**
3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa gwarantująca wykonanie zamówienia.
4. Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności, i osobami do wykonania zamówienia (np. wydawanie posiłków uczniom szkoły).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia), a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCAP i zaleceniami SANEPID-u,
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

VI. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków:

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram – klasy od I – VIII, 300 gram – oddział przedszkolny,
- kompot z owoców, sok owocowy naturalny, woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej cztery razy obiad z daniem mięsnym lub rybny (o gramaturze min. 90 gram, w tym przynajmniej dwa razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innym dodatkiem,
- 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 przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- temperatura dostarczanych potraw: II danie – temp. 65°C (+/- 3°C).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

W załączniku przykładowy wykaz potraw opracowany zgodnie z określonymi wymogami (zał. 3).

VII. Warunki dotyczące transportu posiłków:

- Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności) oraz wydanie posiłków w godz. od 11.35 do 11.50.
- Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
- Na wykonawcy spoczywał będzie odbiór pojemników, mycie zastawy oraz zagospodarowanie wszystkich pozostałości po objedzie niezależnie od ilości.
- W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godziny dostarczanych posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

VIII. Podwykonawcy:

Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca przy wykonaniu zamówienia korzystał z podwykonawców.

IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami: Jolanta Chrostowska-Sufa – dyrektor szkoły,
Tel. kontaktowy 86 2705274.

X. Sposób przygotowania oraz termin złożenia oferty

1. Wykonawca powinien przygotować i przedłożyć ofertę w formie pisemnej w języku polskim, na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (zał. 1).
2. Cena oferty musi być podana cyfrowo i słownie.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Ofertę należy złożyć **w formie pisemnej listownie lub osobiście w Szkole Podstawowej w Wiśniewie, Wiśniewo 10, 18-300 Zambrów** w terminie do **16.12.2025 r.**

Opakowanie i adresowanie oferty:

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (koperta), zaadresowanym na Zamawiającego, oznaczonym danymi Wykonawcy i opisany:

**Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10
18-300 Zambrów
„Świadczenie usług cateringowych”
Nie otwierać przed 16 grudnia 2025 r. godz. 14.30**

5. Termin składania ofert upływa w dniu 16 grudnia 2025 r. o godz. 13.00

Decyduje data i godzina wpływu oferty do siedziby Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględniane.

6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
8. **Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.**
9. **Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.**
10. Otwarcie ofert nastąpi **16 grudnia 2025 r. o godz. 14.30.**

XI. Płatność

1. Rozliczenie za wykonanie zamówienia będzie jednorazowe po wystawieniu przez Wykonawcę faktury z określeniem nabywcy i odbiorcy zamówienia, w terminie 14 dni od daty wystawienia.

Nabywca:

Gmina Zambrów
ul. Fabryczna 3
18-300 Zambrów
NIP:723-154-72-97

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10,
18-300 Zambrów
NIP: 7231485107

XII. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający dokona **oceny ważnych ofert** na podstawie następujących kryteriów:

Lp.	Kryterium	Znaczenie [w %]
1.	<i>Cena</i> Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie cenę netto i brutto.	90%
2.	<i>Doświadczenie oferenta w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach.</i>	10%
Razem		100%

Kryteria oceny:

I – Cena – 90% [maksymalnie 90 punktów], przy założeniu, że 1% = 1 punkt.

Przyjmuje się, że **najwyższą liczbę punktów, tj. 90, otrzyma oferta z najniższą ceną łączną za oba posiłki: przedszkolny i szkolny.**

Ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana według wzoru:

$$\frac{\text{Cena najniższej oferty brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 90 = \text{liczba punktów}$$

II - Doświadczenie zawodowe oferenta [referencje, rekomendacje, pozytywne opinie wystawione przez placówki oświatowe] w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach — **10%** [maksymalnie 10 punktów] przy założeniu, że 1% = 1 punkt.

Do obliczenia kryterium doświadczenia zawodowego wykonawcy w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w szkołach i przedszkolach przyjęto następującą punktację:

poniżej 2 lat – 0 pkt
co najmniej 2 lata do 3 lat – 3 pkt
powyżej 3 lat do 4 lat – 6 pkt
powyżej 4 lat do 5 lat – 8 pkt
powyżej 5 lat – 10 pkt

Zamawiający nie przewiduje przyznawania punktów pośrednich.

2. Łączna ocena oferty

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą liczbę punktów za sumę wszystkich kryteriów.

Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagane kryteria, przypisana zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów zgodnie z powyższym wzorem do obliczania punktowego.

- 3. Jeżeli nie będzie można wyłonić oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybierze spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.**
- 4.** Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 3, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy nie mogą w ofertach dodatkowych zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.

XIII. Wynik postępowania

1. O wynikach przeprowadzonej procedury informuje się wykonawców, którzy złożyli ofertę o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

XIV. Załączniki

- Formularz ofertowy.
- Informacja dotycząca ochrony danych osobowych – zamówienia publiczne w trybie zapytania ofertowego.
- Przykładowy wykaz potraw.
- Oświadczenie.

.....
(pieczęć firmowa wykonawcy)

Szkoła Podstawowa w Wiśniewie
Wiśniewo 10
18 – 300 Zambrów

Formularz ofertowy

Ja niżej podpisany:
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:

Regon:

NIP:

Tel.:

adres e-mail:

(na który Zamawiający ma przysyłać korespondencję)

Oświadczam/my, że zgodnie z art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (tj. Dz. U. 2021 r. poz. 162) jestem/-my: średnim przedsiębiorcą, małym przedsiębiorcą albo mikroprzedsiębiorcą:

☐ TAK

☐ NIE

(należy zakreślić właściwy kwadracik i jeżeli zaznaczono TAK odpowiedni kwadracik przy pkt 1, 2 lub 3)

☐

1 średni przedsiębiorca to przedsiębiorca który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniał średniorocznie mniej niż 250 pracowników oraz osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 50 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 43 milionów euro i który nie jest mikroprzedsiębiorcą ani małym przedsiębiorcą;

☐

2 mały przedsiębiorca to przedsiębiorca, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników oraz osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 10 milionów euro i który nie jest mikroprzedsiębiorcą;

☐

3 mikroprzedsiębiorca to przedsiębiorca, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniał średniorocznie mniej niż 10 pracowników oraz osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 2 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 2 milionów euro.

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na:

.....

SKŁADAM OFERTE na następujących warunkach:

Cena w przeliczeniu na jeden posiłek (wsad do kotła) – II danie – oddział przedszkolny

Cena netto zł za jeden obiad

Cena brutto zł za jeden obiad

Cena w przeliczeniu na jeden posiłek (dodatkowe koszty) – II danie – oddział przedszkolny

Cena netto zł za jeden obiad

Cena brutto zł za jeden obiad

Całkowity koszt posiłku (II danie – oddział przedszkolny)

Cena netto zł

Cena brutto zł

Słownie cena brutto zł

Cena w przeliczeniu na jeden posiłek (wsad do kotła) – II danie – szkoła, klasy I - VIII

Cena netto zł za jeden obiad

Cena brutto zł za jeden obiad

Cena w przeliczeniu na jeden posiłek (dodatkowe koszty) – II danie – szkoła, klasy I - VIII

Cena netto zł za jeden obiad

Cena brutto zł za jeden obiad

Całkowity koszt posiłku (II danie – szkoła – klasy I – VIII)

Cena netto zł

Cena brutto zł

Słownie cena brutto zł

Łączna cena brutto obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

Jednocześnie oświadczam, że:

- 1) zapoznałem się/zapoznaliśmy się* z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę/nie wnosimy* do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję/przyjmujemy* warunki w nim zawarte,
- 2) zapoznałem się/zapoznaliśmy się* z treścią wyjaśnień do zapytania ofertowego i jego modyfikacjami (w przypadku, gdy udzielone zostały wyjaśnienia i wprowadzone modyfikacje),
- 3) oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia,
- 4) jestem/jesteśmy* związany/ni * niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert,
- 6) zapoznałem się/zapoznaliśmy się* z obowiązkiem informacyjnym zawartym w zał. 2: „Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych” treści zapytania ofertowego,
- 7) wypełniłem/wypełniliśmy* obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art.14 Rozporządzenia 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. L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. **

Dane osoby do kontaktu ws. przedmiotowego zamówienia:

Imię i nazwisko

Numer telefonu

Adres e-mail

..... dnia r.

.....
własnoręczny podpis wykonawcy
lub osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania wykonawcy***

* niepotrzebne skreślić

** 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 wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

*** Informacja dla wykonawcy:

1. Wykonawca składa formularz ofertowy podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub osobistym.
2. Złożenie formularza ofertowego w postaci skanu opatrzonego własnoręcznym podpisem wymaga, dla jego ważności, kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub osobistego.

3. Przesłanie skanu formularza ofertowego bez podpisu, o którym mowa w punkcie 2, spowoduje jego odrzucenie, jako złożonego nieskutecznie.
4. Wykonawca składa formularz ofertowy w formie pisemnej opatrzonej własnoręcznym podpisem.
5. Formularz ofertowy musi być podpisany przez wykonawcę lub osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy:
 - Wykonawca zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą dokumentu, potwierdzającego prawo do reprezentowania Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę, chyba że Zamawiający może uzyskać aktualne dane o Wykonawcy za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych.
 - W przypadku, gdy w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych, Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy (skan pełnomocnictwa zawierający podpis elektroniczny lub oryginał w formie pisemnej).

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH
zamówienia publiczne w trybie zapytania ofertowego

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia 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) informujemy, o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Wiśniewie, Wiśniewo 10, 18-300 Zambrów.
2. Kontakt z IOD możliwy jest pod adresem mail: inspektorochronydanych@kowalczyk.pro.
3. Dane osobowe przetwarzane będą w realizacji postępowania o udzielenia zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na podstawie ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.
4. Pani / Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji ww. celu przetwarzania oraz przez okres 4 lat licząc od stycznia roku następnego, w którym zrealizowano zamówienie (dokumentacja zamówień publicznych), a także okres 6 lat w przypadku zawartych umów.
5. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do swoich danych oraz prawo ich sprostowania, a także ograniczenia przetwarzania. Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw. W celu wykonania swoich praw należy skierować żądanie pod adres e-mail: inspektorochronydanych@kowalczyk.pro.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa oraz inne podmioty na podstawie stosownych umów podpisanych ze szkoła – jako podmioty współpracujące.
7. Ma Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, iż przetwarzanie danych osobowych, które Państwa dotyczą narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
8. Podanie danych jest niezbędne w celu rozpatrzenia złożonej oferty oraz przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego.

PRZYKŁADOWY WYKAZ POTRAW

1) Potrawy warzywne:

- Mizeria ze śmietaną,
- Sałata zielona ze śmietaną,
- Sałatka z buraków, jabłek i cebuli,
- Sałatka z kapusty czerwonej,
- Sałatka z kiszonej kapusty,
- Surówka z marchwi i jabłka,
- Surówka z selera z miodem,
- Sałatka szwedzka,
- Surówka z białej kapusty z porem i marchewką,
- Sałatka wielowarzywna,
- Kapusta kiszona zasmażana,
- Surówka z kapusty włoskiej z jabłkiem, marchewką i ogórkiem zielonym,
- Sałatka z buraków, cebuli i ogórka,
- Marchew z groszkiem,
- Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i ogórkiem,
- Sałatka pekińska,
- Buraki zasmażane,
- Buraczki czerwone ze śmietaną,
- Surówka z kiszonej kapusty z pomarańczą,
- Sałata zielona z jajkiem ze śmietaną,
- Fasolka szparagowa,
- Sałatka jarzynowa,
- Surówka z kapusty włoskiej z pomidorem.

2) Potrawy rybne:

- Filety z ryb panierowane,
- Hamburgery rybne.

3) Potrawy mięsne:

- Mięso w potrawce,
- Mięso w sosie własnym,
- Gulasz wieprzowy,
- Klopsiki w sosie pomidorowym,
- Gulasz cielęcy,
- Zrazy wieprzowe,
- Potrawka wieprzowa,
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym,
- Racuszki drobiowe z pieczarkami,
- Klopsiki w sosie pieczarkowym,
- Paluszki drobiowe,
- Kotlety mielone,
- Bitki wieprzowe w sosie własnym,
- Schab pieczony,
- Kurczak gotowany,
- Kurczak pieczony,
- Kurczak w jarzynach,

- Pierś z kurczaka po chińsku,
- Gulasz w jarzynach,
- Kotlet z indyka w ziołach prowansalskich.

4) Potrawy mięsno – warzywne:

- Bigos ze słodkiej kapusty,
- Risotto z mięsem i sosem pomidorowym,
- Spaghetti,
- Gołąbki w sosie pomidorowym,
- Zapiekanka ziemniaczana z jarzynami i kielbasą.

5) Potrawy z kasz, mąki i ziemniaków:

- Racuchy z jabłkami,
- Kotlety ziemniaczane w sosie pieczarkowym,
- Placki ziemniaczane,
- Makaron po bolońsku,
- Kluski śląskie,
- Leniwe pierogi,
- Knedle ze śliwkami,
- Naleśniki z serem,
- Naleśniki z jabłkami i cukrem pudrem,
- Pierogi z serem.

6) Napoje, desery:

- Woda mineralna niegazowana,
- Kompot z jabłek,
- Kompot z truskawek,
- Sok wieloowocowy,
- Koktajl truskawkowy.

Załącznik nr 4
do zapytania ofertowego

.....
.....
.....
.....

Dane identyfikacyjne Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym na usługę cateringu dla dzieci/uczniów, którzy uczęszczają lub będą uczęszczali do Szkoły Podstawowej w Wiśniewie, oświadczam/oświadczamy, że:

- Posiadam/posiadamy uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień w tym opinie, decyzje, zaświadczenia, w zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków.
- Posiadam/posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję/dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- Znajduję/znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

....., dn.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis wykonawcy lub
osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)