

Chlewiska, dnia 06.02.2018

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych

1. Nazwa i adres zamawiającego

Zamawiający:	Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chlewiskach. ul. Czachowskiego 47 26-510 Chlewiska tel. 48-6287053 w. 46 fax: 48-6287082 adres e-mail: gopschlewiska@tlen.pl Strona: http://bip.chlewiska.pl
---------------------	--

2. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorących jednodaniowych posiłków dla 180 dzieci i młodzieży oraz 20 osób dorosłych dożywianych na terenie gminy Chlewiska.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie i dostarczenie cateringu dla 200 osób gorących jednodaniowych posiłków (dwa razy w ciągu tygodnia zupa i trzy razy w ciągu tygodnia drugie danie) w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej (ferie, dni świąteczne, wakacje, dni wolne od zajęć szkolnych) w następujących placówkach:

- 1) Publiczna Szkoła Podstawowa w Budkach – ok. **30 dzieci i młodzieży**
- 2) Publiczna Szkoła Podstawowa w Cukrówce – ok. **40 dzieci i młodzieży**
- 3) Publiczna Szkoła Podstawowa w Pawłowie – ok. **8 dzieci i młodzieży oraz 1 osoba dorosła**
- 4) Publiczna Szkoła Podstawowa w Chlewiskach – ok. **57 dzieci i młodzieży**
- 5) Publiczna Szkoła Podstawowa w Skłobach – ok. **15 dzieci i młodzieży oraz 1 osoba dorosła**
- 6) Gimnazjum w Chlewiskach – ok. **30 dzieci i młodzieży**
- 7) Warsztaty Terapii Zajęciowej w OstałóWKu – ok. **18 osób dorosłych**

3.2. Posiłki muszą być urozmaicone, świeże, smaczne i spełniać wymogi sanitarne. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Urozmaicanie jadłospisów powinno polegać równocześnie na urozmaicaniu posiłków pod względem smaku, zapachu, barwy oraz konsystencji poszczególnych potraw. Dlatego też nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego produktu ani zestawiać potraw o zbliżonych kolorach lub smakach. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzanie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.

W planowaniu jadłospisów należy uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, ich dostępności na rynku oraz cenę, jak również dostosowanie rodzaju serwowanych potraw zawierających więcej wody, na bazie sezonowych warzyw i owoców natomiast zimą więcej potraw o wyższej wartości energetycznej.

Jadłospis należy sporządzić na trzy kolejne tygodnie zgodnie z załącznikiem. Jadłospis ma być podpisany przez technologa do spraw żywienia. Posiłki nie mogą powtarzać się przez cały ten okres. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zmianę jadłospisu w całości lub w części.

UWAGA: W przypadku stosowania przez niektóre osoby uprawnione diety Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla nich odpowiednie dania – liczba osób (jeżeli będą takie osoby) zostanie podana Wykonawcy.

- 3.3 Gramatura gorącego posiłku obiadowego :
- zupa – min. 300ml
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kopytka itp. – min. 200g
 - surówka, jarzyny gotowane – min. 100g
 - naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane – min. 250g
 - mięso lub ryba – min. 120g
 - pieczywo – min. 80g

Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym odpowiadającym tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, według wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2016 roku (Dz. U. z 2015r., poz. 594).

- 3.4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia u Wykonawcy posiłków przez dzieci, które nie są objęte programem dożywiania za cenę określoną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.
- 3.5. W sytuacjach szczególnych (zorganizowane wyjazdy dzieci i młodzieży ze szkół), dyrektorzy szkół mają prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
- 3.6. Zamawiający zastrzega, że ilość dostarczanych gorących posiłków może zmienić się w trakcie obowiązywania zamówienia. Każdorazowo na bieżąco dostarczający gorące posiłki będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć do godziny 9:00 w danym dniu na podstawie listy obecności w danym dniu, podanych przez w/w placówki. Po podpisaniu umowy niezwłocznie nie później niż w dniu pierwszego dostarczenia posiłków dostarczający w pomieszczeniu jego wydawania wywiesza w miejscu widocznym jadłospis na trzy kolejne tygodnie.
- 3.7. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) dołożenia należytej staranności nad prawidłową realizacją zamówienia,
 - 2) wykonania zamówienia samodzielnie, bez prawa dalszego zlecenia,
 - 3) dostarczyć posiłki własnym transportem na własny koszt w atestowanych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne.
 - 4) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostarczonych posiłków oraz sprzątnięcia i odebrania pozostałych odpadów pokonsumpcyjnych i nieczystości wraz z termosami w stanie nie czystym.

4. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w terminie: **od następnego dnia po podpisaniu umowy do 20.06.2018r.** w terminach i ilościach wskazanych przez zamawiającego do :

- 1) Publiczna Szkoła Podstawowa w Budkach
- 2) Publiczna Szkoła Podstawowa w Cukrówce
- 3) Publiczna Szkoła Podstawowa w Chlewiskach
- 4) Publiczna Szkoła Podstawowa w Skłobach
- 5) Publiczna Szkoła Podstawowa w Pawłowie
- 6) Gimnazjum w Chlewiskach
- 7) Warsztaty Terapii Zajęciowej w Ostalówku

5. Opis warunków udziału w postępowaniu wraz z podaniem ich znaczenia oraz opis sposobu dokonania oceny spełniania tych warunków.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się osoby, które spełniają poniższe warunki:

5.1.1 Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Na potwierdzenie należy złożyć:

Oświadczenie o posiadaniu wpisu do właściwego rejestru na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171 poz.1225).

5.1.2. Posiadania wiedzy i doświadczenia:

Na potwierdzenie należy złożyć: oświadczenie.

Przez posiadanie wiedzy i doświadczenia należy rozumieć przeprowadzenie minimum jednej usługi cateringowej, związanej z dostarczaniem posiłków (przez posiłki zamawiający rozumie dostarczanie cateringu, obiadów).

5.1.3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia:

Na potwierdzenie należy złożyć: oświadczenie.

6. Informacje dotyczące warunków zapytania :

1. Niniejsze zapytanie cenowe oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty cenowej.

2. Wykonawca przedstawia ofertę cenową zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu.

3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty cenowej.

7. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

7.1 *Oferta cenowa musi zawierać:*

7.1.1. *„Oferta cenowa” przygotowana zgodnie ze wzorem podanym w załączniku.*

7.1.2. *Oświadczenie o spełnienie warunków udziału w postępowaniu przygotowana zgodnie ze wzorem podanym w załączniku .*

8. Opis sposobu przygotowania oferty

8.1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.

8.2. Określenie przedmiotu zamówienia wraz z jego opisem z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego, określonych w ofercie.

8.3. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

„Postępowanie nr PS.260.1.2018. Nie otwierać przed 12.02.2018r., godz. 09:15”.

W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty cenowej pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

9. Miejsce i termin składania ofert

9.1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w terminie do dnia **12.02.2018r.** do **godziny 09:00.**

9.2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona niezwłocznie bez otwierania.

10. Miejsce i termin otwarcia ofert

10.1. Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu **12.02.2018r.** o **godzinie 09:15.**

10.2. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.

10.3. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z postępowania, jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych oświadczeń lub nie spełnił innych wymagań określonych w ustawie lub niniejszym dokumencie.

10.4. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

10.5. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.

11. Kryterium oceny oferty

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów;

Cena oferowana – 100%

Dopuszcza się możliwość negocjacji z oferentem, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

Oceny ofert będzie dokonywała komisja.

12. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i została oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru, podpisując umowę, której projekt stanowi załącznik do niniejszego zapytania.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem poczty e-mail lub Poczty Polskiej.

Dodatkowych informacji udziela Pani Katarzyna Zbroszczyk pod numerem telefonu (048) 628 70 53 w. 46 oraz adresem email:gopschlewiska@tlen.pl, gops@chlewiska.pl

13. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.

13.1. wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w celu zawarcia umowy:

wpis do właściwego rejestru na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2006r. Nr. 171 poz. 1225).

opłaconą polisę, a w przypadku braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę 40 000,00zł.

Dokument potwierdzający, że dysponuje środkami transportu, przystosowanym do przewozu żywności spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne oraz posiada atestowane termosy, gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości posiłków.

14. Załączniki

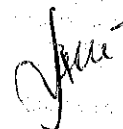
Załącznik nr 1: formularz ofertowy

Załącznik nr 2: oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 3: umowa

Załącznik nr 4: jadłospis

wz. Kierownika
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chlewiskach
starszy pracownik socjalny mgr Lilla Kwiecień



Załącznik nr 1

(pieczęć firmy)

miejscowość, data

Oferta cenowa

Dane wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

Numer telefonu:

Numer faksu:

Numer NIP:

Adres e-mail:
.....

Nawiązując do ogłoszenia o zapytaniu cenowym na świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorących jednodaniowych posiłków dla 180 dzieci i młodzieży oraz 20 osób dorosłych dożywianych na terenie gminy Chlewiska

oferujemy realizację przedmiotu zamówienia:

CENA ZA JEDEN POSILEK PLN;**SŁOWNIE: ZŁ****CENA BRUTTO OGÓŁEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PLN;****SŁOWNIE: ZŁ****CENA ZA JEDEN POSILEK..... X 200 POSIŁKÓW DZIENNIE X 78 DNI = ZŁ
BRUTTO**

Osobą do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialną za wykonanie usługi i uprawnioną do zawarcia umowy w sprawie zapytania cenowego jest:

(imię i nazwisko, funkcja)

- oświadczamy, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym ewentualne koszty obciążające Wykonawcę.
- oświadczamy, że uzyskaliśmy od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu cenowym
- oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem cenowym i istotnymi postanowieniami umowy i nie wnosimy żadnych zastrzeżeń.
- oświadczamy, że oferowany przedmiot zamówienia odpowiada wymaganiom określonym dla danego zadania opisanego w zapytaniu cenowym
- oświadczamy, że zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego;
- oświadczamy, że jesteśmy upoważnieni do reprezentowania Wykonawcy;
- oświadczamy, że wszystkie kartki naszej oferty łącznie ze wszystkimi załącznikami są ponumerowane i cała oferta składa się z..... kartek

Załącznikami do niniejszej oferty są:

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

.....
imię i nazwisko, podpisy osób upoważnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 2

.....dnia.....

**Oświadczenie
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Niniejszym oświadczam, iż spełniam warunki udziału określone w zapytaniu z dnia którego przedmiot stanowi Świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu gorących jednodaniowych posiłków dla 180 dzieci i młodzieży oraz 20 osób dorosłych dożywianych na terenie gminy Chlewiska.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

.....
(imię i nazwisko, podpis upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 3

U m o w a – projekt

Zawarta w dniu roku pomiędzy:

Gminą Chlewiska ul. Czachowskiego 49, 26-510 Chlewiska NIP 799 196 68 35 w imieniu której działa Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chlewiskach ul. Czachowskiego 47, 26-510 Chlewiska płatnik - odbiorca
 reprezentowanym przez:

kierownika Katarzynę Zbroszczyk

zwany dalej **Zamawiającym**,

a

.....

z siedzibą w, wpisanym.....

....., NIP, REGON

reprezentowanym przez:

1. -

zwaną dalej Zleceniobiorca

§ 1

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu jednodaniowych gorących posiłków (dwa razy w ciągu tygodnia zupa i trzy razy w ciągu tygodnia drugie danie) zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu cenowym stanowiącym integralną część umowy.
2. Usługa w ramach niniejszej umowy będzie realizowana przez Zleceniobiorcę w terminie **od następnego dnia po podpisaniu umowy do 20.06.2018r.**
3. Zleceniobiorca jest zobowiązany wykonać zamówienie zgodnie z przedłożonymi trzema jadłospisami.
4. Zleceniobiorca po podpisaniu umowy jest zobowiązany wywiesić w miejscu widocznym jadłospis na trzy kolejne tygodnie w placówkach wymienionych w pkt 4 oferty.

§ 2

5. Strony ustaliły:
 - a. stawka brutto za usługę dostarczenia posiłku dla jednej osoby wynosi zł brutto
 - b. za wykonanie usługi Zleceniodawca wypłaci Zleceniobiorcy wynagrodzenie po każdym zakończonym miesiącu świadczenia usługi na podstawie obliczenia wynagrodzenia ceny jednostkowej usługi wymienionej w ust.1, uwzględniając faktyczną liczbę dostarczonych posiłków.
2. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty zł (słownie: zł 00/100).

3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w przez Zamawiającego oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane.
4. Rozliczenie umowy odbywać się będzie w cyklu miesięcznym, na podstawie faktur prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę, przedłożonych do 7-ego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni.
5. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej faktury VAT przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT.
6. Podstawą do wystawienia faktury jest protokół odbioru posiłków potwierdzony podpisem osoby odbierającej posiłki. Protokół odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury (wzór protokołu ma opracować wykonawca).
7. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury za zrealizowaną usługę.

§ 3

1. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
 - 1) zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
 - 2) Zleceniobiorca nie rozpoczął usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez jeden dzień od daty obowiązywania umowy,
 - 3) Zleceniobiorca przerwie świadczenie usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez dwa kolejne dni,
 - 4) W razie powtarzających się przypadków nienależytego wykonania umowy. Przez powtarzające się przypadki nienależytego wykonania umowy należy rozumieć trzykrotną, uzasadnioną reklamację Zleceniodawcy.
2. W przypadkach, o których mowa w ust.1 pkt.1 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.

§ 4

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
 - 1) za opóźnienie w świadczeniu usługi - 2 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy za każdy dzień opóźnienia,
 - 2) za świadczenie usługi o obniżonej jakości lub innej od ustalonej w jadłospisie lub niezgodnej z gramaturą produktów użytych do wykonania posiłku – 500 zł za każdy przypadek (dzień),
 - 3) za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy– 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.2 umowy.
 - 4) za nie stosowanie się do zapisu §1 ust 3 umowy za każdy dzień **200zł**.
 - 5) za nie wywiązanie się z § 1 ust 4 umowy **500zł** za każdą placówkę wymienioną w pkt oferty.

2. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

§ 5

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 6

1. W sprawach nie uregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Integralne części niniejszej umowy stanowi zapytanie cenowe wraz z załącznikami.
3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

§ 7

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZLECENIOBIORCA

ZLECENIODAWCA

Załącznik nr 4

JADŁOSPIS**1 tydzień/ 2 tydzień/ 3tydzień (właściwe podkreślić)****Poniedziałek**

.....g/ml

.....g/ml

Razem:..... kcal (min. 600 kcal)

Wtorek

.....g/ml

.....g/ml

.....g/ml

Razem:.....kcal (min.600 kcal)

Środa

.....g/ml

.....g/ml

.....g/ml

Razemkcal (min. 600 kcal)

Czwartek

.....g/ml

.....g/ml

Razem.....kcal (min.600 kcal)

Piątek

.....g/ml

.....g/ml

.....g/ml

Razem.....kcal (min.600 kcal)

.....
(podpis technologa d/s zywienia).....
(podpis zleceniobiorcy)

UWAGA: do jadłospisu należy dołączyć spis produktów, które będą wykorzystane do sporządzenia posiłków (dla 200 osób) z przedstawionych jadłospisów według załączonego przykładu:

zupa: pomidorowa z ryżem (...g/ml), włoszczyzna (...g/ml), koncentrat pomidorowy (...g/ml), pomidory (...g/ml), śmietana ...% (...g/ml), ryż(...g/ml) i inne produkty wymienić

drugie danie: mięso z piersi kurczaka (...g/ml), cukinia (...g/ml), cebula (...g/ml), fasola szparagowa(...g/ml), dynia(...g/ml), olej rzepakowy(...g/ml), czosnek (...g/ml), ziemniaki (...g/ml), liście pietruszki (...g/ml).

