



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl

Mój region w Europie

Aleksandrów Kuj., dnia 19.12.2018 r.

DYREKTOR ŻŁOBKA „BURSZTYNEK” W ODOLIONIE ZAPRASZA

do złożenia propozycji cenowej/ofertowej na zadanie pn.:

„Usługę cateringu – przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 32 dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3 w roku 2018”

1. Opis sposobu przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej (pocztą na adres Żłobek „Bursztynek” ul. Słowackiego 12, 87 – 700 Aleksandrów Kuj.) w kopercie z opisem: „Propozycja cenowa / ofertowa na zadanie pn.: „Usługa cateringu – przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 32 dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3 w roku 2018” lub osobiście w sekretariacie Żłobka.

- a) Ceny w niej podane mają być wyrażone cyfrowo i słownie.
- b) Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnie, oraz obejmować całość zamówienia.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 32 dzieci.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godzinach wcześniej ustalonych
3. Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 252
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe.

Chuda wędlna, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

II Śniadanie:

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

Obiad:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kasza kus-kus, gryczana, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

Podwieczorek:

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

5. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę

posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

6. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

- wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,

- wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)

- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

- posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,

- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

- wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

- posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury tj. 60 st.(w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

- zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

7. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

8. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .

9. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie raz w miesiącu na podstawie podpisanej umowy.

11. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

3. Wymagany termin realizacji umowy:

Od 1.02.2019r

4. Przy wyborze propozycji do realizacji zamawiający będzie się kierował kryterium:

a) cena - 100 %

- doświadczenie osoby układającej jadłospis

5. Propozycja ma zawierać następujące dokumenty *:

- a) Formularz propozycji wg załączonego wzoru,
- b) Kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym potwierdzoną przez wykonawcę za zgodność z oryginałem,
- c) wypełniony i zaparafowany wzór umowy,

6. Opis sposobu obliczania ceny w składanej propozycji cenowej:

W cenę propozycji należy wliczyć:

- a) Wartość **usługi/dostawy/robót budowlanych** określoną w oparciu o przedmiot zamówienia,
- b) Obowiązujący podatek od towarów i usług.

Cena podana przez Wykonawcę za usługę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.

Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom i o najniższej cenie.

7. Miejsce i termin złożenia propozycji cenowej:

Propozycję cenową / ofertową należy złożyć w terminie do dnia 27.12.2018r. w Gminnym Zespole Obsługi Szkół, ul. Słowackiego 12, 87 - 700 Aleksandrów Kujawski. Propozycja otrzymana przez zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona wykonawcy.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

8. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami z ramienia zamawiającego są:

Katarzyna Żurawska tel. 54 282 23 71

9. Informacje dotyczące zawierania umowy:

Po dokonanych wyborze najkorzystniejszej propozycji cenowej/ofertowej wybrany wykonawca podpisze umowę . Umowa musi zawierać wszystkie postanowienia złożonej propozycji cenowej.

mgr Katarzyna Żurawska

Dyrektor Żłobka „Bursztynek”
w Odolionie

.....
(Pieczęć wykonawcy i jego dane)

..... Aleksandrów Kujawski dnia 18.12.2018r.