



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



ZAPYTANIE OFERTOWE

Związane z realizacją projektu pn.:

„Europejskie przedszkola w Gminie Łagów” – rozszerzenie

Nr projektu: WND-POKL.09.01.01-26=059/12

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

Stowarzyszenie Nauczycieli
i Wychowawców w Kielcach
25-328 Kielce, ul. Śląska 8/75

Kielce, 24.08.2012 r.

Stowarzyszenie Nauczycieli i Wychowawców w Kielcach zaprasza do złożenia oferty na usługę cateringową dla dzieci w oddziałach przedszkolnych w Gminie Łagów.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostawy trzech gotowych posiłków: śniadania, obiadu i deseru dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 5 lat.

Obiad ma zawierać co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, w pozostałych dniach może być podawana zupa z wstkładką. Do mięsa zamiennie mogą być podawane

ziemniaki, kasze, ryż, lub makaron. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron

z sosem i kromki. Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.540kcal. Zupa w ilości 250-300 ml.

Posiłki muszą być wydawane przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych. Liczba dzieci korzystających z posiłków może ulegać niewielkim wahaniom w ciągu roku, uzależnione jest to od frekwencji dzieci na zajęciach w przedszkolu.

Posiłki Wykonawca dostarczał będzie na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 60°C, drugiego dania 75 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych(surówki) 15 °C. Posiłki będą serwowane z zachowaniem cyklu uzgodnionego z zamawiającym.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
2. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2010 r. Nr 136 poz.914 z późn. zm.).
3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-5 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Proces produkcji oraz dystrybucji posiłków odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
5. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant, o planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 7 dniowym wyprzedzeniem.

6. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
7. Przygotowanie i dostarczenie porcjowanych posiłków do przedszkola.
8. Odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.

Przygotowany jadłospis musi zawierać propozycję posiłków na okres 10 dni (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych), oraz musi zawierać gramaturę poszczególnych dań.

Liczba dzieci objętych usługą cateringu w 2012r., w 2013r i w 2014r.:

1/ 79 – (oddziały przedszkolne w Łagowie):

- 44 dzieci – śniadanie, obiad, deser
- 35 dzieci – obiad, deser

2/ 61 – (oddziały przedszkolne w Lechówku, Zbelutce i Piotrowie):

- 42 dzieci - śniadanie, obiad, deser
- 19 dzieci – obiad, deser

3/ 25 – (punk przedszkolny w Łagowie w trakcie dyżuru wakacyjnego w roku 2013 i 2014.

- 25 dzieci – śniadanie, obiad, deser

Wybór oferty nastąpi w oparciu o kryterium - 100 % cena

Złożona oferta musi zawierać:

- Nazwę i adres oferenta,
- Certyfikat wykonywania usługi cateringowej
- Propozycję menu wraz z kalkulacją cenową poszczególnych posiłków i ich gramaturą.
- Wykaz wykonanych usług cateringowych

Oferta powinna być sporządzona na papierze firmowym oferenta lub opatrzona pieczęcią firmową, posiadać datę sporządzenia oferty oraz powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy.

Z uwagi na krótki okres czasu do wyznaczonego terminu rozpoczęcia usługi, oferta powinna być dostarczona osobiście do siedziby Zamawiającego.

Termin składania ofert upływa w dniu 30.08.2012 r. – do godziny 14.30.

Iwona Wielgus – przewodnicząca SNIW w Kielcach