

Sędziszów Małopolski, 12.12.2017

Zapytanie ofertowe nr 6/2017

na świadczenie usług cateringowych dla Niepublicznego Przedszkola „Bajkowy Zakątek” w Ropczycach

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Prywatny Żłobek „Bajkowy Zakątek” Wioletta Cabaj, ul. Panoramiczna 1E, 35-101 Rzeszów, NIP 8181437374, REGON 180847366.

2. Tryb udzielania zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.

3. Opis przedmiotu zamówienia

CPV:

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla 25 dzieci uczęszczających Przedszkola „Bajkowy Zakątek” w Ropczycach w okresie od 01.01.2018 do 31.12.2018 roku w ramach realizacji projektu pt. „Przedszkole „Bajkowy Zakątek” w Ropczycach” RPO WP 2014-2020, Oś priorytetowa IX, Działanie 9.1 Rozwój Edukacji Przedszkolnej.

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanej sali w przedszkolu posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 25 dzieci dziennie w wieku od 2,5 do 7 lat. Posiłki obejmują:

- śniadanie
- dwudaniowy obiad
- podwieczorek

Termin realizacji usług - od 1 stycznia 2018 do 31 grudnia 2018 r. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolu.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

- kuchnia mleczna
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw/parówki
- napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa

Obiad:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko.
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka/ Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).
- 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 roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno - mięsnym.
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Podwieczorek

- kasza jaglana z owocami lub warzywami/ kisiel z owocami/ galaretka z owocami/ mus owocowy/budyń z owocami/ warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko
- napoje: woda mineralna niegazowana/sok/kompot - 0,5 l/ dziecko

Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia

ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 1 ust.1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń. Osoba wyznaczona przez Dyrektora przedszkola będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny 8.00.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego **jadłospisu**, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
- b. do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia
- c. świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- d. przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

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

Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.

4. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Miejsce realizacji zamówienia – ulica Sienkiewicza 1, 39-100 Ropczyce. Termin realizacji – od dnia udzielenia zamówienia do dnia 31.12.2018 r.

5. Kontakt z Wykonawcami

Dodatkowych informacji w sprawie zamówienia udziela Pani Wioletta Cabaj, tel. 693 462 302.

6. Sposób, termin i miejsce składania ofert

- a. Ofertę należy przygotować wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- b. Oferta winna być dostarczona w zamkniętej kopercie z dopiskiem: **„Oferta na świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola „Bajkowy Zakątek” w Ropczycach”**, na kopercie należy umieścić dane adresowe oferenta.
- c. Oferty należy składać osobiście w siedzibie Zamawiającego lub przesłać listownie na adres Zamawiającego.
- d. Termin składania ofert – 18.12.2017 roku, godz.16.00, siedziba Zamawiającego w Sędziszowie Małopolskim, ul. Tarnowskich 1, 39-120 Sędziszów Małopolski.

Wioletta Cabaj

Dyrektor Przedszkola

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

FORMULARZ OFERTY

Zamawiający:

Prywatny Żłobek „Bajkowy Zakątek”
Wioletta Cabaj,
ul. Panoramiczna 1E, 35-101 Rzeszów

Wykonawca:

Nazwa:

.....

Adres siedziby:

Imię i nazwisko osoby do kontaktów w sprawie oferty:

Telefon, adres e-mail wykonawcy:

W nawiązaniu do ogłoszenia zamieszczonego na stronie www.bajkowyzakatek.rzeszow.pl na świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola „Bajkowy Zakątek” w Ropczycach składam ofertę na realizację zamówienia.

Poz.	Dzienne wyżywienie dla 1 dziecka, w tym:	Ilość (szt.) (śr. 20 dni x 25 dzieci x 12 m-cy)	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto w zł (z podatkiem VAT)
1.	śniadanie	6 200			
2.	obiad	6 200			
3.	podwieczorek	6 200			
4.	RAZEM BRUTTO				
5.	Łączna wartość oferty z podatkiem VAT: zł				
	Słownie:				

Data.....

podpis/y Wykonawcy lub osoby(osób)
uprawnionych do występowania w imieniu
Wykonawcy/Wykonawców