

Krokowa, dn. 24.07.2024r

ZAPYTANIE OFERTOWE 1/2024

Zamawiający: **Zespół Żłobków Gminy Krokowa**
ul. Szkolna 6, 84-110 Krokowa

tel: 662923721

e-mail: zlobki.krokowa@interia.pl

zaprasza do złożenia ofert na:

1. Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usługi cateringu dla dzieci z Publicznego Żłobka nr 1 w Krokowej

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zamawiający oczekuje przygotowania szczegółowej wyceny świadczenia usług cateringowych dla 36 dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia, w tym:

- śniadanie z napojem (8:30)
- dwudaniowy obiad z napojem (11:30)
- podwieczorek z napojem (14:00-15:00)

Uczęszczających do Publicznego Żłobka w Krokowej, ul. Spokojna 13, 84 -110 Sławoszyńko.

3. Zakres zadań do realizacji

Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków, oraz ich rozładunek.

4. Termin realizacji zamówienia:

01.08.2024r. - 31.12.2024r.

5. Miejsce i termin złożenia oferty:

Osobiście, lub na adres pocztowy żłobka: Publiczny Żłobek nr 1 w Krokowej, ul. Szkolna 6, 84-110 Krokowa lub drogą mailową na adres: zlobki.krokowa@interia.pl
Termin złożenia oferty: 29.07.2023r.

6. Warunki płatności:

Faktura wystawiona w ostatnim dniu danego miesiąca z odroczonym terminem płatności.

7. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Alicja Szymańska – dyrektor Zespołu Żłobków Gminy Krokowa, tel. 662923721

8. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy przygotować w formie pisemnej, w języku polskim.

Zamawiający zawrze z wybranym przez siebie wykonawcą umowę cywilno-prawną na realizację zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, gdy oferta przekracza kwotę przeznaczona na realizację zadania.

Załączniki:

1. Szczegółowe wytyczne odnośnie przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy

ZAŁ. 1. Szczegółowe wytyczne odnośnie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych dla 36 dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia, w tym:

- śniadanie z napojem (8:30)
- dwudaniowy obiad z napojem (11:30)
- podwieczorek z napojem (14:00-15:00)

Uczęszczających do Publicznego Żłobka nr 1 w Krokowej, ul. Spokojna 13, Sławoszynko (lok. zastępczy od 01.08.2024r.)

Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków, oraz ich rozładunek.

Przewidywalna liczba zestawów posiłków do końca roku:

36 dzieci x 20 dni w miesiącu x 5 miesięcy = 3 600 zestawów posiłków.

Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

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

W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

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

Przestrzeganie przepisów prawnych, w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

Przestrzeganie przepisów prawnych zgodnie z zapisami ustawy z dnia 04 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 min. Art. 22 Dz. U. 2011 Nr 45 poz. 235 (wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych

norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. Dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie).

Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia będą dotyczyć faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Dyrektora lub wyznaczoną osobę. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 10 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczony do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego zobowiązania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dziecka. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- Z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, zupę grochową, bigos. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food.
- Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.

- W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- Posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:

Dwudaniowy obiad: zupa – 300 ml, danie mięsne – 50 gr., kasza, ryż, ziemniaki – 100 gr., surówka lub jarzynka – 50 gr.,

Śniadania i podwieczorki (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).

Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa)

Śniadanie: powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby, pasty kanapkowe, przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno zawierać dodatek warzywny – zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być napój (mleko, kakao, herbata),

Obiad: powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia, tj. ok. 300 kcal.

Obiad powinien składać się z dwóch dań i kompotu. Pierwsze danie obiadu stanowić powinna zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kielbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy wchodzić będą np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu. Drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe – mięso, ryby, jajka, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt. W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc – w przypadku braku surówki). W każdy piątek mają być dania bezmięsne. Należy pamiętać, aby w każdym posiłku głównym występowało białko pełnowartościowe. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 roku życia.

Podwieczorek: powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka(budyń, napój mleczny, kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się

z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.

Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

Wynagrodzenie za usługę będzie płatne miesięcznie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury (rachunku), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy. Jednakże Zamawiający zastrzega sobie możliwość wstrzymania wypłaty wynagrodzenia z tytułu prawidłowego wykonania umowy w przypadku braku dostępności środków na rachunek bankowy Zamawiającego uzależnionych od wpływu środków z Instytucji Pośredniczącej.

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

- Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury do momentu wydania dzieciom,

- Zbieranie odpadów pokonsumcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów.

Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godz. 8.00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

.....
podpis osoby przygotowującej

Wpłynęło dnia
.....

podpis zamawiającego

Poz. Dz.



pieczęć wykonawcy

Formularz ofertowy

(Pełna nazwa

Wykonawcy).....

.....

w kod-..... ul.

..... nr

REGON NIP

Tel./fax.

e-mail:

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na:

.....

.....

.....

1. Oferuję wykonanie usługi/dostawy/roboty budowlanej* będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia:

1.1. za cenę:

- w kwocie netto złotych:

(słownie:)

- w kwocie brutto złotych:

(słownie:)

w tym podatek VAT w wysokości %, to jest w kwocie złotych:

.....

(słownie:)

1.2. w terminie do

2. Oświadczam, że:

- 1) jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi;
- 2) posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- 3) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania niniejszego zamówienia;
- 4) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotowego zamówienia.

4. Oświadczam, że cena podana w ofercie jest obowiązująca w całym okresie trwania zlecenia i zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia jakie ponosi zamawiający.

5. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1)

2)

data

podpis wykonawcy

* niepotrzebne skreślić