

Załącznik nr 1 do zapytania cenowego

1. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Kod i nazwa wg Wspólnego słownika Zamówień (CPV):

główny przedmiot:

kod CPV: 55.52.40.00-9 – nazwa: Usługi dostarczania posiłków do szkół

dodatkowe przedmioty:

kod CPV: 55.52.31.00-3 – nazwa: Usługi w zakresie posiłków szkolnych

kod CPV: 55.32.10.00-6 – nazwa: Usługi przygotowywania posiłków

2. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie i dostawa gotowych 2 posiłków dziennie: obiad i podwieczorek (catering) dla 25 dzieci w wieku 2,5 – 5 lat uczęszczających do Punktu Przedszkolnego w Płocicznie – Tartak, Płociczno – Tartak 16, 16 – 402 Suwałki w okresie od dnia 01 września 2014 r. do 31 grudnia 2014 r. z wyłączeniem dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono oraz planowanych przerw w funkcjonowaniu Punktu Przedszkolnego. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad i podwieczorek) w okresie realizacji zamówienia: **2125 racji żywieniowych tj. 85 dni x 25 dzieci**. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień będzie składane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego do godziny 8.50 telefonicznie z możliwością korekty do godziny 9.30.

3. Próbkki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie.
4. Na własny koszt Wykonawca będzie dostarczał posiłki w naczyniach jednorazowego użytku oraz w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
5. Wykonawca dostarczy, szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadków żywnościowych.
6. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie z terenu Punktu Przedszkolnego zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie odpady żywnościowe.
7. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
8. Dzienny jadłospis obejmuje:

- 1) obiad: zupa, drugie danie, surówka, napój (kompot lub sok) oraz owoc (zaleca się różnorodność owoców w danym tygodniu);
- 2) podwieczerek: kanapka lub słodka bułeczka (ciasto) lub desery mleczne oraz owoce w tym sezonowe (zaleca się różnorodność owoców w danym tygodniu).
9. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie oraz dania przeznaczone dla dzieci z alergiami oraz cukrzycą.

Posiłki będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 10.00 – 11.00.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
11. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 – 5 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonek.
12. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na obiad do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający informuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
13. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
 - 1) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków w naczyniach jednorazowych oraz sztućców do Punktu Przedszkolnego;
 - 2) odbiór zużytych naczyń jednorazowych oraz odpadów żywieniowych z poprzedniego dnia z Punktu Przedszkolnego;
 - 3) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
14. Opis sposobu obliczania ceny. Wykonawca powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę. W cenie należy wkalkulować koszt dojazdu, zapewnienia naczyń jednorazowych i sztućców oraz odbioru naczyń, sztućców jednorazowych oraz odpadków żywieniowych z dnia poprzedniego z Punktu Przedszkolnego. Cena ofert winna być podana w polskich złotych liczbowo i słownie oraz obejmować wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, za cały okres realizacji zamówienia. Każdy z wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.