

przygotowanie i dostarczani posiłków

Identyfikator	#10912780
Podgląd	Oferta przeglądana 16 razy
Więcej informacji	<p>Kategoria Przetargi</p> <p>Forma zapytanie o cenę</p> <p>Źródło informacji internet</p>
Organizator	<p>Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 61-448 Poznań ul. Łozowa 77, godz. 12.30 (sekretariat) Telefon: 61 832 08 22 Fax: 61 832 35 67 Email: sp21@poznan.interklasa.pl WWW: http://www.bip.poznan.pl</p>
Województwo/Powiat	wielkopolskie / Poznań Dodatkowe lokalizacje wielkopolskie / Poznań
Opis	<p>II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA:</p> <p>
Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie śniadań, II śniadań oraz obiadów dla dzieci
z Przedszkola.
1) Śniadania, II śniadania i obiady muszą być urozmaicone /śniadanie powinno składać się przynajmniej z dwóch składników do obkładu np. wędlina plus ser, pasta z ryb, jajeczna, warzywna/ w cyklu 10 - dniowym/. Wykonawca zobowiązany jest zaproponować je w jadłospisie dekadowym określając rodzaj podawanego produktu np. szynka, kiełbasa żywiecka, ser żółty, pasta. Co najmniej 1 raz w tygodniu śniadanie powinno składać się z ciepłego posiłku np. zupy mlecznej, jajka gotowanego, jajecznicy albo parówek.
2) W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do podania jadłospisu na kolejne 10 dni, z co najmniej 3 - dniowym wyprzedzeniem, określającego gramaturę oraz kaloryczność potraw do akceptacji przez Zamawiającego. Jadłospisy powinny być podpisane przez uprawnionego dietetyka. Zamawiający rości sobie prawo do zmian w jadłospisie. Nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w okresie 10 dniowym. Jadłospis musi zawierać wykaz alergenów w dostarczonym posiłku.
3) Wszystkie posiłki muszą być świeże, a te przeznaczone do spożywania na ciepło muszą posiadać temperaturę od 60o-75oC
4) Produkty służące do obkładu pieczywa (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) muszą być pokrojone.
5) Pieczywo musi być posmarowane masłem o zawartości min. 82% tłuszczu (wyklucza się tzw. „mix”).
6) Zamawiający wymaga, aby w stały skład śniadania wchodziły zawsze 4 rodzaje świeżego pieczywa oraz napoje:
mleko - (najmniej 2% zawartości tłuszczu),
kakao 1 raz w tygodniu,
herbata z cytryną, herbata owocowa albo herbata ziołowa.
7) Zamawiający wymaga aby II śniadanie składało się z jogurtu z musli, owoców lub warzyw, pieczywa, budyniu lub kisielu, a 1 raz w tygodniu z ciasta
8) Zamawiający wymaga, aby codzienne obiady składały się zawsze z dwóch dań, tj. zupy 300 ml na osobę i dania głównego oraz kompotu lub soku - 200 ml na osobę. W przypadku podawania sosu pieczeniowego lub dietetycznego - 100 ml na osobę, a sosu bolońskiego - 200 ml na osobę. Do każdego posiłku z kaszy, ryżu i ziemniaków wymagany jest sos.
9) Zamawiający wymaga, aby przynajmniej 4 razy w tygodniu były serwowane główne dania obiadowe mięsne lub półmięsne (w tym 1 raz w tygodniu z mięsa drobiowego) oraz 1 raz w tygodniu z ryb (z wyłączeniem pangii oraz paluszków rybnych).
10) Wymaga się, aby mięso użyte do sporządzania potraw było świeże i pierwszej jakości. Mięso w potrawach powinno być miękkie. Dopuszcza się sporządzanie potraw z mrożonych ryb morskich.
11) Zamawiający wymaga, aby dodatki do głównego dania obiadowego były w postaci gotowanej do miękkości (np. marchew, kalafior, brukselka, buraczki) oraz w postaci surowej(surówki). Warzywa gotowane i surówki powinny stanowić dodatek do obiadu naprzemiennie. Surowce do ich sporządzania powinny być świeże i pierwszej jakości. Dopuszcza się do stosowania produkty po pasteryzacji, tzn. w puszkach lub stoikach. W okresie sezonowym zobowiązuje się Wykonawcę do podawania warzyw świeżych.
12) Całodzienne wyżywienie musi być dostarczane do siedziby Zamawiającego od poniedziałku do piątku w następujących godzinach:
śniadania i II śniadania - 6.00-7.30
obiady - 11.45 - 12.30.
13) Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w odpowiednich terminach gwarantujących zachowanie jakości i ciepłoty posiłków oraz spełniających wymagane prawem normy techniczne i higieniczne.
14) Zamawiający nie wymaga porcjowania posiłków. Podziału na porcje osobowe Zamawiający dokona we własnym zakresie korzystając z własnej zastawy stołowej.
15) Zamawiający wymaga porcjowania poszczególnych składników posiłku, np. mięsa, sera żółtego itp.
16) Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej liczby posiłków w zależności od faktycznej liczby dzieci przebywających w Przedszkolu w danym dniu.
17) Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia, w ramach liczby posiłków zapotrzebowanych na dany dzień, posiłków dla dzieci z dietą:
bezglutenową,
bezmleczną,
wegetariańską/ wegańską.
Ww. posiłki muszą być oznaczone imieniem i nazwiskiem dziecka.
18) Zamawiający zakłada średniomiesięczną szacunkową liczbę dzieci 75.
19) W</p>

	<p>miesiącu lipcu 2021 r. Przedszkole będzie nieczynne.
20) Przy planowaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów dla dzieci w wieku 2,5-7 lat.
21) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, które pobierane będą po porcjowaniu i przechowywane u Wykonawcy na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
22) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).
23) Wykonawca ma obowiązek wykonywania usługi zgodnie z systemem HACCP (Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).
24) W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami, Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.
25) Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z opisanymi wyżej normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
26) Zamawiający wymaga codziennego odbioru przez Wykonawcę odpadów pokonsumpcyjnych, w odpowiednich do tego oznaczonych pojemnikach.
27) Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę.</p>
Termin składania ofert	30-11-2020
Miejsce i termin składania ofert	Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 ul. Łozowa 77, godz. 12.30 (sekretariat) 61-448 Poznań wielkopolskie
Termin otwarcia ofert	30-11-2020
Miejsce i termin otwarcia ofert	Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 ul. Łozowa 77, o godz 13.00 61-448 Poznań
Branże	Gastronomia: <ul style="list-style-type: none"> • catering
Specyfikacja	https://bip.poznan.pl/bip/zespol-szkolno-przedszkolny-nr-2-szkola-podstawowa-nr-21-im-f-plaskowickiej-przedszkole-nr-41-wesola-stacyjka-i-przedszkole-nr-1,1166/zamowienia-publiczne/zp-3-2020,40618/
Link SWZ	https://bip.poznan.pl/bip/zespol-szkolno-przedszkolny-nr-2-szkola-podstawowa-nr-21-im-f-plaskowickiej-przedszkole-nr-41-wesola-stacyjka-i-przedszkole-nr-1,1166/zamowienia-publiczne/zp-3-2020,40618/
Wymagania	w załączniku
Wymagany termin realizacji zamówienia	04.01.2021 r. - 31.12.2021 r.
Termin związania z ofertą	termin związania ofertą ustala się na 30 dni bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert
Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie	1) Cena ofertowa - 70 % 2) Doświadczenie wykonawcy w wykonaniu usług cateringowych (trwających co najmniej 6 miesięcy), polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu dla dzieci przedszkolnych gotowych posiłków - 30%
Uwagi	Pisemne oferty należy złożyć w zamkniętym opakowaniu w terminie do dnia 30.11.2020 r. godz. 12.30 (sekretariat) lub przesłać do w/wym. terminu na adres zamawiającego. Szczegółowy opis sposobu wykonania zamówienia, przygotowania ofert oraz warunków udziału w postępowaniu zawiera procedura udzielenia niniejszego zamówienia, stanowiąca załącznik do ogłoszenia.

Data dodania 23-11-2020