

PRZEDSIĘBIORSTWO MARKETINGOWO - USŁUGOWE
"MANAGER - POL"
41-800 ZABRZE, PLAC WARSZAWSKI 5
NIP: 648-000-32-59
TEL: 501-179-907

Zabrze, 2020-08-20

ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH NR 5
W GLIWICACH

OFERTA CATERINGOWA NA PRZYGOTOWANIE I DOSTAWĘ OBIADÓW DLA UCZNIÓW
ZSO NR 5 W GLIWICACH

W nawiązaniu do naszej współpracy w przeszłości składamy Państwu ofertę na usługę cateringową związaną z przygotowaniem i dostawą posiłków obiadowych dla uczniów z Państwa placówki w nadchodzącym roku szkolnym 2020/2021.

Mamy głęboką nadzieję, że przygotowana przez nas oferta spotka się z Państwa zadowoleniem i będzie podstawą do owocnej współpracy w przyszłym roku szkolnym.

OBIAD SZKOLNY:

oferowana przez nas cena za obiad dwudaniowy z kompotem
owocowym to:

9,00 zł brutto
(8,33 zł netto + 0,67 zł VAT 8%)

Na obiad dwudaniowy składa się:

- posiłek o kaloryczności 700-900 kcal
- zupa - 300 ml
- mięso, ryba - 100g
- ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski jako dodatek do II dania - 200g
- surówka warzywna jako dodatek do II dania - 100g
- II danie jako danie jednogarnkowe (łazanki, bigos, pierogi, kluski z mięsem, spaghetti itp.)
- kompot - 200 ml

Cena zawiera przygotowanie posiłków, dowożenie posiłków odpowiednim środkiem transportu, odbiór i przygotowanie termosów.

KALKULACJA KOSZTÓW 1 POSIŁKU OBIADOWEGO:

1. WSAD DO KOTŁA:	5,20 zł
2. KOSZTY PRZYGOTOWANIA:	0,80 zł
3. KOSZTY OBSŁUGI:	0,98 zł
4. KOSZTY TRANSPORTU:	0,52 zł
5. ZYSK:	0,83 zł
RAZEM NETTO:	8,33 zł
PODATEK VAT 8%:	0,67zł
RAZEM BRUTTO:	9,00 zł

W produkcji zapewniamy:

- przestrzeganie zasad higieny I bezpieczeństwa związanego z przeciwdziałaniem zarazeniu wirusom zakaźnym, w tym SARS COV-2
- pracę w warunkach zachowania higieny I bezpieczeństwa związanego z przeciwdziałaniem zarazenia wirusom I w warunkach zachowania pełnego bezpieczeństwa sanitarnego
- produkty świeże
- towar I gatunku
- postępowanie zgodnie z normami i zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Ustawy o Żywieniu dzieci i młodzieży
- jadłospisy tygodniowe zawierające mięso przynajmniej dwa razy w tygodniu
- jadłospis tygodniowy zawierający raz w tygodniu dania z ryb
- jadłospis zawierający dania jarskie lub półmięsne dwa razy w tygodniu
- dodatki warzywne używane w jadłospisach w postaci surowej i świeżej
- w jadłospisach stosowane różne dodatki do dań jak - ziemniaki, ryż, makaron, kasze różne
- używane przyprawy tylko te, które są dozwolone w żywieniu dzieci - nie stosuje się mieszanek przyprawowych gotowych, sztucznych ani konserwantów

Jadłospisy przedstawiane będą w formie tygodniowej lub dwutygodniowej z załączeniem gramatury, kaloryczności dań i zawartych alergenów.

W zakresie żywienia dzieci I młodzieży pracujemy już od 20 lat I ciągle poszerzamy swą wiedzę I doświadczenie chcąc pozytywnie spełniać oczekiwania naszych klientów. Nasza doświadczona kadra czuwa na każdym aspekcie współpracy aby zarówno dzieci jaki szkoła oraz rodzice byli zadowoleni z poziomu naszej współpracy.

Mamy nadzieję, że obdarzając nas zaufaniem będziecie Państwo w pełni usatysfakcjonowani i zadowoleni z poziomu żywienia dzieci i młodzieży w Państwa placówce – czego sobie i Państwu życzymy.

Z poważaniem,