

Tárgy: Ajánlattétel bölcsődei étkeztetés biztosítására

Tisztelt Vácz Dorina !

Hivatkozással telefonon történő megbeszélésünkre küldöm a Badacsonytördemic. Község Önkormányzatának fenntartásában működő Bölcsődében a gyermekétkeztetés biztosítására vonatkozó ajánlatomat.

A B terv Sümeg Kft által 2026-ban alkalmazott nyersanyagköltségek, rezsidíjak.							
Bölcsődei étkeztetés napi 4 alkalom	Nyersanyag nettó (Ft/fő)	ÁFA (Ft/fő)	Rezsi nettó (Ft/fő)	ÁFA (Ft/fő)	Összes költség nettó (Ft/fő)	Összes Áfa (Ft/fő)	Összes bruttó költség (Ft/fő)
	935	252	765	207	1700	459	2159

Az árajánlatban megadott adagár tartalmazza az ételek tálalókonyhákba szállításának, valamint a keletkező ételhulladék elszállításának költségét is, melyhez – a jogszabályi feltételeknek megfelelő engedélyekkel rendelkező – gépjármű rendelkezésemre áll.

A közétkeztetés megoldására a következő lehetőséget látom:

A napi 4-szeri étkeztetés biztosítását egyszeri szállítással tudjuk megoldani az alábbiak szerint:

- A B terv Kft. a szállítást 11.00 és 11.15 óra között tudja garantálni.
Ekkor kiszállítjuk az ebédet, az uzsonnát, illetve a következő napra a hideg italt, hideg reggelit, és a tízórait, ami jellemzően gyümölcs.
- A reggelihez a péksütemény kiszállítását a pékség szállítja, biztosítja.

A B terv Sümeg Kft tevékenysége és referenciái:

A vezetésem alatt álló cég a B TERV SÜMEG Kft. évek óta foglalkozik közétkeztetéssel, valamint közoktatási és szociális intézmények közétkeztetés kiszállítással történő ellátásával az alábbiak szerint:

B TERV SÜMEG KFT.

- több éven át biztosítottuk az óvodai és iskolai étkezést Nemesgulácson, Badacsonytördemicen és Gyulakeszin. Az óvodába speciális étrendet is készítünk.
- 2025 szeptembere óta Sümegcsehi óvoda, iskola gyermekétkeztetési feladatait látjuk el.
- Szociális étkeztetést is biztosítunk Sümegcsehin, Sümegen és Tapolcán.

A gyermekétkeztetés és a szociális étkeztetés ellátása során nagy hangsúlyt fektetünk az egészséges táplálkozás alapelveinek betartására. Az étrendek összeállítása élelmezésvezető bevonásával történik.

Természetesen nem készítünk levesporok, mártásporok, és más hasonló félkész termékek kizárólagos alkalmazásával ételt, s nem tervezünk az étrendbe nagy cukor- és zsírtartalmú cukrászsüteményeket, nápolyikat, csokoládékat, cukrozott, szénsavas üdítőket.

Az étrendek összeállítása során alapvető szempont mind a bölcsődés-óvodás és iskolás korcsoport, mind az idősök számára javasolt energia, fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyag és élelmi rost bevitel teljesítése, hiszen a teljes ellátás során az általunk készített ételekkel fogyasztják el a napi összes energia bevitelük több, mint 50%-át.

Menüajánlatunkat havonta aktualizáljuk, mindig törekedve az igényeknek és az évszaknak megfelelő, változatos ételkínálat összeállítására. Igény szerint készítünk speciális, diétás ételeket is.

Nagyon fontosnak tartom a folyamatos kapcsolattartást a megbízóval, mely garanciát jelent az étkeztetés zavartalan lebonyolítására.

Sümeg, 2026. április 15.

Bízva a jövőbeni együttműködésben,

Tisztelettel:

Gárdos Tamás
+36 30 9466 793