**Usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci z Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku.**

**I ZAMAWIAJĄCY**

1. **1) NAZWA I ADRES:**

Publiczne Przedszkole nr 1 w Osielsku ul. Bałtycka 21 86-031 Osielsko NIP 5542941658, tel. 533 809 277.

**II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

**Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia**

 **1.** Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na

przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci z Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku **od 02.01.2017r. do 31.12.2017r.**

 **2.** Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 4 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad – pierwsze, drugie danie wraz z podwieczorkiem) dziennie dla dzieci w wieku 3-6 lat, w ilości nie większej niż 100 dzieci.

 **3.** Posiłki będą przygotowywane i dostarczane 2 razy dziennie tj. do godziny 8.00 oraz do godziny 12.45 do kuchni przedszkola, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2016/2017 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz wakacji letnich (1miesiąc). Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie między Świętami Bożego Narodzenia, Świętami Wielkanocnymi oraz w czasie ferii zimowych i ferii letnich.

 **4.** Do obowiązków Wykonawcy należy: a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu, b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach

hermetycznych c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

d) odbieranie termosów i pojemników z resztkami codziennie,

e) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy .

 **5.** Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

**6.** Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

 **7.** Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może

 ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do

 uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ

 na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

 8**.** Jadłospis:

 1)Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą składane w formie pisemnej (także email) i brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2) Dzienny jadłospis obejmuje: **pierwszy posiłek:** kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, parówki na ciepło, mleko z płatkami, pasty, serek; **drugi posiłek**: budyń, owoce suszone, świeże warzywa, sałatka owocowa; **trzeci posiłek**: zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok); **czwarty posiłek:** podwieczorek: owoc (w całości), bułka słodka, kanapka, napój (sok)

 3) Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,

4) Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę na wywarze mięsnym.

5) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka,

 6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem przedszkola. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

 7) Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.

 8) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw,

 9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. W przypadku występowania alergii Wykonawca zostanie o fakcie poinformowany przez Zamawiającego. Wykonawca przygotuje pożywienie zamienne dla dziecka nie używając alergenu.

 **9.** Standardy żywienia:

 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

 2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

 4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia np. Żywienie dzieci w Przedszkolach - Zofii Wachowiak, Haliny Weker, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

 5) dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatur 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C

 6) przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 680 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup

 7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami

 9) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

 10) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

 11) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

 12) 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). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów w konserwach np. ryby z puszki

 13) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

**10.** Sposób dostawy:

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

 2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

 3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

**III CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:**

od 02.01.2017r do 31.12.2017r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz wakacji letnich (1miesiąc).

**IV SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za **jednodniowe wyżywienie jednego dziecka** zgodnie z przedmiotem zamówienia. Również proszę o podanie cen osobno: śniadania, II śniadania, obiadu dwudaniowego z podwieczorkiem dla jednego dziecka. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania cateringu w dwóch wariantach. I-wariant całodzienny, II wariant wyłącznie ze śniadaniami, dla nielicznych dzieci.

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.

**V KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium ceny 100%
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

**VI MIEJSCE I TERMIN SŁADANIA OFERT**

Ofertę należy złożyć **do dnia 22 grudnia 2016r. do godz.12.00** w zaklejonej kopercie, do sekretariatu w Publicznym Przedszkolu nr 1 w Osielsku, ul. Bałtycka 21.

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **,,Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci z Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku.**

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

**VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o *oświadczenie, decyzja PSSE .*

1. **posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny**

Wykonawca w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy- w tym okresie, wykonał, co najmniej 3 dostawy, porównywalnie z przedmiotem zamówienia. Przez dostawę porównywalną z przedmiotem zamówienia nalęży rozumieć codziennie przygotowanie i dostawę posiłków dla grupy osób nie mniejszej niż 15 osób jednocześnie przez okres 30 dni- *załącznik nr 3 ,, Doświadczenie zawodowe”*

1. **dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia** lub przedstawi pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia – *oświadczenie- załącznik nr 2*
2. **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

 Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej

 wykonanie zamówieni- *oświadczenie- załącznik nr 2*

**VIII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem

 **,,Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie Cateringu dla dzieci z Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku”.**

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. **Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
2. **Oświadczenie- załącznik nr 2**
3. **Doświadczenie zawodowe- załącznik nr 3**
4. **Wzór umowy- załącznik nr 4- parafowany przez Wykonawcę**

**IX INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona stronie: [BIP](http://www.spbozejowice.edupage.org) przedszkola

**X OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU**

Ewa Balcerek – sekretarz, tel. 533-809-277