**Zaproszenie do złożenia oferty**

**na usługę** **wyżywienia (catering) dla dzieci uczęszczających**

**do Klubu Dziecięcego w Stopnicy**

**I. Zamawiający:**

Gmina Stopnica

NIP: 655-16-68-292, Regon: 290421343

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Stopnicy

ul. Tadeusza Kościuszki 2

28-130 Stopnica

adres e-mail: [gops@stopnica.pl](mailto:gops@stopnica.pl)

**II.**

Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Stopnicy prowadzi postępowanie o udzieleniu zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000 PLN i zaprasza do złożenia oferty.

**III. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wyżywienia (catering) dla dzieci, uczęszczających do KlubuDziecięcego w Stopnicy.
2. Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla 25 dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Stopnicy, ul. Kazimierza Wielkiego 23, 28-130 Stopnica NIP: 655-16-68-292, Regon: 290421343
3. Wymagany termin realizacji: 01.02.2024 r. do dnia 31.12.2024 r.
4. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w klubie dziecięcym, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia klubu przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
5. Szacunkowa ilość dni dostarczania posiłków dla 25 dzieci to 230 w skali okresu realizacji umowy.
6. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
7. Godziny wydawania posiłków dzieciom:

• godz. 8:30-8:45 - I śniadanie

• godz. 10:15-10:30 - II śniadanie

• godz. 12:00-12:30 - Obiad (dwa dania)

• godz. 14:00-14:15 – Podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15 min)

1. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
2. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
3. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
4. wartość kaloryczna posiłków: 950- 1050 kcal
5. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych   
   w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi   
   i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych,
6. dopuszczalne wartości substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
7. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
8. w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych. Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
9. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
10. do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
11. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
12. Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 2 miesięcy od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni). Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
13. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
14. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
15. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
16. Wykonawca zobowiązuje się do:
17. zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
18. przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, (Dz. U. 2016 poz. 1154 ze zmianami).
19. przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
20. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz.1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
21. przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 1do 3 roku życia,
22. przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
23. przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
24. przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności.
25. przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
26. dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa,
27. odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
28. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
29. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
30. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
31. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
32. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
33. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, treści zapytania ofertowego oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
34. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z treścią zapytania ofertowego.
35. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym klubu. Wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie (potwierdzona wiadomością sms) przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 7.40.
36. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
37. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
38. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ryczałtowej ceny jednostkowej.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
40. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego. Zamawiający przy wykonywaniu usługi będącej przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał posiłki sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość posiłków, które zostaną odebrane to 40%.
41. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

**IV. Termin realizacji zamówienia:**

Wykonawca związany jest ofertą od 01 lutego 2024 r. do dnia 31 grudnia 2024 r.

**V. Kryteria wyboru oferty:**

Zamawiający uzna ofertę za najkorzystniejszą, w której cena będzie najniższa.

**VI. Przygotowanie ofert:**

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „Oferta”, w języku polskim, w formie pisemnej (na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem). Oferta winna być podpisana przez właściciela lub osobę upoważnioną.
2. W przypadku pełnomocników, należy dołączyć do oferty pełnomocnictwo lub dokumenty uprawniające do reprezentowania Wykonawcy.

**VII. Miejsce i termin złożenia oferty:**

Wypełniony formularz oferty, według wzoru określonego w załączniku do niniejszego zapytania ofertowego należy złożyć do dnia 22 stycznia 2024 r., do godz. 13.00 w siedzibie Zamawiającego w zamkniętej kopercie z dopiskiem **„Oferta na świadczenie na usługi** **wyżywienia (catering) dla dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Stopnicy”.** Liczy się data wpływu do Zamawiającego. Oferty, które wpłyną po tym terminie, nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.

**VIII. Dodatkowe informacje:**

1. Przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy złożyli do tego momentu zapytanie ofertowe.
2. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyn.

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia:

Ewa Naporowska

Nr telefonu 41 377 98 12