

Znak sprawy: ZP/1/2017

Przedszkole nr 55, 50-315 Wrocław, ul. Nowowiejska 36, tel. 71 798 67 98 , e-mail:
gbarczyk1411@wroclawskaedukacja.pl

ogłasza wszczęcie postępowania dotyczącego udzielenia

ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

**o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1
ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.
pn.:**

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających
do Przedszkola nr 55 we Wrocławiu.***

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

1. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia są: ***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających
do Przedszkola nr 55 we Wrocławiu.***

1. Dzieci przedszkolne: wiek dzieci od 3 lat do 7 lat.
2. Ilość dzieci objętych żywieniem: max 140 w tym: max 5 dzieci będących na diecie bezmleczno-bezglutenowej oraz max 5 dzieci będących na diecie bezwieprzowej, oraz inne diety max 5 dzieci.
3. Rodzaj posiłku: śniadanie, zupa i podwieczorek, II danie i deser.
4. Termin wykonania zamówienia: od dnia od 01.09.2017r. do 31.08.2018 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć oraz 1 miesiąca wakacji.
5. Godziny wydawania posiłków, na II tury:
śniadanie od: 8.30
zupa i podwieczorek od: 11.30
II danie i deser od: 13.
Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
6. Posiłki będą wydawane na stołówce na zastawie stołowej Wykonawcy
7. Miejsce realizacji zamówienia:
 - a) Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia kuchnię znajdującą się na terenie Przedszkola nr 55 Wrocław ul. Nowowiejska 36, Szczegółowy wykaz wyposażenia kuchni określa zał. nr 11 do SIWZ.
 - b) kasze, makarony, ziemniaki i kompoty winne być gotowane na miejscu w kuchni Zamawiającego, pozostałe potrawy w kuchni Wykonawcy
 - c) posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C,
 - d) posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
8. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada praw **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZAWIERA SIWZ.**

2. Termin realizacji zamówienia: Termin wykonania zamówienia: 01.09.2017r. - 31.08.2018r.

3. KRYTERIA OCENY OFERT.

- A) Cena ofertowa ⇔ **50 %**
- B) Doświadczenie zawodowe ⇔ **50%**

4. WADIUM.

Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości: 1 000 zł. (jeden tysiąc złotych) w formie zgodnej z art. 45 ust. 6 PZP.

5. TERMIN SKŁADANIA OFERT.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Nowowiejska 36, sekretariat **nie później niż dnia 07.07.2017r. do godz. 8:00.**

6. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.

Otwarcie ofert nastąpi dnia **07.07.2017r. o godz. 8:15** w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Nowowiejska 36, sekretariat.

UWAGA:

WYKONAWCA WINIEN ZAPOZNAĆ SIĘ DOKŁADNIE Z ZAPISAMI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, GDZIE SZCZEGÓŁOWO OPISANO WARUNKI UDZIAŁU, DOKUMENTY WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ ZAWARTO WSZYSTKIE NIEZBĘDNE INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW.

Grażyna Barczyk