

**Wieluń: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 3
w Wieluniu**

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: nieobowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gmina Wieluń reprezentowana przez **Publiczne Przedszkole nr 3**, os. Armii Krajowej 11, 98-300 Wieluń, woj. łódzkie, tel. 43 8434932, faks 43 843 7880.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: gminna samorządowa jednostka organizacyjna.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 3 w Wieluniu.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne wymienione w załączniku XIV do dyrektywy 2014/24/UE Usługi hotelowe i restauracyjne. Przedmiot zamówienia dotyczy usług związanych z **„Przygotowaniem i dostarczeniem posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 3 w Wieluniu**. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 3 w Wieluniu, os. Armii Krajowej 11 w ilości około **143** szt. (zapotrzebowanie na posiłki trzydaniowe – ok. **125** szt., na posiłki dwudaniowe ok. **18** szt.).

Wykonawca zobowiązany będzie do sukcesywnego świadczenia usług w terminie funkcjonowania przedszkola w roku szkolnym, począwszy od dnia 1 września 2019 r. do dnia 31 sierpnia 2021 r. Wymagane jest dostarczanie posiłków dwa i trzy razy dziennie: śniadanie od godz. 8¹⁵ do godz. 8⁴⁵, obiad od godz. 11¹⁵ do godz. 11⁴⁵, podwieczorek od godz. 13³⁰ do godz. 14⁰⁰.

Liczbę dzieci korzystających z posiłków należy traktować orientacyjne. Może ona ulegać niewielkim wahaniom w ciągu roku, a także całego okresu realizacji zamówienia. Uzależnione jest to od liczby dzieci zapisujących się corocznie do przedszkola, a także od frekwencji samych dzieci na zajęciach w przedszkolu. Frekwencja za ostatni okres rozliczeniowy wyniosła około 66,86 %.

W związku z tym liczba dzieci korzystających z posiłków w przedszkolu może ulec zmniejszeniu.

Podana ilość posiłków jest orientacyjna i służy jedynie do celu sporządzenia kalkulacji i dokonania oceny ofert i nie może stanowić podstawy do roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.

Zamówienie obejmuje:

Żywnienie dzieci w przedszkolu powinno odbywać się na następujących zasadach:

1) przygotowanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 3-6 lat), przewidywana ilość posiłków – około 143 szt. dziennie;

2) przygotowanie posiłków dla dzieci może odbywać się z wykorzystaniem zaplecza kuchennego przedszkola lub posiłki mogą być dostarczane z zewnątrz:

a) w przypadku korzystania z zaplecza kuchennego przedszkola wymagać się będzie od Wykonawcy zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń zaplecza kuchennego. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - **załącznik nr 15** do IWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie. Wykonawca powinien dokonać wizji lokalnej w przyszłym miejscu realizowania umowy, aby dokonać właściwej oceny wyposażenia technicznego zaplecza kuchennego przedszkola i stwierdzenia konieczności doposażenia go w dodatkowy sprzęt przez Wykonawcę i na jego koszt. Właścicielem zakupionego sprzętu jest Wykonawca.

Na Najemcy ciążyć będzie obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP, a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.

Wykonawca podejmuje decyzję o przygotowywaniu posiłków na terenie placówki na cały okres

zamówienia. Rezygnacja Wykonawcy z przygotowywania posiłków na terenie placówki w trakcie realizacji zamówienia będzie równoznaczna z rozwiązaniem umowy oraz rozumiana jako odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca oraz będzie skutkować naliczeniem kary umownej,

b) w przypadku dostarczania posiłków z zewnątrz gorące posiłki należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C;

3) Wykonawca **musi** dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia;

4) wymagane jest dostarczanie posiłków:

a) trzy razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), podwieczorek, w godzinach: śniadanie - od 8¹⁵ do 8⁴⁵, obiad - od 11¹⁵ do 11⁴⁵, podwieczorek - od 13³⁰ do 14⁰⁰,

b) dwa razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), w godzinach: śniadanie - od 8¹⁵ do 8⁴⁵, obiad - od 11¹⁵ do 11⁴⁵,

c) raz dziennie – dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot, itp. a w sezonie letnim zimne napoje lub woda, wydawanych dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem oraz obiadem i podwieczorkiem;

5) posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu, przez 10,5 miesiąca w roku kalendarzowym, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych;

6) Zamawiający zapewnia naczynia, mycie i sprzątanie naczyń po posiłkach przez personel przedszkola;

7) Wykonawca zapewnia mycie termosów i innych pojemników, w których transportowana jest żywność, odpowiada za właściwy stan sanitarny podczas transportu posiłków;

8) Wykonawca zapewnia rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości, rozdysponowanie posiłków w grupie zapewnia Zamawiający;

9) Wykonawca zapewnia we własnym zakresie sprzęt do przechowywania i transportu posiłków;

Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem: termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje), termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.

10) Wykonawca zapewnia przygotowanie, dostawę, złożenie posiłków oraz odbiór i utylizację odpadów z Publicznego Przedszkola nr 3 w Wieluniu;

11) posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. ((t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245) oraz aktów wykonawczych, szczególnie zapisów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego;

12) posiłki muszą spełniać wymagania norm żywieniowych zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca powinien przygotować posiłki o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Nowe normy żywienia stanowią **załącznik nr 13 do IWZ**. Przygotowywane posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe norm opracowanych dla danych grup wiekowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, nad czym musi czuwać dietetyk;

13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia, w tym

poprawności sporządzenia i zrealizowania jadłospisów dekadowych przez upoważnionego przez siebie dietetyka. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola nr 3 oraz upoważnione przez niego osoby.

14) ilość i rodzaj wydawanych posiłków w danym dniu dla danej grupy przedszkolnej odbywa się na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez upoważnionego pracownika przedszkola, (dostarczenie dziennego zapotrzebowania nie później niż do godz. 9³⁰ w dniu, którego dotyczy zapotrzebowanie, korekty dziennego zapotrzebowania mogą dotyczyć obiadu i podwieczorku);

15) w jadłospisie winno się uwzględnić:

Śniadanie: różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, zacierki, płatki jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, jaglana bez produktów typu kulki miodowe) do tego kanapki w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym (ograniczone ilości), wędlina (wysokiej jakości), szynka, jajecznica ze szczypiorkiem, kiełbaski na gorąco z wyłączeniem parówek, zielenina (pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kakao, herbata owocowa, kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne

Obiad: surówki, ziemniaki, kasza gryczana, kasza jęczmienna, makaron w tym makarony pełnoziarniste) posiłki mięsne (udo z kurczaka bez skóry, sztuka mięsa (filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka) gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka) posiłki pół-mięsne (gołąbki, spaghetti) 2 posiłki bezmięsne - mączne (pierogi, kluski), ryba (np. filet z mintaja) z wyłączeniem mielonej ryby, kotletów rybnych, paluszków rybnych, warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior. Kompoty z owoców mrożonych i świeżych kompoty nie ze sztucznych syropów wysoko słodzonych z proszku (np. truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe).

Podwieczorek: 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych- truskawki, jagody, maliny), chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń z rodzynkami, sokiem, - soki owocowe wysokojakościowe nierozcieńczane: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty, kisiele, galaretki i desery owocowe, serek wiejski, kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

Do posiłków dodatek sezonowych warzyw i owoców, zróżnicowane potrawy mięsne, zróżnicowane napoje na bazie mleka.

16) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;

17) posiłki **muszą** posiadać odpowiednią temperaturę, proces produkcji oraz dystrybucji odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej;

18) Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grupy dzieci wymagających specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi);

19) Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot itp. a w sezonie letnim zimne napoje lub wodę wydawanych dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem oraz obiadem i podwieczorkiem;

20) w przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant”. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub telefonicznie z 7 dniowym wyprzedzeniem;

21) wymagania dodatkowe:

a) należy unikać mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa,

b) w przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione

(mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

c) wymagane jest ograniczenie zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych,

d) wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,

e) do przygotowania posiłków należy używać masła 82 % oraz tłuszczów roślinnych nieutwardzonych, a nie margaryny, Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych.

f) nie można używać gotowych produktów np. gołąbki, mrożone pierogi,

g) wędliny nie mogą zawierać skrobi i soi, a mięso nie może być mechanicznie odkostnione,

h) wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych, Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa poniżej 85 %,

i) posiłki **muszą** być sporządzane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, z pełnowartościowych produktów z zachowaniem właściwej proporcji składników odżywczych, należy zadbać również o urozmaicenie jadłospisów oraz dostosowanie podawanych potraw do rodzajów posiłków w ciągu dnia,

j) owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.

k) zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości;

l) wymagane jest umiarkowane stosowanie cukru i soli;

m) obróbka termiczna potraw powinna polegać głównie na gotowaniu, pieczeniu i duszeniu, rzadziej na smażeniu.

22) Zamawiający może ustalić szczegółową listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w oparciu o przepisy wydane na podstawie ust. 6. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245). Powyższe ustalenia będą wiążące dla Wykonawcy.

Listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w Publicznym Przedszkolu nr 3 zawarto w **załączniku nr 14** do IWZ.

23) na 3 dni przed rozpoczęciem każdej dekady Wykonawca podawał będzie do wiadomości rodziców i personelu zróżnicowane jadłospisy zawierające opis posiłku wraz z gramaturą, zatwierdzone przez dietetyka;

24) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków w ciągu dnia;

25) w jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne;

26) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia dzieci od 3 roku do 6 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość;

27) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

KOD CPV 553 21 000 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

KOD CPV 553 22 000 – 3 Usługi gotowania posiłków

KOD CPV 555 20 000 – 1 Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215, z 2019 r. poz. 53, 730), zwanej dalej „ustawą Pzp” o wartości szacunkowej poniżej progów określonych w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 18.06.2019.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

AGROPAK ECO-CATERING Sp. z o.o. Spółka komandytowa, ul. Pryzmaty 15, 02-226 Warszawa, kraj/woj. mazowieckie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 690 198,16 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty:** 673 856,25
- **Oferta z najniższą ceną:** 673 856,25 / **Oferta z najwyższą ceną:** 673 856,25
- **Waluta:** PLN .

**Dyrektor
Publicznego Przedszkola nr 3**

Danuta Frysiak

Wieluń dnia 18 czerwca 2019 roku