

**Wieluń: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 2 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:** Publiczne Przedszkole nr 2 w Wieluniu, 98-300 Wieluń, ul. POW 14, woj. łódzkie, tel. 43 8438577, faks 43 8437880 (ZOPOW).

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.pp2.wielun.pl](http://www.pp2.wielun.pl)

Informacje dotyczące zamówień publicznych umieszczono na stronie internetowej w części „Przetargi” (<http://bip-przedszk2.um.wielun.pl>).

**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 2 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 2 w Wieluniu” polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 2 w Wieluniu dla ok. 364 dzieci (zapotrzebowanie na posiłki trzydaniowe – ok. 346 tj. 307 dzieci w grupach przedszkolnych i 39 dzieci w grupie żłobkowej, a zapotrzebowanie na posiłki dwudaniowe dzieci w grupach przedszkolnych ok. 18). 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 8<sup>15</sup> do 8<sup>50</sup>, obiad od 11<sup>30</sup> do 11<sup>45</sup>, podwieczerek od 14<sup>00</sup> do 14<sup>15</sup>.

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 z frekwencji samych dzieci na zajęciach w przedszkolu.

Frekwencja za ostatni okres rozliczeniowy wyniosła około 61 %.

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.

Zakres rzeczowy

Żywienie 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) oraz grup żłobkowych (od 20 tygodnia do 3 lat) Przewidywana ilość posiłków – około 364 dziennie, w tym dla grup żłobkowych w ilości 39 (w grupie wiekowej od 20 tyg. - do 3 roku);

2) posiłki muszą być dostarczane 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 winien dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia;

4) wymagane jest dostarczanie posiłków:

a) trzy razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), podwieczerek, w godzinach: śniadanie - od 8<sup>15</sup> do 8<sup>50</sup>, obiad - od 11<sup>30</sup> do 11<sup>45</sup>, podwieczerek - od 14<sup>00</sup> do 14<sup>15</sup>,

b) dwa razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), w godzinach: śniadanie - od 8<sup>15</sup> do

8<sup>50</sup>, obiad - od 11<sup>30</sup> do 11<sup>45</sup>,

c) raz dziennie – 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;

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 2 w Wieluniu;

11) posiłki mają 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. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215, z 2019 r. poz. 53, 730) 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 winny 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 2 oraz upoważnione przez niego osoby.

14) ilość i rodzaj wydawanych posiłków w danym dniu dla danych grup przedszkolnych i grup żłobkowych odbywa się na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez upoważnionego pracownika przedszkola, (dostarczenie dziennego zapotrzebowania nie później niż do godz. 9<sup>30</sup> w dniu, którego dotyczy zapotrzebowanie, korekty dziennego zapotrzebowania mogą dotyczyć obiadu i podwieczorku);

15) w jadłospisie winno się uwzględnić: zupę mleczną, mieszane pieczywo, różnorodne wędliny, potrawy z ryb, 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, 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; 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) Wykonawca powinien zapewnić dla dzieci z grupy żłobkowej (od 20 tygodnia do 3 lat) odpowiednio rozdrobnione i przygotowane posiłki;

20) 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;

21) 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 5 dniowym wyprzedzeniem;

22) 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 glutami-  
nianem sodu, parówek o zawartości mięsa poniżej 85%,

i) posiłki powinny 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, nie częściej niż raz w tygodniu.

23) 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215, z 2019 r. poz. 53, 730). Powyższe ustalenia będą wiążące dla Wykonawcy.

Listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w Publicznym Przedszkolu nr 2 zawarto w **załączniku nr 14** do IWZ.

24) na 5 dni przed rozpoczęciem każdego tygodnia Wykonawca podawał będzie do wiadomości rodziców i personelu zróżnicowane jadłospisy zawierające opis posiłku wraz z gramaturą, zatwierdzone przez dietetyka;

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

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

27) 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 20 tygodnia do 6 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość;

28) 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:** 11.06.2019.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 1.

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

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

- AGROPAK Halina Madziara, ul. POW 77, 98-300 Wieluń, kraj/woj. łódzkie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 1 841 255,91 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 1 779 309,58
- **Oferta z najniższą ceną:** 1 779 309,58 / **Oferta z najwyższą ceną:** 1 779 309,58
- **Waluta:** PLN .

**Dyrektor  
Publicznego Przedszkola nr 2**

**Ewa Adamska**

Wieluń, dnia 11.06.2019 r.

.....  
Podpisy osób uprawnionych do składania  
oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego