Ogłoszenie o wyniku postępowania
Dostawy
Przygotowanie i dowóz posiłków do Publicznego przedszkola nr 3 "Zielony Zakątek" w Strzegomiu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Publiczne Przedszkole nr 3 "ZIELONY ZAKĄTEK" w Strzegomiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 021414165

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Parkowa 8

1.5.2.) Miejscowość: Strzegom

1.5.3.) Kod pocztowy: 58-150

1.5.4.) Województwo: dolnośląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL517 - Wałbrzyski

1.5.7.) Numer telefonu: 748551004

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: pp3@strzegom.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: pp3.strzegom.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
http://www.platformazakupowa.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Przygotowanie i dowóz posiłków do Publicznego przedszkola nr 3 "Zielony Zakątek" w Strzegomiu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7f0bb206-76e3-11ed-94da-6ae0fe5e7159

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00501334

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-12-16

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00484239

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: PP3/26/02/2022

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.4.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1.Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz posiłków do Publicznego Przedszkola Nr 3 „Zielony Zakątek" w Strzegomiu w okresie 6 miesięcy; od dnia podpisania umowy do dnia 30.06,2022r.; od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których przedszkole jest zamknięte.
2. Szacunkowa ilość posiłków wynosi 240 dziennie – śniadanie, obiad (zupa i drugie danie), podwieczorek. Ilość posiłków została określona szacunkowo. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 11.00 poprzedniego dnia na następny dzień. Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w dniu następnym Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną.
3. Zamawiający w okresie wakacji lub ferii zimowych, przerw między świętami określi liczbę posiłków w zależności od liczby dzieci uczęszczających na zajęcia.
4. Rodzaj posiłków:
1) Śniadania:
a) zupa mleczna (płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),
b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznica, sałatki, owoce). Należy przywozić gotowe kanapki,
c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,
2) obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzą:
a) I danie: zupa,
b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka; dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kopytka i surówka np. z kiszonej kapusty; napoje - kompot,
3) podwieczorek: drożdżówka, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własne wypieki, budyń, kisiel, koktajle owocowe, kanapki, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, herbata, sałatki owocowe, chrupki kukurydziane, wafle itp.
5. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia:
1) Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z: Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
2) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do o kresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
a) zupy – temperatura 77 °C (+/-2°C),
b) II danie – temperatura 65°C (+/-2°C),
c) potrawy na zimno (surówki, sałatki, wędliny, desery) - temperatura 30C (+/- 2°C),
d) napoje gorące - 80°C (+/-2°C).
4) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych do Zamawiającego najpóźniej do czwartku, który poprzedza nową dekadówkę. Każda zmiana w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego.
5) Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Państwowy Zakład Higieny oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. z 2022r. poz. 138 z późn. zm.), a także z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
6) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobranych do wieku dzieci. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć je do przedszkola. Do obowiązków Wykonawcy w ramach wynagrodzenia należeć będzie: zapewnienie wystarczającej liczby naczyń jednorazowych, w których będą wydawane posiłki.
7) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień, o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy wychowanków przedszkola) Zamawiający ma prawo zgłosić

Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
8) Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termoboksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłków w przedszkolu. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych biodegradalnych lub w naczyniach wielokrotnego użytku.
9) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.
10) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
11) Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
12) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć w zamian za posiłek suchy prowiant o wartości ceny posiłku.
13) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
14) Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.
15) Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
16) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
17) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
18) Wykonawca musi posiadać opinię Właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych do produkcji posiłków.
19) Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające aktualne zaświadczenie lekarskie potwierdzające możliwość pracy przy przygotowywaniu posiłków.
20) Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydawanych posiłków przez okres obowiązywania umowy.
6. Posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:
1) dostawa śniadania, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.30.
2) dostawa obiadu, odbiór naczyń po śniadaniu - godzina 11.30.
3) dostawa podwieczorku, odbiór termosów obiadowych - godzina 13.30.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.
8. Dystrybucją posiłków do sal zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 6 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.