

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

~Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) dla 30 dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Świąciechowie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: ~Gmina Świąciechowa

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: ~REGON 411050712

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ~Ułańska

1.5.2.) Miejscowość: ~Świąciechowa

1.5.3.) Kod pocztowy: ~64-115

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.7.) Numer telefonu: ~(65) 5333510

1.5.8.) Numer faksu: ~(65)5299548

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ~urządgminy@swieciechowa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: ~bip.swieciechowa.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

~<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

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:

~Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) dla 30 dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Świąciechowie

2.4.) Identyfikator postępowania: ~ocds-148610-b83c3088-c37e-11eb-911f-9ad5f74c2a25

2.5.) Numer ogłoszenia: ~2021/BZP 00081903/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: ~01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-06-14 12:42

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: ~2021/BZP 00000836/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) dla 30 dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Świąciechowie

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

~Projekt pn. "Gmina Świąciechowa wspiera Maluchów! – utworzenie pierwszego Klubu dziecięcego w Gminie Świąciechowa", współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020

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

2.14.) Numer ogłoszenia: ~2021/BZP 00072028/01

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: ~FS.271.3.2021

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

4.3.) Wartość zamówienia: 32904 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

~1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków dla 30 dzieci, które uczęszczają do Klubu dziecięcego w Świąciechowie, przy ul. Kościelnej 4, w ramach projektu "Gmina Świąciechowa wspiera Maluchów! – utworzenie pierwszego Klubu dziecięcego w Gminie Świąciechowa", będącym projektem realizowanym na podstawie Umowy o dofinansowanie projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 nr RPWP.06.04.01-30-0003/19-00. 2. 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 żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia klubu dziecięcego przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego. 3. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania

umowy może wynieść : 3 600 porcji śniadania, 3 600 porcji obiadowych (dwudaniowy obiad), 3 600 porcji podwieczorku. 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. 4. Godziny wydawania posiłków dzieciom : godz. 8:00 - 8:15 śniadanie godz. 11:00-11:30 dwudaniowy obiad godz. 14:00-14:30 – podwieczorek Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. 5. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe: - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym, - 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 - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - 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), - wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia, - 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. 6. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia. 7. Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 1 miesiąca od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. 8. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów. 9. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych. 10. 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. 11. Wykonawca zobowiązany jest do: - zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. - 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) - przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) 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.). - przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat. - 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. - przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. - przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3

łać oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności; - 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, - przestrzegania przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków wymogów bezpieczeństwa wprowadzonych w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. - 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. - odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach. 12. 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 dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy. 13. 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. 14. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. 15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 16. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla 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, SWZ 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. 17. 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 niniejszą SWZ. 18. Wykonawca na dany dzień przygotowuje taką ilość posiłków, jaka będzie wynikać z zapotrzebowania złożonego przez Kierownika Klubu Dziecięcego telefonicznie lub e-mailem, potwierdzonego SMS do godziny 17.00 dnia poprzedzającego. 19. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku. 20. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, w tym z powodu stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia. 21. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

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 1 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

~Przepis art. 255 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych stanowi, iż Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty.Zamawiający dnia 2 czerwca 2021 r. wszczął postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn. „Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) dla 30 dzieci uczęszczających do Klubu Dziecięcego w Świąciechowie”. W terminie wyznaczonym przez Zamawiającego tj. 10.06.2021 r. do godz. 10:00, nie wpłynęła żadna oferta.