

WPM.271.69.2020

**Informacja o udzieleniu zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.)**

**1. Nazwa i adres zamawiającego.**

Gmina Wojkowice – Żłobek Miejski Figielkowo  
ul. Jana III Sobieskiego 290a  
42-580 Wojkowice

**2. Przedmiot zamówienia i wielkość lub zakres zamówienia.**

Świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków cateringowych dla maksymalnie 40 dzieci, w wieku od 1r.ż. od lat 3, które będą uczęszczać do Żłobka Miejskiego „Figielkowo” w Wojkowicach w okresie od 02.01.2021r. - 31.12.2021r.

Kody i nazwy CPV:

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków;  
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;  
55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

**1. Zakres zamówienia.**

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie wraz z napojami (zestaw) tj. śniadanie, II śniadanie, obiad (2 dania: zupa + 2 danie) oraz podwieczerek. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymogami żywienia dla danej grupy wiekowej wynikających z aktualnych norm żywienia populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

- ✓ Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis powinien być urozmaicony, a dania obiadowe nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
  - z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- ✓ Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- ✓ Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku ( w dni pracy placówki) do siedziby żłobka (ul. Proletariatu 5; 42- 580 Wojkowice) w godzinach: Śniadanie, II śniadanie – w godzinach 7.30- 8.00 Obiad, podwieczerek – w godzinach 10.30- 11.00.
- ✓ Przewidywana maksymalna liczba zestawów posiłków dziennie wynosi 40

Ze względu na frekwencję dzieci liczba posiłków może ulegać zmianie. Rzeczywista ilość zamawianych

posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy dnia poprzedniego do godziny 15.00. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za brak zapotrzebowania na usługę lub małą ilość zamówienia. Zastrzega się możliwość zmiany ilości zamówionych śniadań do godziny 8.00 oraz obiadów i podwieczorków do godziny 10.30 w dniu ich dostarczenia, zmniejszenie ilości posiłków nie stanowi podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

- ✓ Dodatkowo wykonawca dostarczy zgodnie z zapotrzebowaniem- nie częściej niż 2 razy w miesiącu, wodę butelkowaną 20l wraz z dystrybutorem.
- ✓ Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- ✓ W cenie oferty należy uwzględnić koszty posiłków standardowych i dietetycznych w przypadku takiego zapotrzebowania ( np. dieta bezglutenowa, bezmleczna, specjalna wykluczająca inne składniki.)
- ✓ Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku.
- ✓ W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- ✓ Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać jadłospisy wraz z gramaturą z opisem poszczególnych składników, w tym zaznaczonych alergenów na trzy kolejne tygodnie robocze, zatwierdzone przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Wszelkie zmiany w menu sugerowane, w ramach ustalonej ceny posiłków - będą dla niego wiążące.
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- ✓ Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- ✓ Posiłki dostarczane będą do siedziby żłobka w Wojkowicach (42-580), przy ul. Proletariatu 5 w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, spełniających wymagania sanitarne.
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest od odbioru w każdej ilości odpadów pokonsumpcyjnych.

Odbiór resztek pokonsumpcyjnych nastąpi każdego dnia w godzinach:

- Śniadanie, II śniadanie: w godzinach 10.30 -11.00
- Obiad, podwieczorek: w godzinach 15.00 -15.30
- ✓ Mycie i wyparzanie naczyń do przewozu oraz odbiór opakowań styropianowych, odbywać się będzie przez Wykonawcę poza siedzibą żłobka i na jego koszt.
- ✓ Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi przygotowania oraz dostarczanie gotowych posiłków wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

2. Termin realizacji zamówienia: **od 02 stycznia 2021r. do 31 grudnia 2021r.** nie dłużej jednak niż do momentu, w którym wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy osiągnie maksymalną wartość lub gdy pozostała kwota jest niewystarczająca do prawidłowej realizacji zamówienia.

**3. Umowa została zawarta w dniu 11 grudnia 2020r. z następującym Wykonawcą:**

Maciej Świątek FHU MIXLINE

Ul. Zamkowa 19

41-200 Sosnowiec

**BURMISTRZ**  
**/-/ mgr Tomasz Szczerba**