

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F03
VERSION:	R2.0.9.S03
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	ECAS_nsalakjo
NO_DOC_EXT:	2019-099314
SOFTWARE VERSION:	9.11.2
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E-mail:	pp3.sekretariat@vp.pl
NOTIFICATION TECHNICAL:	/
NOTIFICATION PUBLICATION:	/

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

Wyniki postępowania

Usługi

Legal Basis:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) **Nazwa i adresy**

Publiczne Przedszkole Nr 3 Skrzat

ul. Westerplatte 1/11

Ząbki

05-091

Polska

Tel.: +48 227624010

E-mail: pp3.sekretariat@vp.pl

Faks: +48 227624010

Kod NUTS: PL912

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://www.eskrzat.pl>

I.2) **Informacja o zamówieniu wspólnym**

I.4) **Rodzaj instytucji zamawiającej**

Organ władzy regionalnej lub lokalnej

I.5) **Główny przedmiot działalności**

Edukacja

Sekcja II: Przedmiot

II.1) **Wielkość lub zakres zamówienia**

II.1.1) **Nazwa:**

Wynajem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni związanej z działalnością gastronomiczną wraz ze świadczeniem usług całodziennego wyżywienia dzieci w Przedszkolu Publicznym nr 3 w Ząbkach

Numer referencyjny: PP3.271.01.2019

II.1.2) **Główny kod CPV**

55321000

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

A. Wymagania dotyczące żywienia i wydawania posiłków:

1) Zamawiający szacuje, że objętych przedmiotem zamówienia będzie nie więcej niż 380 dzieci.

2) Ilość przygotowywanych i wydawanych posiłków uzależniona będzie od faktycznej ilości dzieci uczestniczących w zajęciach przedszkolnych.

3) W okresach między świątecznych w przedszkolu przebywa ok. 25 % dzieci.

4) W jednym miesiącu wakacyjnym, w którym Przedszkole będzie czynne, ilość dzieci będzie możliwa do ustalenia po złożeniu deklaracji rodziców.

6) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin posiłków w sytuacjach tego wymagających np. wycieczki.

1) Przedmiotem najmu są: pomieszczenia użytkowe kuchni, będące częścią budynku wzniesionego na nieruchomości, o ogólnej powierzchni 284,44 m², wraz z wyposażeniem, urządzeniami i sprzętem, znajdującym się w tych pomieszczeniach.

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.1.7) **Całkowita wartość zamówienia (bez VAT)**

Wartość bez VAT: 3 529 440.00 PLN

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Publiczne Przedszkole nr 3 w Ząbkach

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Przedmiot zamówienia obejmuje wynajem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni związanej z działalnością gastronomiczną oraz świadczenie usług w zakresie wyżywienia dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola nr 3 w Ząbkach.

A. Wymagania dotyczące żywienia i wydawania posiłków:

1) Zamawiający szacuje, że objętych przedmiotem zamówienia będzie nie więcej niż 380 dzieci.

2) Ilość przygotowywanych i wydawanych posiłków uzależniona będzie od faktycznej ilości dzieci uczestniczących w zajęciach przedszkolnych.

3) W okresach między świątecznych w przedszkolu przebywa ok. 25 % dzieci.

4) W jednym miesiącu wakacyjnym, w którym Przedszkole będzie czynne, ilość dzieci będzie możliwa do ustalenia po złożeniu deklaracji rodziców.

5) Posiłki będą przygotowywane na bieżąco i wydawane, 3 razy w ciągu dnia (śniadanie ok. godz. 8:30, obiady ok. godz. 12:00 i podwieczorek ok. godz. 14:30) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz jednego miesiąca wakacyjnego.

6) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin posiłków w sytuacjach tego wymagających np. wycieczki.

7) Ilości posiłków będą podawane przez osobę upoważnioną przez Dyrektora Przedszkola do godz.

9:00 każdego dnia i będą obejmowały ilości obiadów i podwieczorków danego dnia i ilość śniadań w dniu następnym.

8) Posiłki powinny być serwowane dla wszystkich grup w tym samym czasie, a ich konsumpcja odbywać się będzie w salach zajęć.

9) Rozdawaniem posiłków oraz karmieniem dzieci najmłodszych zajmuje się bezpośrednio personel Przedszkola.

10) W trakcie trwania umowy przygotowane posiłki muszą zawierać odpowiednią gramaturę, ilość składników odżywczych i energetycznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami oraz normami żywieniowymi z produktów świeżych, z wyłączeniem produktów wysokowydajnych modyfikowanych genetycznie oraz garmateryjnych.

- 11) Wszystkie posiłki muszą być przygotowane na miejscu z zachowaniem odpowiednich norm jakościowych i higieniczno-sanitarnych oraz muszą być zróżnicowane, urozmaicone i wydawane w porcjach.
- 12) Wykonawca musi gwarantować przygotowanie różnego rodzaju diet zgodnych z wytycznymi lekarza.
- 13) Szczegółowy jadłospis obejmujący 10 dniowy okres realizacji przedmiotu umowy Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu do zatwierdzenia na 7 dni wcześniej.
- 14) W jadłospisie należy uwzględnić głównie owoce i warzywa sezonowe. Wykorzystanie warzyw i owoców mrożonych jest możliwe tylko w sytuacji gdy świeże są niedostępne a są potrzebne dla urozmaicenia jadłospisu.
- 15) Wykonawca przygotowanym posiłkom w chwili wydania w winien zapewnić ich odpowiednią temperaturę i odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne.
- 16) Po stronie Wykonawcy jest utrzymanie wszelkich naczyń używanych dla celów należytego wykonania przedmiotu umowy w stanie zgodnym z wymaganiami określonymi w odnośnych przepisach.

II.2.5) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Cena

II.2.11) **Informacje o opcjach**

Opcje: nie

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: nie

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Sekcja IV: Procedura

IV.1) **Opis**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Procedura otwarta

IV.1.3) **Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów**

IV.1.6) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**

IV.1.8) **Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)**

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) **Informacje administracyjne**

IV.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**

IV.2.8) **Informacje o zakończeniu dynamicznego systemu zakupów**

IV.2.9) **Informacje o zakończeniu zaproszenia do ubiegania się o zamówienie w postaci wstępnego ogłoszenia informacyjnego**

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Nazwa:

Wynajem pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie kuchni związanej z działalnością gastronomiczną wraz ze świadczeniem usług całodziennego żywienia dzieci w Przedszkolu Publicznym nr 3 w Ząbkach

Zamówienie/zamówienie na część zostaje udzielone: tak

V.2) **Udzielenie zamówienia**

V.2.1) **Data zawarcia umowy:**

01/07/2019

V.2.2) **Informacje o ofertach**

Liczba otrzymanych ofert: 1

Liczba ofert otrzymanych od MŚP: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z innych państw członkowskich UE: 0

Liczba ofert otrzymanych od oferentów z państw niebędących członkami UE: 0

Liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 1

Zamówienie zostało udzielone grupie wykonawców: nie

V.2.3) Nazwa i adres wykonawcy

Dussmann Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Twarda 18

Warszawa

00-105

Polska

Tel.: +48 228272290

Faks: +48 228272298

Kod NUTS: PL

Wykonawcą jest MŚP: nie

V.2.4) Informacje na temat wartości zamówienia/części (bez VAT)

Całkowita końcowa wartość umowy/części: 2 255 913.43 PLN

V.2.5) Informacje na temat podwykonawstwa

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.3) Informacje dodatkowe:

VI.4) Procedury odwoławcze

VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Krajowa Izba Odwoławcza

ul. Postępu 17A

Warszawa

02-676

Polska

Tel.: +48 224587701

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Faks: +48 224587700

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.2) Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne

Krajowa Izba Odwoławcza

ul. Postępu 17A

Warszawa

02-676

Polska

Tel.: +48 224587701

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Faks: +48 224587700

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.4.3) Składanie odwołań

VI.4.4) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Krajowa Izba Odwoławcza

ul. Postępu 17A

Warszawa

+48 224587701

Polska

Tel.: +48 224587701

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Faks: +48 224587700

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
15/07/2019