

**Wieluń: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1
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: Gmina Wieluń reprezentowana przez **Publiczne Przedszkole nr 1**, ul. Wodna 4, 98-300 Wieluń, woj. łódzkie, tel. 43 8434252, faks 43 843 7880.

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 1 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 1 w Wieluniu” polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu, ul. Wodna 4 w ilości około 143 szt. tj.

Grupa przedszkolna (3-6 lat):

- 114 szt. zapotrzebowanie na posiłki trzydaniowe (śniadanie, obiad z kompotem i surówką, podwieczorek)

- 9 szt. zapotrzebowanie na posiłki dwudaniowe (śniadanie, obiad z kompotem i surówką)

Grupa żłobkowa (1-3 lata):

- 18 szt. zapotrzebowanie na posiłki trzydaniowe (śniadanie, obiad z kompotem i surówką, podwieczorek)

- 2 szt. zapotrzebowanie na posiłki dwudaniowe (śniadanie, obiad z kompotem i surówką)

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 godz. 8³⁰ do godz. 9⁰⁰, obiad od godz. 11⁰⁰ do godz. 11³⁰, podwieczorek od godz. 13³⁰ do godz. 14⁰⁰.

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 od frekwencji samych dzieci na zajęciach w przedszkolu. Frekwencja za ostatni okres rozliczeniowy wyniosła około 71,15 %.

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.

Żywnienie 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 grupy żłobkowej (1-3 lat), przewidywana ilość posiłków – około 143 szt. dziennie;

- 2) przygotowanie posiłków dla dzieci może odbywać się z wykorzystaniem zaplecza kuchennego przedszkola lub posiłki mogą być dostarczane z zewnątrz:

- a) w przypadku korzystania z zaplecza kuchennego przedszkola wymagać się będzie od Wykonawcy zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń zaplecza kuchennego. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - **załącznik nr 15** do IWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie. Wykonawca powinien dokonać wizji lokalnej w przyszłym miejscu realizowania umowy, aby dokonać właściwej oceny wyposażenia technicznego zaplecza kuchennego przedszkola i stwierdzenia ko-

nieczności doposażenia go w dodatkowy sprzęt przez Wykonawcę i na jego koszt. Właścicielem zakupionego sprzętu jest Wykonawca.

Na Najemcy ciążyć będzie obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP, a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.

Wykonawca podejmuje decyzję o przygotowywaniu posiłków na terenie placówki na cały okres zamówienia. Rezygnacja Wykonawcy z przygotowywania posiłków na terenie placówki w trakcie realizacji zamówienia będzie równoznaczna z rozwiązaniem umowy oraz rozumiana jako odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca oraz będzie skutkować naliczeniem kary umownej,

b) w przypadku dostarczania posiłków 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 musi dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia;

4) wymagane jest dostarczanie posiłków:

a) trzy razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), podwieczorek, w godzinach: śniadanie - od 8³⁰ do 9⁰⁰, obiad - od 11⁰⁰ do 11³⁰, podwieczorek - od 13³⁰ do 14⁰⁰,

b) dwa razy dziennie - śniadania, obiady (dwudaniowe), w godzinach: śniadanie - od 8³⁰ do 9⁰⁰, obiad - od 11⁰⁰ do 11³⁰

c) raz dziennie – dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot, itp. a w sezonie letnim woda niegazowana wydawana 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, gorące 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 1 w Wieluniu;

11) posiłki muszą 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. (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245) oraz 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 muszą spełniać wymagania norm żywieniowych zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym i wieku żłobkowym. Wykonawca powinien przygotować

posiłki o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od roku do 3 lat oraz od 3 do 6 lat. Nowe normy żywienia stanowią **załącznik nr 13** do SIWZ. Przygotowywane posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe norm opracowanych dla danych grup wiekowych tj. dla dzieci w wieku do 3 lat i od 3 do 6 lat 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 1 oraz upoważnione przez niego osoby.

14) ilość i rodzaj wydawanych posiłków w danym dniu dla danej grupy przedszkolnej odbywa się na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez upoważnionego pracownika przedszkola, (dostarczenie dziennego zapotrzebowania nie później niż do godz. 9³⁰ w dniu, którego dotyczy zapotrzebowanie, korekty dziennego zapotrzebowania mogą dotyczyć obiadu i podwieczorku);

15) w jadłospisie winno się uwzględnić:

a) dla grupy przedszkolnej

Śniadanie: różne zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, zacierki, płatki jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, jaglana bez produktów typu kulki miodowe) do tego kanapki w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym (ograniczone ilości), wędlina (wysokiej jakości), szynka, jajecznica ze szczypiorkiem, kielbaski na gorąco z wyłączeniem parówek, zielenina (pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kakao, herbata owocowa, kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne

Obiad: surówki, ziemniaki, kasza gryczana, kasza jęczmienna, makaron w tym makarony pełnoziarniste) posiłki mięsne (udo z kurczaka bez skóry, sztuka mięsa (filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka) gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka) posiłki pół-mięsne (gołąbki, spaghetti) 2 posiłki bezmięsne - mączne (pierogi, kluski), ryba (np. filet z mintaja) z wyłączeniem mielonej ryby, kotletów rybnych, paluszków rybnych, warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Kompoty z owoców mrożonych i świeżych kompoty nie ze sztucznych syropów wysoko słodzonych z proszku (np. truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe).

Podwieczorek: 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych- truskawki, jagody, maliny), chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń z rodzynkami, sokiem, - soki owocowe wysokojakościowe nierozcieńczane: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty, kisiele i galaretki z kawałkami owoców i desery owocowe, serek wiejski, kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

Do posiłków dodatek sezonowych warzyw i owoców, zróżnicowane potrawy mięsne, zróżnicowane napoje na bazie mleka;

b) dla grupy żłobkowej

Śniadanie:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

Kaszki mleczno – ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), pieczywo tostowe.

Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata,

Kielbaski na gorąco z wyłączeniem parówek, jajecznica ze szczypiorkiem, jajko

Dżem, miód.

Napoje: herbata z cytryną, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

Obiad:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski „leniwe” z bułką tartą i masłem, łazanki

z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.

Napoje: Kompoty z owoców mrożonych i świeżych (np. truskawki, wiśnie, maliny, jabłka, jagody, wieloowocowe), kompoty nie ze sztucznych syropów wysoko słodzonych z proszku.), herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

Podwieczorek:

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chąłka, ½ bułki słodkiej, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

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 (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi);

19) Wykonawca powinien zapewnić dla dzieci z grupy żłobkowej (od 1 roku 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 wodę niegazowaną 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 7 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 z kawałkami owoców,

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 glutamińnianem sodu, parówek o zawartości mięsa poniżej 85%,

i) posiłki **muszą** 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. Owoce np. banany, jabłka, gruszki, kiwi, pomarańcza powinny być podane w całości dla każdego dziecka (na jedno dziecko przypada jeden owoc),

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.

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 (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, 1669, 2136, 2227, 2242, 2244, 2245). Powyższe ustalenia będą wiążące dla Wykonawcy.

Listę produktów dopuszczonych do stosowania w ramach żywienia zbiorowego w Publicznym Przedszkolu nr 1 zawarto w **załączniku nr 14** do IWZ.

24) na 3 dni przed rozpoczęciem każdej dekady Wykonawca podawał będzie do wiadomości rodziców i personelu zróżnicowane jadłospisy na okres 10 dni (oddzielny dla grupy przedszkolnej i oddzielny dla grupy żłobkowej) 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 1 do 3 lat oraz od 3 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.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

1) Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;

2) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia;

3) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wielunia;

4) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci;

5) w ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji dostarczanych w przedszkolu posiłków oraz kontroli ich gramatury. Wnioski wynikające z degustacji będą wiążące dla Wykonawcy;

6) reklamacje jakościowe oraz wagowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej i telefonicznej.

7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków.

8) Zamawiający zastrzega sobie oraz osobom przez siebie do tego uprawnionym prawo kontroli sposobu przygotowania posiłku oraz kontroli produktów, z jakich przygotowywane są posiłki – w miejscu przygotowywania ich przez wykonawcę.

Wykonawca powinien na wezwanie zamawiającego niezwłocznie wskazać źródło pochodzenia każdej partii żywności: skąd pochodzi dostawa, z jakich składników, od jakich producentów i z jakich partii w danym dniu zostały przygotowane posiłki dla dzieci.

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: 1.07.2019.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

EUROPA Elżbieta Łabuz, ul. Laskowa 18/20, 02-220 Zduńska Wola,
kraj/woj. łódzkie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 693 619,81 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 579 085,54
- **Oferta z najniższą ceną:** 579 085,54/ **Oferta z najwyższą ceną:** 672 587,56
- **Waluta:** PLN .

**Dyrektor
Publicznego Przedszkola nr 1**

Anna Pluciennik