

Ogłoszenie nr 510046370-N-2020 z dnia 13-03-2020 r.

Gmina Łuków: Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka Gminnego „MALUCH” w Łukowie

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
tak

Nazwa projektu lub programu

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalny Program

Operacyjny Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś 9 Rynek pracy, 9.4 Godzenie życia zawodowego i prywatnego

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 511530-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Łuków, Krajowy numer identyfikacyjny 71158244000000, ul. ul. Świderska 12, 21-400 Łuków, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 257 982 392, e-mail info@lukow.ug.gov.pl, faks 257 982 439.

Adres strony internetowej (url): www.lukow.ug.gov.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka Gminnego „MALUCH” w Łukowie

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

PI.271.1.1.2020

II.2) Rodzaj zamówienia:

Usługi

II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych (przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków: I śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek) w okresie 18 miesięcy: od 02.03.2020 r. do 31.08.2021 r. z wyłączeniem weekendów, świąt i dni wolnych od pracy dla 60 dzieci w wieku od 20 tyg do 36 m-cy uczęszczających do Żłobka Gminnego Maluch w Łukowie, ul. Świderska 12 A, 21-400 Łuków 2. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie wyżywienia do

Żłobka Gminnego Maluch w Łukowie, ul. Świdrska 12 A, 21-400 Łuków 3. Usługa dotyczy 60 dzieci, natomiast jest to liczba maksymalna i może ulec zmniejszeniu. Rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonej liczby posiłków, zależnej od frekwencji dzieci w danym dniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. 5. Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 5 dni (1 tydzień). Jadłospis powinien być zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. 6. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie i potrzeby specjalne dzieci, zgłoszone przez rodziców będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. 7. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. 8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w tym z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, normami żywienia dzieci, z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła w Warszawie, wymogami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. 9. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie i będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. 10. Usługa cateringu dotyczy okresu 18 miesięcy: od 02.03.2020 do 31.08.2021r. z wyłączeniem weekendów, świąt, dni ustawowo wolnych i innych dni wolnych od pracy. 11. Planowane godziny dostarczania posiłków: przed godziną 9.00, przed godziną 13.00. 12. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. 13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: • jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się 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/gotowe kostki rosółowe i tym podobne. • z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową i pieczarkową, posiłki na bazie fast food, konserwy, produkty z glutaminianem sodu, mięso odkostnione mechanicznie. • w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, tylko okazjonalnie smażone, 14. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków: • 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, cebula dymka. Parówka, jajecznicza ze szczypiorkiem. Dżem, miód. Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa. • II Śniadanie: Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia. Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa. • Obiad: zupa i II danie: ziemniaki, kasze (kasza 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, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem. Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot. Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek. • Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny). Biskopty, chrupki kukurydziane, herbatniki, chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biskoptowe. Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa. 15. Posiłki na 1 dziecko powinny być o gramaturze nie mniejszej niż: 1) dwudaniowy obiad: a) zupa - 300ml, b) danie białkowo-tłuszczowe (mięsne/ryba/inne) -80gram, c) gulasz, sos – 120 g d) kasza, ryż ziemniaki, makaron - 120 gram, e) surówka lub jarzyny gotowane/duszone - 80 gram 2) śniadanie i podwieczorek: Lp Produkt Waga ilość 1 Chleb biały 50g 2 kromki 2 Chleb razowy 60g 2 kromki 3 Bułka Paryska 40 g 2 kromki 4 Masło 5g 5

Wędlina 30g 2 plasterki 6. Jajko 1 szt 7 Ser Żółty 30g 2 plasterki 8 Pasta 40g 9 Płatki 40g 10 Warzywa 80g 11 Mleko 200 ml 12 Kakao 5g 13 Herbata 200 ml 14 Sok z owoców 150 ml 15 Kisiel 200 ml 16 Budyń 200 ml 17 Serek waniliowy 200 ml 18. biszkopty 3 szt 19. Chrupki kukurydziane 2 szt 20. Herbatniki 2 szt 21. Chałka 55 g 22. Ciasto drożdżowe/biszkoptowe 55 g 23. Mus owocowy 250 g 16. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików) 17. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. 18. Wykonawca dostarczać będzie wyżywienie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). 19. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia. 20. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 21. Dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55322000-3

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 28/02/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 334800

Waluta

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej: 0

liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:

0

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną: 0

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Golden Bread Katarzyna Miskowska

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Warszawska 26A
Kod pocztowy: 21-400
Miejscowość: Łuków
Kraj/woj.: lubelskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 10.80

Oferta z najniższą ceną/kosztem 10.36

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 10.80

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia

podwykonawcy/podwykonawcom

nie

Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

IV.8) Informacje dodatkowe:

IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

IV.9.1) Podstawa prawna

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.