

Ogłoszenie nr 500029584-N-2017 z dnia 18-09-2017 r.

Urząd Gminy Aleksandrów: „Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola, szkoły podstawowej i gimnazjum w Gminie Aleksandrów”

**OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:**

obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:**

zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
nie

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

tak

Numer ogłoszenia: 566950-N-2017

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

nie

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:**

Urząd Gminy Aleksandrów, Krajowy numer identyfikacyjny 95001432800000, ul. , 23408

Aleksandrów, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 846 875 002, e-mail

aleksandrow\_g\_s@woi.lublin.pl, faks .

Adres strony internetowej (url): [www.ugaleksandrow.bip.lubelskie.pl](http://www.ugaleksandrow.bip.lubelskie.pl)

**I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Administracja samorządowa

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

„Przygotowanie, dowóz i wydanie gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola, szkoły podstawowej i gimnazjum w Gminie Aleksandrów”

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

Dostawy

**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:**

2.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w Gminie Aleksandrów w ramach prowadzonego dożywiania dla następujących placówek: - Przedszkole w Aleksandrowie (na ul. Klonowa 11 oraz na ul. Wesola 1) - Szkoła Podstawowa im. Dzieci Zamojszczyzny w Aleksandrowie - Gimnazjum im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Aleksandrowie. 2.2. Posiłki dostarczane będą codziennie we wszystkie dni nauki szkolnej oraz dni uczęszczania dzieci do przedszkola (ferie zimowe + wakacje) w godz. od 1010 do 1300 2.3. Zamawiający szacuje wykonanie przedmiotu zamówienia w ilości 29530 posiłków (ilość szacunkowa). Ostateczna ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, a w związku z tym ilość zamówionych w okresie obowiązywania umowy posiłków może być mniejsza niż określona w niniejszej SIWZ. Ilość dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej i gimnazjum i objętych dożywianiem – około 110. Ilość dzieci uczęszczających do przedszkola i objętych dożywianiem – około 40. 2.4. Wykonawca przygotowywać będzie ciepłe jednodaniowe posiłki w postaci zupy lub drugiego dania z tym, że przynajmniej trzy razy w tygodniu posiłek składający się z „drugiego dania”. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni. Drugie danie nie mięsne nie może wystąpić częściej niż 1 raz w tygodniu. 2.5. Jedna porcja posiłku powinna zawierać: 2.5.1. Zupa o gramaturze min 300 ml plus dwie kromki chleba lub bułka plus owoc min. 50 g. 2.5.2. Drugie danie o gramaturze min 300 g: mięso min. 100g lub zamiennik min. 100 g (np. ryba, klopsy, zrazy itp.), ziemniaki 100 g lub zamiennik 100 g (np. makaron, ryż, kasza itp), surówka lub gotowane



warzywa 100 g oraz sok lub kompot min 200 ml. Drugie danie o gramaturze 300 g mogą stanowić również: pierogi, gołąbki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, naleśniki z nadzieniem oraz sok lub kompot min 200 ml plus owoc min. 50 g, ponadto: • były podawane warzywa lub owoce w każdym posiłku, • co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby, • od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; 2.6. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać miesięczny jadłospis (wzór formularza „Jadłospis” stanowi Załącznik nr 5 do SIWZ). Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. 2.7. Jadłospis powinien być przedstawiany Zamawiającemu do 28-go dnia danego miesiąca na następny miesiąc w celu akceptacji przez Zamawiającego oraz wywieszony w każdej placówce. Zamawiający dopuszcza przedstawienie przez wykonawcę jadłospisu tygodniowego, przy czym taki jadłospis winien otrzymać do czwartku poprzedniego tygodnia na następny tydzień oraz powinien być wywieszony w każdej placówce. Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, gramaturę, dni w jakich dany produkt będzie wydawany. 2.8. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. 2.9. Przygotowane i dostarczone posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. 2.10. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach utrzymujących ich wysoką temperaturę (dla zupy 75 °C +/- 3 °C dla drugiego dania 65 °C +/- 3 °C) i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winy być utrzymywane w należytej czystości natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy. 2.11. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowego użytku, w tym sztućce niezbędne do spożycia posiłku. Koszt naczyń i sztućców ponosi Wykonawca. 2.12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zużytych naczyń tego samego dnia do godz. 15- tej (wraz z odbiorem nie zjedzonych posiłków) oraz utrzymania w czystości pomieszczenia służącego do wydawania posiłków. 2.13. Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu oraz rozładunku wszystkich dostaw posiłków do każdej placówki. 2.14. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbek każdej składowej części potrawy określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80 poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. 2.15. Zamawiający zastrzega sobie w każdym czasie możliwość sprawdzenia (przebadania) posiłków pod względem ilościowym oraz jakościowym. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonych w niniejszej specyfikacji, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym. 2.16. Wykonawcy zobowiązani są wskazać w załączniku nr 1 do SIWZ, jaki udział procentowy wśród produktów z podanych poniżej 2 grup użytych do przygotowania posiłków serwowanych w ramach wykonywania umowy będą stanowić produkty wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie w rozporządzeniem (WE) nr 834/2007. Zamawiający przewiduje dwie grupy produktów ekologicznych: I grupa mięso, wędliny i drób, II grupa owoce i warzywa, które w ramach niniejszego zamówienia będą podlegać ocenie. 2.17. Wykonawca będzie zobowiązany do comiesięcznego przedstawienia kopii faktur ze wskazaniem ilości zakupionych produktów ekologicznych oraz kopii certyfikatów ekologicznych na dane produkty zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 lub certyfikatów krajowych przez cały okres realizacji zamówienia, w terminie do 10 dnia każdego następnego miesiąca.

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

**Zamówienie było podzielone na części:**  
nie

**II.5) Główny Kod CPV:** 55523100-3

**Dodatkowe kody CPV:** 55321000-6, 55524000-9, 55320000-9

**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:** 05/09/2017

**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

Wartość bez VAT 149421.80

Waluta PLN

#### **IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

Liczba otrzymanych ofert: 3

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 3

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:** 0

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

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Centrum Konferencyjno – Restauracyjne „Leśna Polana” Anna Krawczyk

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Stare Króle 9

Kod pocztowy: 23-415

Miejscowość: Księżpol

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 110985,56

Oferta z najniższą ceną/kosztem 110985,56

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 144472,57

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.

WÓJT  
Józef Biały